PROCESSO ADMINISTRATIVO
Nº 1006001/2026/PMTA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 015/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO DA LICITAÇÃO:
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS

OUTUBRO DE 2026, TOMÉ-AÇU/PA

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS

1.2. O objeto da presente licitação refere-se ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, mediante contratação de empresa ou empresas especializadas em seu fornecimento, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades da Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA, conforme especificações, unidades de fornecimento, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.3. A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente pelas disposições aplicáveis ao Pregão Eletrônico e ao Sistema de Registro de Preços, observando-se os arts. 6º, inciso XLI, 29 e 82 a 86 da referida Lei. Serão consideradas, subsidiariamente e naquilo que forem compatíveis com a regulamentação municipal, as disposições do Decreto Federal nº 11.462/2023. A pesquisa de preços e a formação do orçamento estimado observarão a regulamentação municipal aplicável e, como referência técnica subsidiária, os parâmetros da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

1.4. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações constantes deste Termo de Referência e aos padrões de identidade, qualidade e segurança alimentar aplicáveis, observando-se, conforme a natureza de cada produto, as exigências relativas à procedência, composição, fabricação, beneficiamento, registro, inspeção, rotulagem, embalagem, acondicionamento, validade, transporte, armazenamento e conservação.

1.5. Deverão ser observadas especialmente as normas e determinações expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pela Vigilância Sanitária e pelos serviços de inspeção competentes, sem prejuízo de outras disposições técnicas, sanitárias e regulamentares aplicáveis a cada categoria de produto.

1.6. A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular, adequado e suficiente de gêneros alimentícios necessários ao funcionamento das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades municipais, destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas, ao atendimento de servidores e usuários dos serviços públicos e à execução das atividades administrativas, institucionais e finalísticas desenvolvidas pelos órgãos participantes.

1.7. Considerando a natureza recorrente da necessidade administrativa, a contratação busca garantir a regularidade do abastecimento das unidades municipais, evitar situações de descontinuidade, compatibilizar as entregas com a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação dos produtos, bem como assegurar maior eficiência na gestão dos recursos públicos por meio de planejamento adequado e fornecimento parcelado conforme a demanda efetiva.

1.8. A presente contratação abrange 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, organizados nos seguintes segmentos:

a) Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos;
b) Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
c) Frutas;
d) Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;
e) Leites, laticínios e gorduras alimentícias;
f) Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
g) Panificados e biscoitos;
h) Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;
i) Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

As especificações, unidades de fornecimento e os quantitativos de cada item encontram-se definidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.9. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada e mediante Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelos órgãos participantes, não implicando os quantitativos registrados em obrigação de aquisição integral pela Administração.

1.10. A contratação encontra-se vinculada ao Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA e à Intenção de Registro de Preços – IRP nº 007/2026/PMTA, por meio da qual foram identificadas e consolidadas as necessidades dos órgãos e unidades participantes.

1.11. As especificações técnicas detalhadas, a justificativa da contratação, a metodologia de definição dos quantitativos, a análise das alternativas de solução, a pesquisa de preços e as demais informações relacionadas ao planejamento encontram-se descritas no Estudo Técnico Preliminar – ETP e nos demais documentos integrantes da fase preparatória da contratação.

1.12. A pesquisa de preços foi realizada pelo setor competente com base nos 168 itens consolidados, observando-se a regulamentação aplicável e a compatibilidade entre as especificações, unidades de fornecimento, apresentações e condições de execução, com a finalidade de subsidiar a formação do orçamento estimado e a definição dos preços máximos aceitáveis da contratação.

2. ÓRGÃOS PARTICIPANTES

a. Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN; **- GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
b. Gabinete da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu/PA;
c. Secretaria Municipal de Administração – SEMAD;
d. Secretaria Municipal de Turismo – SETUR;
e. Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN;
f. Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI;
g. Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL;
h. Fundo Municipal de Cultura;
i. Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA;
j. Secretaria Municipal de Políticas para a Promoção da Igualdade Racial – SEMPPIR;
k. Secretaria Municipal de Educação – SEMED;
l. Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA;
m. Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS;
n. Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA;
o. Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo – SETOURB

3. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os bens objeto da presente contratação são classificados como bens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. O fornecimento possui natureza contínua, considerando a necessidade recorrente e prolongada de abastecimento das unidades municipais, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar.

3.2. Os gêneros alimentícios objeto da contratação não se enquadram como artigos de luxo, destinando-se ao atendimento de necessidades administrativas, institucionais e finalísticas da Administração Municipal, em conformidade com o art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação aplicável.

3.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e, subsidiariamente, do art. 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023, no que for compatível com a regulamentação municipal.

3.4. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços terão vigência definida nos respectivos instrumentos, observada, no momento da contratação e em cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários e, quando ultrapassarem 1 (um) exercício financeiro, a previsão no Plano Plurianual, nos termos dos arts. 84, parágrafo único, e 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.5. Considerando a caracterização do objeto como fornecimento contínuo, os contratos decorrentes poderão ser prorrogados sucessivamente, desde que haja previsão no edital e no instrumento contratual, seja demonstrada a permanência da necessidade administrativa e a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a contratada ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.6. A prorrogação contratual ficará condicionada à manutenção das condições de habilitação da contratada, à existência de créditos orçamentários, à regularidade da execução, ao interesse da Administração e à formalização da correspondente justificativa e do respectivo termo aditivo dentro do prazo de vigência do contrato.

3.7. A vigência dos contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços será independente da vigência da própria Ata, desde que a contratação seja formalizada durante o período de validade desta, observadas as condições estabelecidas no edital, na Ata e no respectivo instrumento contratual.

3.8. Os contratos ou instrumentos equivalentes estabelecerão, de forma detalhada, as regras relativas à vigência, aos prazos de fornecimento, às condições de eventual prorrogação e às demais obrigações aplicáveis à execução da contratação.

Vigência, Fornecimento Continuado e Prorrogação

3.9. O objeto deste Termo de Referência caracteriza-se como fornecimento continuado, destinado a atender demandas permanentes da Administração Pública de forma regular, periódica e essencial à continuidade dos serviços.

3.10. A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses**,** contados da data da última assinatura eletrônica pelas partes no instrumento contratual, observada a divulgação no PNCP como condição de eficácia, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, desde que atendidos o interesse público, a vantajosidade e as demais condições legais e contratuais, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3.11. O contrato detalhará de forma específica as regras de sua vigência, execução, prorrogação e fiscalização.

Restituição do Saldo da Ata e dos Contratos

3.12. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, eventual renovação ou restabelecimento dos quantitativos registrados poderá ocorrer, mas não de forma automática, ficando condicionada à existência de fundamento jurídico aplicável, à previsão expressa nos instrumentos convocatório e contratual, à permanência da necessidade administrativa, à demonstração da vantajosidade para a Administração, à concordância do fornecedor registrado e à manifestação dos setores competentes, observada a legislação e a regulamentação vigentes, desde que:

a) Persista a necessidade administrativa;
b) Sejam preservadas as condições inicialmente vantajosas;
c) Haja concordância expressa do fornecedor registrado; e
d) Seja demonstrada a vantajosidade e o interesse público.

3.13. Essa prática encontra respaldo no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, que disciplina a prorrogação das atas, bem como no Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, que reconhece a juridicidade da renovação dos quantitativos como instrumento de racionalização administrativa.

3.14. A prorrogação da Ata ou dos contratos não implicará restabelecimento automático de saldos. Eventual renovação dos quantitativos da Ata dependerá do atendimento das condições acima e da formalização cabível. Nos contratos de fornecimento contínuo, as quantidades e os valores correspondentes ao novo período deverão ser expressamente definidos no termo aditivo, conforme a necessidade demonstrada e a disponibilidade orçamentária, sem confusão com acréscimos quantitativos durante o período contratual.

3.15. A pormenorização desta previsão encontra-se devidamente expressa no Estudo Técnico Preliminar.

Consolidação sobre a Vigência da Ata

3.16. Nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, a Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses**,** admitida prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, em consonância com o Estudo Técnico Preliminar e com as necessidades do Município.

3.17. Diante da natureza essencial, permanente e continuada do objeto, destaca-se a plena possibilidade jurídica de renovação dos quantitativos da Ata, medida que preserva o interesse público e assegura eficiência administrativa.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar.

5. DOS ITENS A SEREM LICITADOS:

	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	**ABOBORA IN NATURA** Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	QUILO	**3038**
2	**ACHOCOLATADO EM PÓ 400G** Achocolatado em pó solúvel e natural. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens plásticas de 400g acondicionadas em fardos plásticos totalizando até 20Kg.	UNIDADE	**2158**
3	**AÇÚCAR CRISTAL** Açúcar, obtido a partir da cana-de-açúcar, tipo cristal ou refinado, de aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca ou levemente amarelada, isento de sujidades, impurezas ou odores estranhos. Sabor caracteristicamente doce, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA	QUILO	**15734**
4	**ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML** Especificação: Adoçante dietético artificial líquido a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no ministério da saúde, prazo de validade superior a 10 meses, de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).	UNIDADE	**916**

5	**ALFACE - Marca.: IN NATURA** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.	QUILO	**3005**
6	**ALHO CRU - Marca.: IN NATURA** Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	QUILO	**3028**
7	**ARROZ TIPO 1** Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistente, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	QUILO	**13787**
8	**AZEITONA VERDE EM CONSERVA** Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	UNIDADE	**1107**
9	**BANANA PRATA IN NATURA** da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	**2959**
10	**BATATA INGLESA IN NATURA** Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	QUILO	**3961**
11	**BISCOITO MARIA** Especificação: Biscoito doce tipo maria crocantes, c/cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Embalagem de 400 gramas. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**14937**
12	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com fe e ácido fosfólico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal. -124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	PACOTE	**15322**

13	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de 500 gramas.	PACOTE	**806**
14	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. peso 500 gramas.	PACOTE	**1009**
15	**CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO** Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo. A embalagem deve conter no rotulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto e selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g acondicionadas em caixas de papelão com até 20 pacotes. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**11096**
16	**CALDO DE CARNE EM TABLETES** Matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 unidades	UNIDADE	**939**
17	**CALDO DE GALINHA EM TABLETES** Matéria prima limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 cubos de aproximadamente 57	UNIDADE	**1029**
18	**CARNE DE 1 - (ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, COXÃO MOLE, LOMBO) -** (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, limpa, aspecto próprio, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura-máximo aceitável 5%). embalagem plástica primaria de 01kg ou 02kg acondicionada caixas de papelão contendo até 20kg. contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministerio da agricultura. seviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie0 e/ou federal sif, produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e estar de acordo com a legislação vigente. deverá ser transportado em temperatura inferior a 5øc, em recipiente isotérmico.	UNIDADE	**5181**
19	**CARNE BOVINA ENLATADA** Fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.	UNIDADE	**15**
20	**CARNE DE 2 SEM OSSO- IN NATURA** Carne bovina do tipo (acém, músculo, pá ou agulha), in natura, cortes congelados ou resfriado. com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. livre de parasitas e substâncias contaminantes. embalada a vácuo, com peso máximo na embalagem primária de 01kg ou 02kg, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura-serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie) e/ou fe-	QUILO	**10226**

	deral sif, embalagem plástica de 01kg e 02kg, sem acumulo de líquidos em seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso e ser transportado em temperatura inferior a 5ø em recipiente isométrico.		
21	**CARNE DE 2ª COM OSSO** Especificação: De 2ª, Tipo agulha, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor Próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagens plásticas de 2Kg acondicionado em caixas de papelão.	UNIDADE	**15581**
22	**CARNE MOIDA MAGRA** De 1ø qualidade (chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem machas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firma, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos, excesso de gordura. máximo aceitável 5%, embalagens plásticas de 500g a 1kg resfriada ou congeladas sem acumulo de líquidos sem seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso, acondicionado caixas de papelão contendo 20kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. ser transportada em temperatura inferior a 5°C, sem recipiente isométrico.	QUILO	**8709**
23	**CEBOLA IN NATURA** De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes não brotadas, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionados em sacos contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validades de até 1 semana.	QUILO	**3931**
24	**CENOURA IN NATURA** Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	QUILO	**4028**
25	**CHARQUE BOVINO P.A** Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com 6 pacotes de 5Kg embaladas á vácuo acondicionados em caixas de papelão totalizando 30Kg.Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**1321**
26	**CHEIRO VERDE IN NATURA** De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. maço com aproximadamente 300g.	QUILO	**1525**

27	**COLORÍFICO PCT** Colorífico, obtido do urucum a partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 10Kg.Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**4622**
28	**COMINHO EM PÓ** Pacote contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PACOTE	**4059**
29	**COUVE - IN NATURA** De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	QUILO	**2475**
30	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** Especificação: Frango em cortes; coxa e sobrecoxa de frango congelado com osso sem tempero apresentar-se congeladas (-10 a -25ºc), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorifico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5ºC (graus celsius), em recipiente isotérmico	QUILO	**2511**
31	**CURRY** Especificação: Coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino branca, cravo-da-índia, noz-moscada e canela. Embalagem de 50g	PACOTE	**15**
32	**ERVILHA EM CONSERVA** Ervilha em conserva, reidratada, não amassadas. Adicionada em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado mecanicamente e limpo, contendo 200 gramas de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	**1505**
33	**EXTRATO DE TOMATE** De 1ø qualidade, a base de: tomate, açúcar (máximo %), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), concentrado, isento de peles e sementes e isento de fermentações, embalagem original de fábrica, resistente, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. o produto deve ter número de registra no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. embalagem caixa tetra pak de 320g.	UNIDADE	**1277**
34	**FARINHA DE ROSCA** Especificação: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 gramas.	PACOTE	**245**
35	**FARINHA DE MANDIOCA** Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg	QUILO	**3123**

	acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
36	**FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO** Sem fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**1878**
37	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo **as** especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**6797**
38	**FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ** Fermento químico, em pó. Embalagem, contendo 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 38/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	UNIDADE	**542**
39	**FILÉ DE GÓ** Especificação: Filé de gó ou de tilápia de primeira qualidade, integro, sem espinha, congelada, embalagem plástica de 1kg. sem acumulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOAFILÉ CONGELADO, (SIF). A ser transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar com consistência pegajosa.	QUILO	**921**
40	**FRANGO CONGELADO** Carne de frango congelada com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto com produção de no máximá 30 das a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerada e higienizado. conversando temperatura inferior a -12øc. embalagem plástica de aproximadamente 2,5kg contendo em média 8 unidades acondicionadas em caixas de papelão totalizando até 20kg com registro no sif.	QUILO	**21364**
41	**FUBÁ DE MILHO 500 GR** Embalagem de 500 gramas, deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**2166**
42	**FUBA DE MILHO FLOCOS GROSSOS 500G** Deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	**1627**
43	**LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 200G** Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens aluminizadas de 200g acondicionados em fardos de papelão totalizando 10Kg. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**15965**

44	**LIMÃO IN NATURA** Limão comum - De primeira qualidade; tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, integra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	QUILO	**2528**
45	**LINGUIÇA CALABRESA** As embalagens deverão ter no selo de procedência c/ data de validade e demais especificações pela lei de rotulagem da anvisa.	QUILO	**303**
46	**MACARRÃO ESPAGUETE** Macarrão espaguete com ovos, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, com peso líquido de 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e Sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, Procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**6383**
47	**MARGARINA 250 GR** Margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	**2844**
48	**MARGARINA C/ SAL-500 GRAMAS** Margarina c/ sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	**1248**
49	**MASSA PARA SOPA** Massa de sêmola para sopa - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. apresentação: embalagem 500 gramas.	PACOTE	**4967**
50	**MAXIXE** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	QUILO	**168**
51	**MILHO ENLATADO 200 G** Milho verde em conserva _ acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. registro no ministério da saúde de acordo com a nta 31 (decreto12.486/78) com peso liquido drenado de 200g.	LATA	**2607**
52	**MORTADELA PEÇA** De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadela mista, consistência firme. temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até	PEÇA	**83**

	10ºc. declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote. Peça de aproximadamente 05 kg		
53	**ÓLEO DE SOJA** Produto derivado de soja comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. a embalagem deve ser externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 900ml.	GARRAFA	**5560**
54	**OVO** Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e armazenamento, acondicionados em embalagem própria contendo 30 unidades, envolvidos por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar validade máxima de 15 meses a partir da data de entrega.	CUBA	**1772**
55	**PÃO DE FORMA** Pão de forma embalado em embalagem plástica transparente, contendo 20 fatias, isentos de mofo, livre de parasitas, substâncias nocivas e odores estranhos. Deve conter data de fabricação e validade	PACOTE	**898**
56	**PÃO MASSA FINA** Especificação: Pão massa fina, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características orgaolépticas anormais. Contendo 10 unidades por pacote.	UNIDADE	**7338**
57	**PEPINO IN NATURA** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	QUILO	**2594**
58	**PIMENTA CALABRESA 100G** Especificação: pimenta calabresa desidratada. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	PACOTE	**116**
59	**PIMENTÃO IN NATURA** Pimentão verde _ in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	QUILO	**2799**
60	**PIMENTINHA IN NATURA** De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	**883**
61	**POLPA DE ABACAXI** Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar vaidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**2357**

62	**POLPA DE ACEROLA** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**2557**
63	**POLPA DE CUPUAÇU** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor cupuaçu de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos até 24Kg, resistentes, próprios para alimentos.	QUILO	**1620**
64	**POLPA DE GRAVIOLA** POLPA DE FRUTA - Sabor graviola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	QUILO	**933**
65	**POLPA DE MARACUJÁ** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**2793**
66	**PRESUNTO PEITO DE PERU** Especificação: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. o produto deverá ter registro no ministério da saúde.	QUILO	**366**
67	**QUEIJO TIPO MUSSARELA** Especificação: Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	QUILO	**396**
68	**REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas contendo 02 litros cada. refrigerante à base de extrato de guaraná _ composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	PACOTE	**77**
69	**REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada. refrigerante composto de extrato de cola _ composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	PACOTE	**71**
70	**REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada uma. composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de laranja, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado	PACOTE	**63**

	em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.		
71	**REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML** Especificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	**8016**
72	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	**8256**
73	**REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	**8016**
74	**REPOLHO - IN NATURA** De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos	QUILO	**3309**
75	**SAL REFINADO** Sal refinado iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg acondicionados em fardos contendo até 30 unidades, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	**1256**
76	**SALSICHA DE CARNE** Especificação: Salsicha de carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º C, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote inspecionada pelo S.I.F. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.	QUILO	**393**
77	**SARDINHA EM LATA** Sardinha em conserva ao óleo, 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	UNIDADE	**1256**
78	**SELETA DE LEGUMES** Especificação: A base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. acondicionado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufada, resistente e que garanta a integridade do produto. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 24 latas. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	LATA	**901**
79	**TEMPERO BAIANO 100G** Especificação: Tempero em pó contendo cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	PACOTE	**59**
80	**TEMPERO COMPLETO C/ PIMENTA 500G** Apresentação: embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legisla-	UNIDADE	**119**

	ção em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.		
81	**TEMPERO PRONTO** é uma combinação de temperos, ideal para legumes e arroz. Embalagem de 90g, contendo 10 saches de 10g. (tipo sazon ou similar)	UNIDADE	**105**
82	**TOMATE IN NATURA** tomate tipo débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	**3956**
83	**VINAGRE DE ÁLCOOL 750ml** Garrafa plástica de 750ml. vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comercio em geral. com acidez de 4,15% sem corantes, sem essências. Sem adição de açúcares. de acordo com a RDC no 276/2005.	GARRAFA	**1102**
84	**ABACATE -** De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72 H.	QUILO	**1447**
85	**AMIDO DE MILHO 500 GR** Amido de milho, embalagem 500 gramas - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p,acidez 2,5p/p,mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CAIXA	**375**
86	**ARROZ INTEGRAL** O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.	QUILO	**1544**
87	**AVEIA EM FLOCOS FINOS - PACOTE** Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	CAIXA	**2590**
88	**AVEIA EM FLOCOS GROSSOS** Aveia em floco 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	PACOTE	**2856**
89	**AZEITE DE DENDÊ 500ML -** produto derivado de dendê comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade d produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500ml	GARRAFA	**477**

90	**AZEITE DE OLIVA 500ML** Azeite de oliva extra virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	**73**
91	**BATATA DOCE DE PRIMEIRA** apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	**471**
92	**BATATA PALHA** 400G Embalagem 400 gramas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	**442**
93	**BETERRABA** Selecionada, sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	**2496**
94	**CANELA EM PÓ** Canela em pó, tubo com 50g, canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em frasco de polietileno, íntegro atóxico, resistente, totalmente livre de bisfenol (BPA Free). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, com lacre de segurança. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	FRASCO	**326**
95	**CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS** Cereal infantil com probiótico, contendo como ingredientes: Farinha pré cozida de trigo, milho enriquecida e arroz, contendo carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico (Vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina A, B1, B6, ácido fólico e vitamina D,fumarato ferroso e sulfato de zinco. Embalagem com 230 gramas.	UNIDADE	**173**
96	**Chá de camomila** livre de glúten e lactose, caixa com 10g, contendo 10 saches envelopados	CAIXA	**396**
97	**CHA DE ERVA CIDREIRA** Chá de Erva Cidreira, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	CAIXA	**263**
98	**CHÁ DE ERVA DOCE** Chá de Erva Doce, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	CAIXA	**396**
99	**CHUCHU** de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	QUILO	**2981**
100	**CREME DE LEITE -** Creme de leite de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	**2845**
101	**FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO -** Com fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**686**
102	**FARINHA LÁCTEA** Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. a embalagem deverá conter externamente, nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, resolução cnnpa / de 1978 lata contendo aproximadamente 400g.	UNIDADE	**202**

103	**FEIJÃO CAVALO** Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável:2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**5642**
104	**FEIJÃO DA COLÔNIA** Tipo 1, de 1° qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada em embalagem de 1Kg, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**173**
105	**FÍGADO BOVINO**	QUILO	**461**
106	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** Filé de peito de frango congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2 a 3 quilogramas com registro no SIF ou SISP. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto e prazo de validade com produção de no máximo há 30 (trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado. Conversando com temperatura inferior a -12øc. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**3072**
107	**GOIABADA 600G** Produto derivado da fruta de goiaba. Embalagem 600 gramas	UNIDADE	**338**
108	**GOMA** Fécula de mandioca (Goma de tapioca)	QUILO	**213**
109	**IOGURTE 900ML** Produto obtido pela fermentação láctea através da ação de Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. É um produto fermentado do leite. Fonte de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, algumas embalagens citam como complementos vitaminas e minerais tais como do complexo B (B6 e B12, riboflavina, ácido fólico e niacina), vitamina A e zinco. Sabor de frutas. Embalagem com 900 ml.	UNIDADE	**692**
110	**LARANJA KG** De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados validade de até 1 semana.	QUILO	**1621**
111	**LEITE DE COCO 500ML** Especificação: Produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionados em embalagens de plásticas de 500 ml com prazo de validade, informações nutricionais e lote. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	**815**
112	**LEITE EM PÓ DESNATADO 200 GR -** Leite em pó desnatado instantâneo _ contendo no máximo 1,5% de gordura embalado adequadamente, resistentes, não violados, resistentes, o. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atenderas especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 200g	PACOTE	**5932**

113	**MAÇÃ** nacional vermelha, de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo, casca lisa integra livre de fungos. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente. protegida contra impactos, prazo de validade. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana**.**	QUILO	**1593**
114	MAIONESE 500 GR Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	UNIDADE	**304**
115	**MAMÃO -** Tipo Havai De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, integro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.	QUILO	**1593**
116	**MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA** Sêmolas de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500G.	PACOTE	**4025**
117	**MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO** Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Município da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g acondicionadas em fardos plásticos totalizando 5Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**620**
118	MELANCIA De 1° qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10oC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	**3424**
119	MELÃO DE PRIMEIRA IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	**491**
120	**MILHO BRANCO MILHO BRANCO** (Canjica) Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	**2402**
121	**MILHO PARA PIPOCA** Especificação: De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondiconados em saco plástico de 500 gramas.	Pacote	**662**
122	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR COCA COLA	UNIDADE	**1440**
123	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR GUARANÁ	UNIDADE	**1440**
124	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR UVA	UNIDADE	**1440**
125	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR LARANJA	UNIDADE	**1440**
126	**PERA** De primeira qualidade, peso médio 120g, casca lisa íntegra, livre de fungos, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente, protegida contra impactos, contendo dizeres de rotulagem, prazo de validade, com grau de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	**461**

127	**POLPA DE CAJU POLPA DE FRUTA -** Sabor caju congelada, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, limpos, não violados, resistente, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	QUILO	**457**
128	**POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA - CONGELADA.** Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	**745**
129	PREPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM)	PACOTE	**173**
130	**REQUEIJÃO** 200G	UNIDADE	**346**
131	**SALSICHA DE FRANGO** Salsicha de frango - mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º c, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/lote inspecionada pelo s.i.f. apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem de 3kg.	QUILO	**501**
132	**UVA DE PRIMEIRA TIPO ITÁLIA** verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	**486**
133	**MANTEIGA C/ SAL POTE COM 500G** Manteiga c/ sal. Embalagem de 250gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peliculares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis-embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa	UNIDADE	**218**
134	**BISCOITO MAISENA** Pacote de 400g, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma de lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gorduras trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30dias da data de entrega, bem como o prazo de validade	PACOTE	**446**
135	**BISCOITO ÁGUA E SAL** Embalagem 400g, contendo cloreto de sódio m quantidades que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto, crocantes, com cor e cheiro características, sendo biscoitos inteiros, livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	**470**
136	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente, validade mínima de 05 meses da data de entrega, com peso de 500g	PACOTE	**200**

137	**FARINHA DE TAPIOCA 200G** Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto prazo de validade, o produto deverá ser elaborado de acordo como legislação vigente. apresentação em pacotes de 200g.	PACOTE	**330**
138	**ABACAXI KG -** De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. De acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Após a maturação completa.	QUILO	**995**
139	**AMIDO DE MILHO 200G** Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	**1170**
140	**FEIJÃO PRETO -** Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens originais de fábrica, apresentado vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. transparente de 1kg.	QUILO	**2120**
141	**KETCHUP (MOLHO Á BASE DE TOMATE)** molho a base de tomate e temperos. Embalagem com 320g. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto**.**	UNIDADE	**442**
142	**LEITE CONDENSADO -** Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado em embalagem treta park, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas.	UNIDADE	**2862**
143	**MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU** A base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, fermentação 100% natural. Embalagem em frasco de 900ml	FRASCO	**20**
144	**PÃO FRANCES** Pão francês, unidade de 50g, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico contendo o máximo de 10 unidades em cada pacote, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. não deve ser embalado quente. informar os dados de identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou SIF. validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega**.**	UNIDADE	**1000**
145	**REFRIGERANTE SABOR UVA 200ML** sabor UVA validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. De primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	**7980**
146	**TEMPERO COMPLETO S/ PIMENTA 250G** Apresentação: embalagem plástica (copo) de 250gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	UNIDADE	**50**

147	**MANTEIGA COM SAL 200G** Especificação: Manteiga c/sal de 200 gramas. O produto deve ser isento de gordura s trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.	POTE	**96**
148	**CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS** Pacote com 500 grams, chocolate em pó-mínimo de 50% de cacau, composição cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	**1196**
149	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Uso Aromatizadores/cosméticos 30 ml**	UNIDADE	**140**
150	**FARINHA DE TAPIOCA -** De 1ø qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.	QUILO	**2800**
151	**MACARRÃO PARAFUSO** Embalagem de 500gr. massa tipo parafuso com ovos. embalagem com dizeres de rotulagem, boa selagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	PACOTE	**3780**
152	**MARGARINA SEM SAL 250G -** Margarina sem sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	**980**
153	**MISTURA PARA BOLO -** Mistura para Bolo 450g. com sabor variado	PACOTE	**601**
154	**POLPA DE MURUCI -** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor muruci, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg.	QUILO	**1260**
155	**REPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (**EMBALAGEM - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Na embalagem deverá constar externamente: os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 230g	PACOTE	**1540**
156	**PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA -** Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Embalagem 400g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	**1540**
157	**TORRADA -** torradas de pão, inteiras, crocantes, bem acondicionadas, isenta de sujidades terrosas, sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo, ranços ou	PACOTE	**1400**

	adores. deve conter data de embalamento, fabricação e validade.		
158	**REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	**140**
159	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	**140**
160	**REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	**140**
161	**BISCOITO DE COCO 50G** - Biscoito Recheado, sabor de coco ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	**7500**
162	**BISCOITO DE BAUNILHA 50G** - Biscoito Recheado, sabor de baunilha ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	**7500**
163	**BISCOITO DE CHOCOLATE 50G** - Biscoito Recheado, sabor de chocolate ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	**7500**
164	**BISCOITO DE MORANGO 50G** - Biscoito Recheado, sabor de morango ausência de gordura trans. Pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	**7500**
165	**IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO** - açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural. Não possui conservantes e não possui gorduras trans. Composto de iogurte natural. Com segunda embalagem, uma forma de manter a higiene do produto. **Embalagem com conteúdo entre 90 – 100 G**	UNID.	**20000**
166	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 170 g.	UNID.	**731**
167	**LEITE DE COCO – Embalagem com 200 ml.** Ingredientes: Leite de Coco pasteurizado e homogeneizado, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Sem glúten	UNID.	**232**
168	**MANTEIGA 250 g -** Manteiga **de Primeira Qualidade** com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	POTE	**50**

VALOR GLOBAL ESTIMADO: R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos)

6. FORMATO DE FORNECIMENTO

6.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades efetivamente verificadas pelas Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes, observadas as especificações e as condições de conservação de cada produto.

6.2. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá formalizar as contratações necessárias mediante contrato ou, nas hipóteses legalmente admitidas, nota de empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil, observadas as condições estabelecidas no edital, na Ata e neste Termo de Referência.

6.3. As entregas ocorrerão durante a vigência dos respectivos instrumentos decorrentes da Ata, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, requisição ou instrumento equivalente, contendo, no mínimo, a identificação dos itens, os quantitativos, as unidades de fornecimento, o endereço de entrega, o prazo, os horários de recebimento e a identificação da unidade e do responsável pelo recebimento.

6.4. A emissão das Ordens de Fornecimento observará a demanda efetiva, a capacidade de armazenamento, o consumo previsto, os prazos de validade e as condições de conservação dos produtos. Os quantitativos registrados representam estimativas máximas e não implicam obrigação de aquisição integral pela Administração.

6.5. As quantidades e a frequência das solicitações serão definidas conforme as necessidades das unidades participantes, respeitadas as unidades de fornecimento e as apresentações previstas para cada item. Não será assegurado consumo mínimo, devendo as solicitações observar planejamento compatível com a logística de entrega e com a prevenção de perdas e desperdícios.

6.6. A contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos pontos de recebimento definidos neste Termo de Referência e identificados nas respectivas Ordens de Fornecimento, sem ônus adicional para a Administração. Todos os custos correspondentes deverão estar incluídos nos preços contratados.

6.7. Durante o transporte e a entrega, deverão ser observados os prazos, as especificações técnicas e as condições sanitárias, de higiene, acondicionamento, conservação, temperatura e segurança alimentar estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável, assegurada a manutenção da cadeia de frio dos produtos que dela necessitem até o recebimento pela unidade destinatária.

O fornecimento observará as particularidades de cada item e do respectivo segmento ao qual pertença, especialmente:

6.7.1. Os cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, limpas, devidamente fechadas e identificadas, sem sinais de violação, umidade, infestação, contaminação, avarias ou qualquer condição capaz de comprometer sua qualidade;

6.7.2. As hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos e em condições adequadas de conservação, livres de podridão, fermentação, mofo, pragas, perfurações, danos excessivos, sujidades incompatíveis com sua comercialização ou outras alterações capazes de comprometer sua utilização;

6.7.3. As frutas deverão ser entregues frescas, íntegras, limpas e em estágio de maturação compatível com o transporte, o armazenamento e o consumo programado, não sendo admitidos produtos excessivamente verdes, excessivamente maduros, deteriorados, perfurados, contaminados ou com danos físicos capazes de comprometer sua utilização;

6.7.4. As carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal deverão possuir procedência comprovada e identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, além de serem transportados e entregues em condições adequadas de higiene, temperatura, embalagem e conservação;

6.7.5. Os ovos deverão ser entregues limpos, íntegros, sem trincas, quebras, vazamentos, sujidades excessivas, odor anormal ou sinais de deterioração, acondicionados em embalagens limpas, resistentes e apropriadas ao transporte e à conservação;

6.7.6. Os leites, laticínios e gorduras alimentares deverão corresponder à denominação, à composição e à apresentação especificadas, possuir procedência regular e ser entregues em embalagens íntegras, devidamente fechadas e identificadas, sem vazamentos, estufamento, separação anormal de fases, mofo ou alterações incompatíveis com as características próprias do produto;

6.7.7. Os leites, laticínios e demais produtos que dependam de refrigeração deverão permanecer sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante durante o armazenamento, o transporte e a entrega;

6.7.8. Os produtos congelados, as polpas de frutas e os demais alimentos sujeitos à cadeia de frio deverão ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados, mantendo-se as condições de refrigeração ou congelamento exigidas para cada produto, conforme as especificações, as orientações do fabricante e a regulamentação aplicável, até o efetivo recebimento pela unidade destinatária;

6.7.9.Não serão aceitos produtos congelados que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, alteração de coloração ou consistência, vazamentos ou comprometimento das embalagens;

6.7.10. As polpas de frutas deverão corresponder à fruta indicada na especificação, apresentar cor, sabor e aroma característicos e ser provenientes de estabelecimento regular, não sendo

admitida sua substituição por preparado artificial, bebida, néctar ou produto pertencente a categoria distinta;

6.7.11. Os panificados e biscoitos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, com características próprias de aparência, textura, aroma e sabor, livres de mofo, umidade excessiva, ressecamento, fermentação anormal, ranço ou qualquer sinal de deterioração;

6.7.12. Os produtos frescos de panificação deverão ser entregues em condições adequadas de frescor e em período compatível com sua vida útil e com a programação de consumo da unidade destinatária;

6.7.13. As bebidas, os refrigerantes, os achocolatados e os produtos para preparo de bebidas deverão ser entregues nas apresentações e quantidades especificadas, em embalagens íntegras, devidamente fechadas, identificadas e dentro do prazo de validade, não sendo admitidos produtos com vazamentos, estufamento, deformações ou sinais de violação;

6.7.14. Não será admitida a substituição entre categorias distintas de bebidas quando possuírem composição, concentração, denominação ou padrão de identidade diferentes, especialmente entre suco, néctar, refresco, refrigerante ou bebida de fruta;

6.7.15. Os óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados deverão ser entregues em embalagens próprias, íntegras, devidamente vedadas e compatíveis com o produto, sem sinais de fermentação, deterioração ou alterações de cor, odor, sabor ou consistência incompatíveis com suas características;

6.7.16. As latas e os recipientes rígidos não poderão apresentar ferrugem, perfurações, vazamentos, estufamento, deformações ou amassamentos em regiões capazes de comprometer sua vedação e a segurança do produto;

6.7.17. Os produtos sujeitos à rotulagem deverão apresentar informações legíveis em língua portuguesa, contendo as indicações obrigatórias aplicáveis à respectiva categoria, incluindo identificação do fabricante ou produtor, denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, declaração de alergênicos, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item;

6.7.18. Os produtos sujeitos a prazo de validade deverão apresentar, na data da entrega, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, observadas também as exigências específicas de cada item. Para produtos in natura e panificados frescos, deverão ser atendidas as condições de frescor, maturação, fabricação e conservação previstas nas respectivas especificações;

6.7.19. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos, higienizados, conservados e adequados à natureza dos produtos, sendo vedado o transporte conjunto com produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza, resíduos ou outros materiais capazes de provocar contaminação, alteração de odor, deterioração ou comprometimento da segurança alimentar;

6.7.20. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas especificações, unidades de fornecimento e quantidades indicadas na respectiva Ordem de Fornecimento, não sendo admitida a substituição por produto, apresentação, peso, volume, composição, marca ou fabricante diferentes sem prévia e expressa autorização da Administração, observadas as regras estabelecidas no edital e neste Termo de Referência; e

6.7.21. Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações, condições sanitárias, padrões de qualidade, validade, embalagem, procedência, temperatura ou conservação deverão ser recusados e substituídos pela contratada, no prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

6.8. Os quantitativos registrados constituem estimativas máximas de consumo, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração. As solicitações serão realizadas de acordo com a necessidade efetiva de cada órgão participante, respeitados os respectivos saldos registrados e a disponibilidade orçamentária.

6.9. A execução parcelada permitirá compatibilizar o fornecimento com o consumo efetivo, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação das unidades municipais, evitando estoques excessivos, vencimento, deterioração, perda de qualidade e desperdício de alimentos, além de proporcionar maior controle e eficiência na utilização dos recursos públicos.

7. VALIDADE DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão apresentar condições de validade, conservação, qualidade e segurança compatíveis com sua natureza, com a frequência das entregas e com o planejamento de consumo dos órgãos participantes, observando-se as especificações deste Termo de Referência e as normas sanitárias, técnicas e regulamentares aplicáveis.

7.2. No ato da entrega, os produtos sujeitos a prazo de validade deverão apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total estabelecido pelo fabricante, observadas também as exigências específicas de cada item. A aferição utilizará as informações da embalagem ou documentação verificável do fabricante, sem exigir indicação da data de fabricação quando não obrigatória. Para produtos in natura e panificados frescos, serão observadas as condições específicas de frescor, maturação, fabricação e conservação

7.3. Eventuais condições diferenciadas de validade deverão estar expressamente previstas e justificadas nas especificações dos respectivos itens, compatibilizadas com este Termo de Referência e com o Estudo Técnico Preliminar antes da publicação do edital. A programação de consumo da unidade requisitante, isoladamente, não autorizará o recebimento de produtos em desacordo com os requisitos contratados.

7.4. A Não serão admitidos produtos vencidos, deteriorados, impróprios para consumo ou com prazo remanescente inferior ao exigido para o respectivo item.

7.5. Para as hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes, a avaliação deverá considerar o frescor, a integridade, a aparência, a textura, a ausência de deterioração e as condições de conservação, de modo que os produtos permaneçam próprios para consumo durante o período normalmente necessário à sua utilização.

7.6. Para as frutas, deverão ser considerados o frescor, a integridade, o estágio de maturação, a aparência, a textura e as condições de conservação, não sendo admitidos produtos excessivamente verdes, excessivamente maduros ou em processo de deterioração que inviabilize seu consumo programado.

7.7. Os panificados frescos previstos na contratação deverão ser entregues em condições adequadas de frescor, respeitado o período máximo entre a fabricação e a entrega estabelecido na especificação de cada item, de modo a permitir seu consumo seguro conforme a programação da unidade requisitante.

7.8. As carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, leites, laticínios e demais produtos refrigerados deverão apresentar data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, quando legalmente exigíveis, além de serem mantidos sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante durante o transporte e a entrega.

7.9. Os produtos congelados e as polpas de frutas deverão ser entregues dentro do prazo de validade exigido e em condições adequadas de congelamento, sem sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, vazamentos, alterações incompatíveis com suas características ou comprometimento da embalagem. Os demais alimentos sujeitos à cadeia de frio deverão atender às condições de refrigeração ou congelamento aplicáveis a cada produto.

7.10. Não serão aceitos produtos vencidos, com prazo de validade incompatível com o consumo previsto, embalagem violada, danificada, enferrujada, estufada, perfurada, deformada ou sem as informações obrigatórias. Também serão recusados alimentos com sinais de contaminação, deterioração, infestação, descongelamento indevido, mofo, odor estranho ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo.

7.11. Quando a especificação individual do item estabelecer prazo mínimo de validade, período máximo entre a fabricação e a entrega, temperatura ou condição de conservação mais rigorosa, prevalecerá a exigência específica constante da descrição do produto.

7.12. A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração e no prazo de substituição estabelecido neste Termo de Referência, todo produto recusado por validade insuficiente, vencimento, má conservação, acondicionamento inadequado, avaria, ausência de identificação obrigatória ou qualquer desconformidade com as especificações contratadas.

8. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

8.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, conforme as necessidades das Secretarias, Fundos e demais unidades participantes, não sendo admitidas interrupções injustificadas capazes de comprometer o funcionamento das atividades administrativas, institucionais e finalísticas.

8.2. Considerando as diferenças de perecibilidade, validade, armazenamento e conservação dos produtos, ficam estabelecidos os seguintes prazos máximos de entrega, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela contratada:

a) Para cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos: até 10 (dez) dias corridos;

b) Para hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes: até 5 (cinco) dias corridos, devendo ser observadas as condições de frescor, integridade, maturação e adequação ao consumo;

c) Para frutas: até 5 (cinco) dias corridos, devendo ser observados o grau de maturação, o frescor, a integridade e as condições adequadas de consumo;

d) Para carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal: até 5 (cinco) dias corridos para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados e até 10 (dez) dias corridos para produtos não perecíveis que admitam conservação em temperatura ambiente, observadas as condições específicas de inspeção, transporte e conservação;

e) Para leites, laticínios e gorduras alimentares: até 5 (cinco) dias corridos para produtos refrigerados ou perecíveis e até 10 (dez) dias corridos para produtos não perecíveis que admitam conservação em temperatura ambiente;

f) Para produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à manutenção da cadeia de frio: até 5 (cinco) dias corridos, observadas as condições específicas de temperatura, transporte, armazenamento e conservação;

g) Para panificados e biscoitos: até 24 (vinte e quatro) horas para pães e demais panificados frescos ou de validade reduzida previstos na contratação e até 10 (dez) dias corridos para biscoitos, torradas e produtos industrializados de maior durabilidade;

h) Para bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos destinados ao preparo de bebidas: até 10 (dez) dias corridos, ressalvados os produtos refrigerados ou perecíveis, cujo prazo máximo será de até 5 (cinco) dias corridos; e

i) Para óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados: até 10 (dez) dias corridos, ressalvados os produtos perecíveis ou sujeitos à refrigeração, cujo prazo máximo será de 5 (cinco) dias corridos.

8.3. Quando houver necessidade de entregas periódicas, a Ordem de Fornecimento poderá estabelecer cronograma com datas, horários e quantitativos por entrega, observados os prazos aplicáveis a cada produto. A programação deverá assegurar à contratada o prazo previsto para atendimento, sem impor antecipação unilateral das entregas.

8.4. Os prazos de entrega poderão ser prorrogados excepcionalmente, mediante solicitação formal e fundamentada da contratada, apresentada antes de seu término e condicionada à aceitação expressa da Administração, ressalvadas as situações de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

8.5. A contratada deverá manter capacidade operacional, capacidade de abastecimento, pessoal e estrutura logística compatíveis com os itens adjudicados, os quantitativos solicitados, os prazos estabelecidos e a possibilidade de emissão simultânea de Ordens de Fornecimento por diferentes órgãos participantes.

8.6. As entregas deverão ser realizadas nos pontos de recebimento previstos neste Termo de Referência e identificados nas respectivas Ordens de Fornecimento, observados os horários, quantitativos e condições estabelecidos. A contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento, carga, descarga e demais despesas necessárias ao cumprimento da obrigação, sem ônus adicional para a Administração.

8.7. Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações, unidades de fornecimento, quantidades, condições sanitárias, prazos de validade, temperaturas e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e na respectiva Ordem de Fornecimento.

8.8. Os produtos entregues em desconformidade deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo de substituição definido neste Termo de Referência, sem prejuízo das medidas administrativas e sanções cabíveis.

9. EXIGÊNCIA DE CADA SEGMENTO

A divisão dos itens por segmento encontra-se devidamente detalhada no tópico 16.24.1.3 deste termo de referência

9.1. PARA O SEGMENTO 01 – CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, LEGUMINOSAS E DEMAIS PRODUTOS SECOS

a) Regularidade sanitária: Os produtos deverão proceder de fabricantes, beneficiadores, empacotadores ou estabelecimentos regularmente licenciados, autorizados ou registrados, quando legalmente exigível.

b) Qualidade e integridade: Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, secas, fechadas e identificadas, sem perfurações, umidade, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

c) Identificação dos produtos: As embalagens deverão apresentar as informações obrigatórias aplicáveis à categoria, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e condições de conservação, quando exigíveis. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item.

d) Armazenamento e transporte: Os produtos deverão permanecer protegidos contra umidade, poeira, pragas, odores, substâncias químicas e outros agentes capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

9.2. PARA O SEGMENTO 02 – HORTALIÇAS, VERDURAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

e) Condições dos produtos: Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros e próprios para consumo, sem podridão, mofo, fermentação, contaminação, lesões graves ou sujidades incompatíveis com sua comercialização e utilização.

f) Procedência e rastreabilidade: A contratada deverá manter e apresentar as informações e os documentos de origem e rastreabilidade legalmente exigíveis.

g) Acondicionamento e transporte: Os produtos deverão ser acondicionados em caixas, contentores ou embalagens limpas e adequadas à sua natureza, assegurando ventilação quando necessária e proteção contra esmagamento, contaminação e deterioração.

h) Produtos impróprios: Não serão aceitos produtos murchos, deteriorados, atacados por pragas ou com danos e alterações que comprometam sua utilização ou contrariem as especificações

9.3. PARA O SEGMENTO 03 – FRUTAS

i) Qualidade e maturação: As frutas deverão ser entregues frescas, íntegras, próprias para consumo e em estágio de maturação compatível com o transporte, o armazenamento e o consumo programado.

j) Procedência e rastreabilidade: A contratada deverá manter e apresentar as informações e os documentos de origem e rastreabilidade legalmente exigíveis.

k) Acondicionamento e transporte: Deverão ser utilizados meios adequados à proteção das frutas contra compressão, impactos, contaminação e exposição a condições que acelerem sua deterioração.

l) Produtos impróprios: Não serão aceitas frutas excessivamente verdes ou maduras quando essa condição inviabilizar o consumo programado, nem produtos deteriorados, contaminados ou com danos físicos incompatíveis com as especificações.

9.4. PARA O SEGMENTO 04 – CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

m) Licenciamento sanitário: A licitante deverá apresentar Alvará ou Licença Sanitária vigente e compatível com as atividades exercidas no fornecimento dos itens, quando legalmente exigível.

n) Inspeção dos produtos: Os produtos deverão proceder de estabelecimentos regularmente registrados e submetidos ao serviço de inspeção competente, com autorização para

comercialização na abrangência territorial necessária ao fornecimento, inclusive por equivalência reconhecida no SISBI-POA, quando aplicável.

o) Condições de conservação: Os produtos deverão ser armazenados, transportados e entregues nas condições de higiene e conservação exigidas para cada item. Aqueles sujeitos à refrigeração ou ao congelamento deverão permanecer nas temperaturas previstas nas especificações, nas orientações do fabricante e nas normas aplicáveis, sem ruptura da cadeia de frio. Os ovos deverão ser acondicionados de forma a evitar trincas, quebras e contaminação.

p) Comprovação da regularidade: A contratada deverá apresentar, nos momentos previstos neste Termo de Referência, os documentos legalmente exigíveis para comprovar a procedência e a regularidade dos produtos. A Administração poderá solicitar informações complementares relacionadas aos itens fornecidos, sem exigir indistintamente laudos ou certificados não previstos na legislação ou neste instrumento**.**

9.5. PARA O SEGMENTO 05 – LEITES, LATICÍNIOS E GORDURAS ALIMENTARES

q) Inspeção e procedência: Os produtos de origem animal deverão proceder de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, observadas a natureza do produto e a abrangência autorizada de comercialização. Para os demais produtos, deverão ser atendidas as exigências sanitárias correspondentes à sua categoria.

r) Licenciamento sanitário: A licitante deverá apresentar Alvará ou Licença Sanitária vigente e compatível com as atividades desempenhadas, quando legalmente exigível.

s) Conservação: Os produtos sujeitos à refrigeração deverão permanecer nas temperaturas exigidas durante o armazenamento, o transporte e a entrega. Aqueles que admitam conservação em temperatura ambiente deverão ser protegidos contra calor excessivo, umidade, contaminação e avarias.

t) Embalagem e rotulagem: As embalagens deverão estar íntegras, fechadas e identificadas, contendo as informações obrigatórias aplicáveis ao produto, inclusive validade, lote, composição e condições de conservação. A identificação do serviço de inspeção e a data de fabricação deverão constar quando exigíveis.

9.6. PARA O SEGMENTO 06 – PRODUTOS CONGELADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

u) Regularidade dos estabelecimentos e produtos: Os produtos deverão proceder de fabricantes ou estabelecimentos regularmente licenciados, autorizados ou registrados perante os órgãos competentes, quando legalmente exigível.

v) Cadeia de frio: O armazenamento, o transporte e a entrega deverão preservar as condições de refrigeração ou congelamento exigidas para cada item, conforme as especificações, as orientações do fabricante e as normas aplicáveis.

w) Integridade e conservação: Não serão aceitos produtos congelados com sinais de descongelamento indevido, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo ou outras alterações indicativas de conservação inadequada.

x) Polpas de frutas: As polpas deverão corresponder à fruta e à composição especificadas, apresentar características próprias e ser entregues em embalagens íntegras e devidamente identificadas. Não será admitida sua substituição por preparado artificial, bebida, néctar ou produto de categoria distinta.

9.7. PARA O SEGMENTO 07 – PANIFICADOS E BISCOITOS

y) Licenciamento sanitário: Os produtos deverão proceder de estabelecimentos regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente, quando legalmente exigível.

z) Fabricação e entrega: Os pães e demais panificados frescos previstos na contratação deverão ser produzidos, acondicionados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene, protegidos contra poeira, pragas, umidade indevida e contaminação.

aa) Qualidade e frescor: Os produtos deverão apresentar características próprias de aparência, aroma, textura e sabor, respeitadas as especificações, as condições de validade e a programação de consumo.

bb) Produtos industrializados: Os biscoitos, torradas e demais produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens íntegras e devidamente rotuladas, sem umidade, ranço, mofo ou sinais de deterioração.

9.8. PARA O SEGMENTO 08 – BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

cc) Licenciamento sanitário: A licitante deverá apresentar Alvará ou Licença Sanitária vigente e compatível com as atividades exercidas, quando legalmente exigível.

dd) Regularidade dos produtos: Os produtos deverão proceder de fabricantes ou estabelecimentos regularmente licenciados, autorizados ou registrados pelos órgãos competentes, conforme as exigências aplicáveis a cada categoria.

ee) Transporte e conservação: Os produtos deverão ser protegidos contra vazamentos, quebras, perfurações, violação das embalagens e calor excessivo. Quando exigida refrigeração, deverão ser mantidas as temperaturas correspondentes durante o armazenamento, o transporte e a entrega.

ff) Rotulagem e apresentação: As embalagens deverão estar íntegras e apresentar as informações obrigatórias aplicáveis à categoria. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item. Não será admitida substituição entre produtos com denominação, composição ou padrão de identidade distintos.

9.9. PARA O SEGMENTO 09 – ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, TEMPEROS, CONSERVAS E ENLATADOS

gg) Regularidade dos fabricantes e produtos: Os produtos deverão proceder de fabricantes ou estabelecimentos regularmente licenciados, autorizados ou registrados perante os órgãos competentes, quando legalmente exigível.

hh) Embalagem e identificação: As embalagens deverão ser originais, íntegras e devidamente vedadas, sem vazamentos, estufamento, perfurações, ferrugem ou avarias capazes de comprometer sua segurança e conservação.

ii) Rotulagem: As embalagens deverão apresentar as informações obrigatórias aplicáveis ao produto, incluindo denominação, identificação do fabricante, ingredientes, conteúdo líquido, lote, validade, informações nutricionais, advertências e condições de conservação, quando exigíveis. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item.

jj) Conservação e armazenamento: Os produtos deverão ser armazenados e transportados em condições compatíveis com sua natureza e com as orientações do fabricante, protegidos contra calor excessivo, umidade, pragas e agentes contaminantes. Quando exigida refrigeração, deverá ser preservada a cadeia de frio.

10. COMUNICAÇÃO DE LOGISTICA:

10.1.1. Na hipótese de impossibilidade de atendimento nas condições ou nos prazos estabelecidos, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração, apresentando justificativa devidamente fundamentada e, quando existentes, os documentos comprobatórios pertinentes.

10.1.2. A comunicação deverá identificar a respectiva Ordem de Fornecimento, os itens e quantitativos afetados, as causas do impedimento, o prazo estimado para regularização e as providências adotadas para reduzir seus efeitos e evitar a descontinuidade do abastecimento.

10.1.3. Para os produtos cujo prazo máximo de entrega seja de 10 (dez) dias corridos, eventual solicitação de prorrogação deverá ser apresentada antes do encerramento do prazo originalmente concedido, ficando sua aceitação condicionada à análise e à autorização expressa da Administração

10.1.4. Para os produtos perecíveis, refrigerados, congelados ou sujeitos à manutenção da cadeia de frio, cujo prazo máximo de entrega seja de 5 (cinco) dias corridos, qualquer impedimento deverá ser comunicado imediatamente após sua identificação e, sempre que possível, antes do término do prazo de entrega.

10.1.5. Quanto aos pães e demais produtos de panificação frescos ou de validade reduzida previstos na contratação, considerando o prazo máximo de entrega de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer impedimento deverá ser comunicado imediatamente após sua identificação, pelos canais oficiais definidos pela Administração.

10.1.6. A comunicação do impedimento não implicará prorrogação automática do prazo nem suspenderá, por si só, a obrigação de fornecimento. Eventual alteração dependerá de análise e autorização expressa da Administração. As situações alegadas de caso fortuito ou força maior deverão ser comprovadas e avaliadas quanto aos seus efeitos sobre o cumprimento da obrigação e a responsabilidade da contratada.

10.1.7. A contratada deverá adotar todas as providências necessárias para reduzir os efeitos do impedimento, evitar o desabastecimento das unidades e restabelecer o fornecimento no menor prazo possível, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis quando o impedimento decorrer de fato imputável à contratada.

10.2. Forma de fornecimento

10.2.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante entrega dos produtos conforme os itens, quantitativos, locais, prazos e demais condições estabelecidas na respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, emitido pelo órgão ou pela unidade participante competente.

10.2.2. As quantidades solicitadas poderão variar de acordo com o consumo efetivo de cada unidade, respeitados os quantitativos e os saldos do respectivo contrato ou instrumento equivalente e os limites registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão participante, não havendo obrigação de aquisição integral das quantidades estimadas pela Administração.

10.2.3. A contratada deverá manter capacidade de abastecimento, estrutura operacional e logística compatíveis com os itens adjudicados, os quantitativos solicitados e a possibilidade de emissão simultânea de Ordens de Fornecimento por diferentes órgãos participantes, de modo a atender às solicitações dentro dos prazos e das condições de transporte, acondicionamento e conservação estabelecidos neste Termo de Referência.

10.3. Local de entrega e logística

10.3.1. As entregas deverão ser realizadas nos pontos de recebimento definidos neste Termo de Referência ou em seu anexo e identificados na respectiva Ordem de Fornecimento, com indicação do endereço, dos horários e do responsável pelo recebimento. Os locais poderão abranger prédios administrativos, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, unidades culturais, departamentos e demais estruturas públicas do Município de Tomé-Açu/PA, observada a abrangência territorial previamente informada aos licitantes.

10.3.2. A contratada deverá possuir estrutura logística compatível com a natureza e o volume dos produtos, responsabilizando-se integralmente pelo transporte, carga, descarga e entrega, sem ônus adicional para a Administração.

10.3.3. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos limpos, higienizados e adequados à natureza dos produtos, de modo a preservar sua integridade, qualidade e segurança durante todo o percurso.

10.3.4. Os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados, com controle e manutenção das temperaturas exigidas nas especificações, nas orientações do fabricante e na regulamentação aplicável, preservando-se a cadeia de frio até o efetivo recebimento pela unidade destinatária.

10.3.5. Fica vedado o transporte dos gêneros alimentícios juntamente com produtos químicos, materiais contaminantes, substâncias de odor forte ou quaisquer outros itens capazes de comprometer sua qualidade, higiene ou segurança para consumo.

10.3.6. A contratada deverá disponibilizar pessoal em quantidade suficiente e devidamente orientado para realizar a movimentação, carga, descarga e entrega dos produtos, observando as boas práticas de higiene e manuseio de alimentos.

10.4. Viabilidade da proposta

10.4.1. A proposta deverá contemplar todos os custos necessários ao cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, inclusive aquisição dos produtos, embalagens, transporte, conservação, refrigeração ou congelamento, quando aplicável, carga, descarga, pessoal, logística, tributos, encargos e demais despesas incidentes.

10.4.2. Os preços deverão ser apresentados individualmente para cada item, considerando sua respectiva especificação, unidade de fornecimento, quantidade estimada, prazo de entrega e condições de armazenamento, transporte e conservação.

10.4.3. Havendo indícios de inexequibilidade ou dúvida objetiva quanto à capacidade de cumprimento das condições e dos prazos de fornecimento, a Administração poderá realizar diligência para que a licitante demonstre a viabilidade técnica, operacional e econômica de sua proposta, nos termos do art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.4.4. Para comprovar a exequibilidade, a licitante poderá ser solicitada a apresentar planilha de composição de custos, notas fiscais de aquisição, propostas de fornecedores,

demonstrativos logísticos e outros documentos capazes de comprovar que os preços ofertados são suficientes para o cumprimento integral das obrigações.

10.4.5. A licitante terá prazo razoável, indicado na solicitação de diligência, para apresentar os esclarecimentos e documentos pertinentes. A análise será realizada por item e mediante decisão fundamentada, assegurada a oportunidade de demonstração da exequibilidade antes de eventual desclassificação por esse motivo.

10.5. Qualidade e conformidade dos produtos

10.5.1. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações deste Termo de Referência e às normas sanitárias, técnicas, de identidade, qualidade e segurança alimentar aplicáveis à sua natureza, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pela Vigilância Sanitária e pelos serviços de inspeção competentes.

10.5.2. Os produtos deverão possuir procedência comprovada e apresentar características próprias de aparência, cor, odor, sabor, textura e composição, não sendo admitidos alimentos adulterados, contaminados, deteriorados, vencidos, impróprios ao consumo ou em desacordo com as especificações contratadas.

10.5.3. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, limpas, devidamente fechadas e identificadas, com rotulagem legível em língua portuguesa e as informações obrigatórias aplicáveis à respectiva categoria, incluindo identificação do fabricante, denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, informações nutricionais, condições de conservação e advertências, inclusive sobre alergênicos, quando exigíveis. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item.

10.5.4. As carnes, aves, pescados, embutidos, ovos, laticínios e demais produtos de origem animal deverão apresentar identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, e ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura.

10.5.5. As frutas, verduras, legumes, tubérculos e demais produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos e em grau de maturação compatível com o consumo, livres de sujidades, parasitas, larvas, deterioração, danos físicos ou outras alterações que comprometam sua qualidade.

10.5.6. Os produtos refrigerados, resfriados ou congelados deverão permanecer sob temperatura compatível com sua natureza durante o armazenamento, transporte e entrega, preservando-se a cadeia de frio e as condições estabelecidas pelo fabricante e pelas normas sanitárias aplicáveis.

10.5.7. Os produtos congelados não poderão apresentar sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de gelo, vazamento, alteração de coloração, odor ou textura, nem qualquer condição que indique ruptura da cadeia de frio.

10.5.8. Os produtos enlatados, conservas, molhos e demais alimentos acondicionados em recipientes rígidos deverão ser entregues sem ferrugem, perfurações, vazamentos, estufamento, amassamentos acentuados ou quaisquer avarias capazes de comprometer sua segurança.

10.5.9. Os produtos que não atenderem às condições de qualidade, procedência, validade, embalagem, rotulagem, temperatura, conservação ou segurança alimentar serão recusados pela Administração e deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional.

10.6. Garantia da qualidade

10.6.1. A contratada deverá assegurar a qualidade, procedência, integridade e segurança dos produtos fornecidos, respondendo por qualquer desconformidade identificada.

10.6.2. Não serão aceitos gêneros alimentícios vencidos, deteriorados, contaminados, adulterados, com embalagens violadas, danificadas, enferrujadas, estufadas ou sem as informações obrigatórias, bem como produtos que apresentem alteração de cor, odor, sabor, textura, temperatura ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro.

10.6.3. Também serão recusados produtos que apresentem conservação inadequada ou transporte em condições incompatíveis com sua natureza. Para os alimentos sujeitos à refrigeração ou ao congelamento, serão verificados o cumprimento das temperaturas exigidas, a preservação da cadeia de frio e, quando aplicável, a ausência de sinais de descongelamento ou recongelamento.

10.6.4. A contratada deverá substituir os produtos recusados ou cuja desconformidade seja identificada posteriormente e decorra de condição preexistente ao recebimento ou de fato

a ela imputável, sem ônus adicional para a Administração e no prazo de substituição definido neste Termo de Referência, sem prejuízo das demais responsabilidades legais e contratuais.

10.7. Comprovação da conformidade

10.7.1. A contratada deverá apresentar, nos momentos previstos neste Termo de Referência, os documentos legalmente exigíveis para comprovar a procedência e a regularidade dos produtos e dos estabelecimentos envolvidos no fornecimento. Sempre que necessário, a Administração poderá solicitar documentos complementares para verificar a qualidade e a conformidade dos produtos, observadas as exigências legais e contratuais aplicáveis a cada item.

10.7.2. As exigências deverão guardar relação com a natureza dos itens adjudicados, abrangendo, conforme o caso, licença sanitária, registro ou regularização do produto e do estabelecimento, identificação do fabricante, comprovação de procedência e certificação ou identificação do serviço de inspeção competente.

10.7.3. Para carnes, aves, pescados, embutidos, ovos, leite, laticínios e demais produtos de origem animal, deverá ser comprovada, quando exigível, a inspeção pelo serviço competente, mediante identificação correspondente na embalagem, no rótulo ou na documentação do produto.

10.7.4. Para produtos industrializados, a contratada deverá assegurar a regularidade perante os órgãos sanitários competentes, bem como a conformidade da composição, rotulagem, embalagem e validade com a legislação aplicável.

10.7.5. A Administração poderá promover diligências para confirmar a autenticidade e a validade dos documentos apresentados, bem como solicitar informações complementares ao fabricante, distribuidor, órgão sanitário ou serviço de inspeção competente.

10.7.6. A ausência, invalidade ou incompatibilidade da documentação exigível poderá ensejar a recusa do produto, sem prejuízo da obrigação de substituição e da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

10.8. Responsabilidade por danos e substituição

10.8.1. A contratada será integralmente responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas no fornecimento, transporte, acondicionamento, conservação, qualidade ou segurança dos produtos, sem prejuízo das responsabilidades administrativas, civis e demais consequências previstas na legislação.

10.8.2. Os produtos recusados por desconformidade deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo de substituição estabelecido neste Termo de Referência, contado do recebimento da comunicação formal da recusa. Até a substituição, deverão ser adotadas as medidas necessárias para impedir a utilização dos produtos recusados, especialmente quando houver risco à saúde ou à segurança alimentar.

10.8.3. A substituição do produto não afastará a aplicação das sanções cabíveis quando a desconformidade decorrer de descumprimento das obrigações previstas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços ou no instrumento contratual.

10.8.4. Quando a desconformidade representar risco à saúde ou à segurança alimentar, a contratada deverá adotar providências imediatas para o recolhimento e a substituição dos produtos, inclusive daqueles pertencentes ao mesmo lote de fabricação, quando determinado pela Administração ou pelo órgão sanitário competente.

10.9. Sanções administrativas

10.9.1. O descumprimento das condições, especificações, quantitativos ou prazos de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e nas Ordens de Fornecimento poderá ensejar a aplicação das medidas e sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme as hipóteses e condições previstas na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da possibilidade de extinção contratual quando presentes os respectivos pressupostos legais.

11. <u>EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA</u>.

11.1. A exigência de garantia da proposta encontra amparo no art. 58, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, sendo proposta de forma excepcional, porém devidamente justificada no Estudo Técnico Preliminar, diante de fatores concretos que recomendam a adoção de medidas de maior cautela e controle.

11.2. Visando evitar propostas temerárias, desistências injustificadas e prejuízos à eficiência da contratação, será realizada a exigência da garantia da proposta como medida de proteção ao interesse público. Tal garantia, limitada a 1% do valor estimado da soma dos itens que o licitante pretende disputar, conforme previsão legal, poderá ser prestada por quaisquer das formas previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021, a saber:

11.2.1. **Caução em dinheiro ou título de dívida pública**: Esta deverá ser efetuada mediante depósito identificado em favor do Município de Tomé-Açu. Caso a empresa opte por esta modalidade, poderá solicitar os dados da conta bancária da Prefeitura. Conta para depósito de Caução. Banco do Brasil Ag 0878-8; C/c 12.142-8

11.2.2. **Seguro-garantia**: a empresa deverá procurar seguradora devidamente autorizada pela SUSEP, emitindo apólice que indique expressamente tratar-se de garantia de proposta vinculada ao presente Processo, com identificação do órgão contratante e observância dos valores e condições estabelecidos no Termo de Referência.

11.2.3. **Fiança bancária**: deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a funcionar pelo Banco Central do Brasil, em favor da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu, devendo constar cláusula de execução imediata em caso de inadimplemento da obrigação garantida, além da indicação clara de que se refere à garantia da proposta do certame em questão.

11.3. Além de não representar ônus desproporcional aos licitantes, a medida reforça o compromisso com a seriedade das propostas apresentadas, conferindo segurança jurídica e previsibilidade ao certame, especialmente considerando a natureza técnica do objeto, a logística envolvida e os efeitos diretos de sua não execução. Dessa forma, a exigência está plenamente alinhada aos princípios da eficiência, do planejamento, da razoabilidade e da prevenção de riscos, e reforça o compromisso da Administração com a boa governança dos recursos públicos,

11.4. A empresa licitante poderá optar livremente pela modalidade que melhor atender às suas condições, desde que observados os requisitos legais e editalícios;

11.5. Informamos que o valor da garantia deverá corresponder a 1% da soma do valor dos itens que o licitante pretende disputar, tomando como base o valor estimado de cada item constante no edital. Dessa forma, caso participe de apenas um item, o cálculo da garantia será feito sobre o valor estimado desse item específico. No entanto, se a disputa envolver dois ou mais itens, a garantia deverá ser calculada considerando a soma dos valores estimados de todos eles, sempre no percentual de 1%. Essa regra tem como objetivo

assegurar que a garantia esteja proporcional à participação do licitante no certame, garantindo equilíbrio entre os concorrentes e a correta vinculação do depósito ao objeto da licitação;

11.6. O comprovante deverá identificar expressamente o número do processo administrativo, o número do pregão/concorrência e o objeto da licitação;

11.7. Informamos também que o valor assegurado será devolvido às licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou, nos casos de registro de preços, após a publicação da respectiva ata (regra válida tanto aos não vencedores como aos vencedores);

11.8. Em caso de desistência imotivada, não assinatura ou descumprimento das condições da proposta, a Administração poderá executar a garantia, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.9. Informamos que, caso o licitante opte pela modalidade de seguro-garantia ou fiança bancária, a Administração não se responsabilizará pela devolução de quaisquer valores em dinheiro.

11.10. A comprovação de que a empresa realizou a garantia da proposta, em alguma das modalidades supracitadas, deverá ser anexada na própria plataforma onde ocorrerá o certame, no momento do cadastro da proposta, em campo específico, de modo que, no início do processo, o agente de contratação possa analisar e atestar o cumprimento desta exigência.

- Solicitamos que NÃO seja anexado ao campo de garantia documentos aleatórios (por exemplo, documentos de habilitação).

11.11. DA DEVOLUÇÃO DA CAUÇÃO

ANEXO — MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

11.11.1. A devolução dos valores prestados a título de caução, quando realizada em dinheiro, observará as com dições previstas no instrumento convocatório e na legislação aplicável, especialmente quanto ao prazo e às hipóteses de restituição da garantia da proposta.

11.11.2. Para fins de solicitação de devolução da caução, ou para comunicação de eventual ausência de devolução dentro do prazo previsto, o licitante deverá encaminhar ofício formal à Secretaria Municipal de Finanças, por meio do endereço eletrônico oficial do referido órgão (**tesourariapmta@gmail.com**), contendo, obrigatoriamente, as seguintes informações:

a) Número do Pregão Eletrônico;

b) Objeto da licitação;

c) Identificação completa da empresa solicitante, incluindo razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail para contato;

d) Indicação dos dados bancários para restituição, quando aplicável;

e) Comprovante do pagamento/depósito realizado a título de caução;

f) Demais documentos que auxiliem na identificação do recolhimento e vinculação ao certame.

11.11.3. O ofício deverá ser assinado pelo representante legal da empresa ou por procurador devidamente constituído, devendo conter solicitação expressa de devolução da caução ou, conforme o caso, comunicação formal de que a restituição ainda não foi realizada.

11.11.4. A ausência de informações mínimas ou de documentos comprobatórios poderá impedir ou retardar a análise da solicitação, cabendo à empresa interessada promover a correta instrução do pedido.

11.11.5. A Administração, após o recebimento da solicitação formal e a conferência das informações apresentadas, adotará as providências cabíveis junto ao setor competente para análise e processamento da devolução, observados os prazos administrativos e as regras estabelecidas no edital.

12. DA VEDAÇÃO À SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Fica vedada a subcontratação total do objeto, bem como a transferência a terceiros das obrigações essenciais relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios, à qualidade e procedência dos produtos, ao cumprimento dos prazos e às exigências sanitárias, técnicas e regulatórias aplicáveis.

12.2. Será admitida exclusivamente a subcontratação acessória das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, mediante prévia e expressa autorização da Administração, sem transferência das obrigações essenciais ou da responsabilidade contratual da contratada.

12.3. A subcontratação de embalagem e acondicionamento ficará restrita às atividades acessórias necessárias à preparação e proteção dos produtos para transporte e entrega, não abrangendo a fabricação ou o fornecimento principal dos gêneros alimentícios.

12.4. Os materiais e procedimentos utilizados na embalagem e no acondicionamento deverão atender às especificações deste Termo de Referência e às normas sanitárias aplicáveis, ser adequados ao contato com alimentos, quando necessário, e garantir a integridade, identificação, conservação e segurança dos produtos. As atividades acessórias não poderão alterar as embalagens originais exigidas, comprometer a rotulagem, a rastreabilidade ou a segurança dos alimentos.

12.5. A empresa contratada permanecerá integralmente responsável perante a Administração pelos atos e pelas falhas dos terceiros utilizados, inclusive quanto a atrasos, avarias, contaminações, perdas, alterações de temperatura, ruptura da cadeia de frio, embalagens inadequadas e demais ocorrências verificadas durante o acondicionamento, transporte e entrega.

12.6. O transportador deverá utilizar veículos limpos, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos. Para alimentos refrigerados ou congelados, deverão ser empregados veículos ou compartimentos apropriados à manutenção das temperaturas exigidas durante todo o percurso.

12.7. A utilização de terceiros não estabelecerá vínculo jurídico, trabalhista, fiscal ou contratual direto entre a Administração e a empresa subcontratada, não afastará nenhuma obrigação da contratada principal e não poderá ser utilizada como justificativa para atraso, falha ou descumprimento contratual.

12.8. A contratada deverá assegurar que os terceiros utilizados possuam capacidade técnica, operacional e regularidade compatíveis com as atividades subcontratadas, respondendo integralmente pela fiscalização e pelo cumprimento das obrigações aplicáveis.

12.9. Para obter a autorização, a contratada deverá identificar o terceiro e as atividades pretendidas, apresentando documentação comprobatória de sua capacidade técnica e operacional e de sua regularidade legalmente exigível. A documentação será avaliada pela Administração e juntada ao processo, podendo ser solicitadas informações complementares durante a execução.

12.10. A subcontratação realizada em desacordo com este Termo de Referência poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas cabíveis e, conforme a gravidade da ocorrência, a extinção do contrato.

12.11. **Exceção admitida:** Será admitida, exclusivamente em caráter acessório, a subcontratação das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, desde que previamente comunicada à Administração e que não implique a transferência das obrigações essenciais nem da responsabilidade contratual da empresa vencedora, que permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto e pelos atos e omissões dos terceiros utilizados.

12.12. Não caracteriza subcontratação a aquisição dos gêneros alimentícios junto a produtores, fabricantes, cooperativas, distribuidores ou atacadistas integrantes da cadeia regular de comercialização, desde que a contratada permaneça responsável pela procedência, qualidade, conformidade e entrega dos produtos.

12.13. A subcontratação das atividades acessórias de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento, previamente autorizada pela Administração, deverá observar as particularidades dos nove segmentos definidos no Estudo Técnico Preliminar e as condições estabelecidas neste Termo de Referência:

12.13.1. Carnes, Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos: deverão ser transportados em veículos limpos, secos, higienizados e protegidos contra umidade, poeira, pragas e demais fontes de contaminação. As embalagens deverão permanecer íntegras, fechadas e identificadas durante o transporte e a entrega.

12.13.2. Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes: deverão ser utilizados meios de acondicionamento e transporte compatíveis com cada produto, assegurando ventilação adequada, quando necessária, e proteção contra esmagamento, contaminação, exposição indevida e deterioração.

12.13.3. Frutas**:** deverão ser acondicionadas e transportadas de modo a preservar sua integridade, frescor e estágio de maturação compatível com o consumo programado, evitando compressão, impactos, contaminação e exposição a condições que acelerem sua deterioração.

12.13.4. Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal: deverão ser utilizados veículos, equipamentos e embalagens adequados à preservação das condições sanitárias e da integridade dos produtos. Quando exigida refrigeração ou congelamento, deverão ser mantidas as temperaturas estabelecidas nas especificações, nas orientações do fabricante e nas normas aplicáveis. Os ovos deverão ser acondicionados de forma a evitar trincas, quebras e contaminação.

12.13.5. Leites, laticínios e gorduras alimentares**:** os produtos que exigirem refrigeração deverão ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados à manutenção das temperaturas exigidas. Os produtos que admitam conservação em temperatura ambiente deverão permanecer protegidos contra calor excessivo, umidade, contaminação e danos às embalagens.

12.13.6. Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio: deverão ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados, preservando-se as condições de refrigeração ou congelamento exigidas para cada item até o efetivo recebimento pela unidade destinatária, sem ruptura da cadeia de frio.

12.13.7. Panificados e biscoitos: os pães e demais panificados frescos deverão ser transportados em embalagens ou recipientes limpos e apropriados, protegidos contra compressão, exposição indevida e contaminação. Os biscoitos, torradas e demais produtos industrializados deverão permanecer em embalagens íntegras, protegidas contra umidade e avarias.

12.13.8. Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas: deverão ser transportados e acondicionados de modo a evitar vazamentos, quebras, perfurações, violação das embalagens e exposição excessiva ao calor. Quando o produto exigir refrigeração, deverão ser mantidas as temperaturas correspondentes durante o transporte e a entrega.

12.13.9. Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados: deverão ser acondicionados e transportados de modo a preservar a vedação, a identificação e a integridade das embalagens, evitando vazamentos, quebras, perfurações e avarias capazes de comprometer a conservação e a segurança dos produtos.

12.13.10. Em todos os segmentos, os materiais utilizados na embalagem e no acondicionamento deverão ser limpos, resistentes e adequados à natureza dos alimentos, inclusive próprios para contato direto com alimentos, quando aplicável. As atividades acessórias não poderão alterar as embalagens originais exigidas nem comprometer a rotulagem, a rastreabilidade ou a segurança dos produtos.

12.13.11. As condições de transporte e conservação serão determinadas pela natureza de cada produto, independentemente do segmento em que esteja classificado.

12.13.12. A contratada permanecerá integralmente responsável pela atuação dos terceiros utilizados e pelos atrasos, avarias, perdas, contaminações, alterações indevidas de temperatura e demais desconformidades decorrentes das atividades subcontratadas.

12.14. Condições para a subcontratação acessória

12.14.1. A contratada deverá assegurar que os terceiros responsáveis pelas atividades de transporte, logística de entrega, embalagem ou acondicionamento possuam condições técnicas, operacionais, sanitárias e, quando aplicável, regulatórias compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios;

12.14.2. A subcontratação não poderá comprometer a qualidade, procedência, integridade, segurança alimentar, conservação, rastreabilidade ou regularidade das entregas;

12.14.3. Os veículos, equipamentos, embalagens e materiais utilizados deverão ser adequados aos respectivos produtos, observando-se as condições de higiene, proteção e temperatura exigidas para alimentos secos, perecíveis, refrigerados, resfriados ou congelados;

12.14.4. As embalagens e os materiais de acondicionamento que entrem em contato direto com os alimentos deverão ser próprios para essa finalidade, estar íntegros, limpos e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, não podendo alterar a qualidade, a composição ou a segurança dos produtos;

12.14.5. A utilização de terceiros não estabelecerá qualquer vínculo jurídico, trabalhista, fiscal ou contratual direto entre a Administração e o subcontratado;

12.14.6. A contratada permanecerá integralmente responsável pelos atos e omissões dos terceiros utilizados, inclusive por atrasos, avarias, contaminações, perdas, alterações indevidas de temperatura, ruptura da cadeia de frio, inadequação das embalagens ou quaisquer outras ocorrências verificadas durante o transporte, acondicionamento e entrega;

12.14.7. A subcontratação não poderá ser utilizada como justificativa para atraso, falha, descontinuidade do fornecimento ou descumprimento de qualquer obrigação estabelecida no Edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços ou no instrumento contratual;

12.14.8. Antes do início das atividades acessórias subcontratadas, a contratada deverá obter autorização prévia e expressa da Administração, mediante identificação dos terceiros e das atividades pretendidas e apresentação dos documentos comprobatórios de sua capacidade técnica e operacional e da regularidade sanitária e regulatória legalmente exigível. A documentação deverá ser avaliada e juntada ao processo. Durante a execução, a

Administração poderá solicitar informações e documentos complementares, sem prejuízo da fiscalização.

12.14.9. A subcontratação realizada em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.15. Responsabilidade da contratada

12.15.1. A contratada permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto, inclusive pelas atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento eventualmente subcontratadas, respondendo por atrasos, danos, avarias, perdas, contaminações, alterações indevidas de temperatura, ruptura da cadeia de frio, falhas de acondicionamento, irregularidades nas embalagens ou quaisquer outras ocorrências verificadas durante a execução.

12.15.2. Dessa forma, permanece vedada a subcontratação do fornecimento propriamente dito e das demais obrigações essenciais da contratação, admitindo-se apenas, em caráter acessório, a subcontratação das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, nos limites e condições estabelecidos neste Termo de Referência e conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

13.3. As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se mensagens eletrônicas pelos canais oficialmente indicados pelas partes. As Ordens de Fornecimento, notificações de recusa, solicitações de substituição e demais comunicações que iniciem a contagem de prazos deverão ter seu recebimento comprovado e registrado no processo de acompanhamento da execução contratual.

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

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

14. FISCALIZAÇÃO:

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

Fiscalização Técnica:

14.2. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

14.3. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

14.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

14.5. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

14.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

14.7. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa:

14.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

14.9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato:

14.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

14.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

14.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

14.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

14.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o

art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

14.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

14.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento:

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

15.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e da proposta aceita. A recusa será registrada e comunicada formalmente à contratada, que deverá recolher e substituir os produtos, sem ônus adicional, nos prazos de substituição estabelecidos neste Termo de Referência. Quando houver risco à saúde ou à segurança alimentar, serão adotadas providências imediatas de segregação e recolhimento, conforme determinação da Administração ou da autoridade sanitária competente, sem prejuízo das sanções cabíveis.

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

15.4. As inconsistências identificadas serão comunicadas formalmente à contratada. O período necessário à correção de desconformidades dos produtos não será computado no prazo de recebimento definitivo da parcela afetada, preservado o processamento da parcela incontroversa. Irregularidades exclusivamente fiscais serão tratadas na liquidação, sem impedir a verificação e o recebimento dos produtos conformes.

15.5. O recebimento definitivo será realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado, em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante conferência dos quantitativos, especificações, embalagens, rotulagem, validade, procedência e conservação. Para produtos perecíveis, refrigerados, congelados e panificados frescos, a conferência e o recebimento definitivo ocorrerão no ato da entrega, antes da utilização dos produtos. O recebimento não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ou defeitos preexistentes ou decorrentes de fato a ela imputável, ainda que identificados posteriormente.

Liquidação:

15.6. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

A data da emissão;

Os dados do contrato e do órgão contratante;

O período respectivo de execução do contrato;

O valor a pagar; e

Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

15.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

15.16. O SETOR FINANCEIRO terá o direito de descontar, das faturas, quaisquer débitos da **CONTRATADA**, em consequência de penalidades aplicadas

Prazo de pagamento:

15.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as demais condições previstas neste Termode Referência e a ordem cronológica de pagamentos aplicável.

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

Forma de pagamento:

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

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

16.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço POR ITEM

Forma de fornecimento:

16.1.2. O fornecimento do objeto será de forma parcelada, eventual e futura.

17. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

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

Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

17.8. **Para fins de habilitação, a empresa licitante deverá apresentar documento de identificação (com foto) de seus sócios e de seu representante legal, em conformidade com os registros constantes no contrato social ou documentos equivalentes.**

17.9. **Na hipótese de a empresa ser representada por procurador, será obrigatória a apresentação do respectivo instrumento de procuração, devidamente assinado pelo representante legal da sociedade, acompanhado de cópia do documento oficial de identificação tanto do outorgante quanto do outorgado.**

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista:

17.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, atualizada;

17.11. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade

Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira:

A empresa deverá apresentar:

17.17. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

17.17.1. Quando na certidão não constar prazo de validade, somente será aceita aquela expedida em data não superior a 90 (noventa) dias de antecedência da abertura do certame.Caso haja alguma ação judicial distribuída relativa à recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada certidão circunstanciada do processo, comprobatória da aptidão da licitante para participação em licitação, sob pena de inabilitação. Deverão ser apresentados o balanço patrimonial, a Demonstração do Resultado do Exercício – DRE e as demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, ressalvadas as disposições específicas aplicáveis às empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos e às empresas criadas no exercício financeiro da licitação.

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

17.19.1. Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício: Os valores lançados no balanço e nas demonstrações contábeis devem ser compatíveis entre si, assim como os cálculos dos índices solicitados neste item; A legislação comercial alerta, em seu Art. 1.184 que o Balanço Patrimonial e o de Resultado Econômico (Demonstração do Resultado do Exercício), devem ser lançados no Livro Diário da empresa estando ambos assinados por técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitado e pelo empresário responsável. Assim, o Balanço Patrimonial autêntico e apresentado na forma da lei civil é o que consta no Livro Diário.

17.19.2. Nota explicativa: A apresentação da Nota explicativa é de suma importância, pois ela compreende o resumo das políticas contábeis significativas e outras informações explanatórias do balanço

17.19.3. Termo de abertura e encerramento do livro diário e balanço de abertura, onde conste o registro da Junta Comercial ou órgão competente, fundamentado no art. 1.180 e §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02; art. 177 da lei 6.404/76 e alterações;

17.19.4. DMPL ou **DLPA:** Caso a DMPL/DLPA não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitada em diligência para que possamos analisar melhor o balanço, pois esse documento evidencia todas as movimentações realizadas durante o exercício social nas contas que compõem o patrimônio líquido: reservas de capital, de lucros, de reavaliação, capital social e lucros ou prejuízos acumulados.

17.19.5. Certificado de Habilitação Profissional – CHP (Decore eletrônico), do responsável pelas informações contidas no Balanço Patrimonial da época do seu registro ou atualizada, certidão emitida pela internet, conforme indicado no anexo da Resolução CFC nº 1637/2021;

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

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

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

17.19.8. Se necessária a atualização monetária do Balanço Patrimonial, deverá ser apresentado juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente, assinado pelo Contador ou técnico contábil da empresa;

17.19.9. **No caso de sociedade anônima, apresentar também a comprovação de publicação na Imprensa Oficial do balanço e demonstrações contábeis e da ata de aprovação devidamente arquivada na Junta Comercial ou órgão competente;**

A comprovação da boa situação financeira dos LICITANTES deverá ser obrigatoriamente demonstrada pela obtenção dos índices contábeis retirados do balanço patrimonial, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, assinados por contador, constando o seu nome completo e registro profissional do Conselho Regional de Contabilidade nos termos da resolução CFC nº 871/2000 e suas alterações;

Índices de Liquidez Geral (**LG**), Liquidez Corrente (**LC**), e Solvência Geral (**SG**) superiores ou igual a 1 (um);

Os índices serão calculados da seguinte forma:

BALANÇO PATRIMONIAL:

ATIVO	**PASSIVO**
Ativo Circulante	Passivo Circulante
Ativo Não Circulante	Passivo Não Circulante
Realizável a Longo Prazo	**PATRIMÔNIO LÍQUIDO**
Investimento	Capital Social
Imobilizado	(-) Gastos com Emissão de Ações
Intangível	Reservas de Capital
	Opções Outorgadas Reconhecidas
	Reservas de Lucros
	(-) Ações em Tesouraria
	Ajustes de Avaliação Patrimonial
	Ajustes Acumulados de Conversão
	Prejuízos Acumulados

A boa situação financeira é analisada pelos índices de Balanço. Os índices observados pela Administração Pública nas licitações são:

Índice de Liquidez Geral (LG):

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$$

Índice de Liquidez Corrente (LC):

$$LC = \frac{AC}{PC}$$

Índice de Solvência Geral (SG):

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{PC + \text{EX. LG PRAZO}}$$

Os valores mínimos para tais indicadores são:

LG ≥ 1,0	***LC ≥ 1,0***	***SG ≥ 1,0***

Os fatores constantes das fórmulas serão extraídos do balanço patrimonial exigido neste edital.

a. Prova de registro na Junta Comercial ou órgão competente (contendo Carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial ou órgão competente), fundamentado no art. 1.181 e §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02 alínea b. Observe que a regra é registrar o Livro Diário, salvo disposição especial em lei em contrário;

b. Demonstrar escrituração Contábil/Fiscal/Pessoal regular, fundamentado art. 1.179, Lei 10.406/02 e art. 177 da Lei nº 6.404/76;

c. Apresentar a Certidão de Habilitação Profissional – CHP, fundamentado na Resolução CFC nº1.637/2021. Esta formalidade dá mais credibilidade ao documento porque comprova a habilitação profissional do Contador ou Técnico Contábil, o modelo da certidão encontra-se anexo a resolução:

Resolução CFC nº 1.637/2021

Art. 1º *Os profissionais da contabilidade poderão comprovar sua habilitação para o exercício profissional, por meio da Certidão de Habilitação Profissional, e a situação financeira relativa a débitos de qualquer natureza, por meio da Certidão Negativa de Débitos (CND) emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade (CRC).*

§ 1º *As certidões de que tratam o caput terão prazo de validade de 90 (noventa) dias,*

contados da data da sua emissão.

***§ 2º** As certidões serão expedidas, exclusivamente, através do sítio eletrônico do CRC do registro originário ou do registro transferido do profissional. (....)*

Obs.: Caso este documento não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitado em diligência, para comprovação de aptidão perante ao CFC, do profissional que realizou os documentos contábeis está apto para elaboração dos mesmos.

10.1. <u>DECLARAÇÕES FINANCEIRAS POR MEIO DO SPED:</u>

Obrigatoriamente deverão apresentar o balanço e demonstrações contábeis dos dois últimos exercício social exigível, apresentados na forma da lei (ano de 2021, conforme Tribunal de Contas da União (TCU) no Processo 015.817/2014-8 (Acórdão 1.999/2014, Plenário, TC 015.817/2014-8), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, sendo:

a. Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário impresso em modo SPED;
b. Balanço Patrimonial impresso em modo SPED;
c. Declaração de capacidade financeira impresso em modo SPED ou modelo Anexo XII, ou outro que contenha os índices extraídos do balanço;
d. Demonstração de Resultado do Exercício impresso em modo SPED;
e. Dados das assinaturas dos responsáveis pela elaboração dos documentos impresso em modo SPED;
f. Recibo de Entrega do Livro Digital impresso em modo SPED;
g. Termo de Autenticação de Livro Digital no órgão competente impresso em modo SPED;
h. Apresentar a Certidão de Habilitação Profissional – CHP, fundamentado na Resolução CFC nº1.637/2021. Esta formalidade dá mais credibilidade ao documento porque comprova a habilitação profissional do Contador ou Técnico Contábil, o modelo da certidão encontra-se anexo a resolução:

Obs.: Caso este documento não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitado em diligência, para comprovação de aptidão perante ao CFC, do profissional que realizou os documentos contábeis está apto para elaboração dos mesmos.

i. Deverá apresentar ainda, junto ao balanço, documento contendo a Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido (DMPL) ou Demonstração de Lucros ou Prejuízos Acumulados (DLPA) em modo sped e Nota explicativa do balanço, todos devidamente conforme lei;

A demonstração das mutações do patrimônio líquido discriminará:

2) Os saldos no início do período;
3) Os ajustes de exercícios anteriores;
4) As reversões e transferências de reservas e lucros;
5) Os aumentos de capital discriminando sua natureza;
6) A redução de capital;
7) As destinações do lucro líquido do período;
8) As reavaliações de ativos e sua realização, líquida do efeito dos impostos correspondentes;
9) O resultado líquido do período;
10) As compensações de prejuízos;
11) Os lucros distribuídos;
12) Os saldos no final do período.

Documentações complementares:

17.20. Será exigida a entrega da declaração de conformidade unificada, cujo modelo acompanha este documento no anexo 1.

17.21. Para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), será exigida a apresentação da declaração de enquadramento, conforme modelo do anexo 2.

Qualificação Técnica:

17.22. Será exigido a comprovação de aptidão para fornecimentos similares de complexidade operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

17.23. A empresa contratada deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato e sempre que solicitado pela fiscalização, comprovação de quitação da apólice de seguro vigente, compatível com as atividades desempenhadas.

17.24. Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, serão aceitos atestados que demonstrem experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios similares ou compatíveis com o objeto da contratação, não sendo exigida correspondência exata entre os produtos indicados nos atestados e os itens arrematados, desde que reste demonstrada capacidade operacional compatível com a natureza, o volume e as condições do fornecimento pretendido.

17.24.1. REQUISITOS DE COMPROVAÇÃO:

17.24.1.1. Para orientar a avaliação da compatibilidade da experiência comprovada, os itens estão organizados nos nove segmentos analíticos definidos no Estudo Técnico Preliminar. Essa classificação não constitui lotes de julgamento nem amplia a exigência de qualificação técnica para itens ou segmentos que não integrem a parcela sujeita à comprovação pelo licitante.

17.24.1.2. A exigência de qualificação técnica será estabelecida de forma proporcional e compatível com o objeto, sendo requerida a comprovação de fornecimento anterior correspondente a, no mínimo, **10% (DEZ POR CENTO) DO QUANTITATIVO TOTAL ARREMATADO PELO LICITANTE**. Caso o licitante arremate dois ou mais ITENS, o quantitativo será somado para fins de cálculo.

17.24.1.3. O testado deve ter natureza compatível com o ITEM arrematado, levando em consideração o seguimento:

Para orientar a avaliação da compatibilidade da experiência comprovada, os itens da Planilha Orçamentária atualizada estão organizados nos nove segmentos analíticos definidos no Estudo Técnico Preliminar. Essa classificação não constitui lotes de julgamento nem amplia as exigências de qualificação técnica para além das parcelas expressamente identificadas e justificadas no planejamento e no edital.

Para assegurar clareza e permitir que os licitantes identifiquem previamente o segmento correspondente a cada item, fica estabelecida a seguinte classificação:

a. Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
3	AÇÚCAR CRISTAL Açúcar, obtido a partir da cana-de-açúcar, tipo cristal ou refinado, de aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca ou levemente amarelada, isento de sujidades, impurezas ou odores estranhos. Sabor caracteristicamente doce, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA	KG	15734	R$ 4,53	R$ 71.275,02
7	ARROZ TIPO 1 Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistente, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação,	KG	13787	R$ 4,69	R$ 64.661,03

	validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.				
34	FARINHA DE ROSCA Especificação: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 gramas.	pct	245	R$ 8,22	R$ 2.013,90
35	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3123	R$ 9,16	R$ 28.606,68
36	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO Sem fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1878	R$ 6,89	R$ 12.939,42
37	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6797	R$ 9,02	R$ 61.308,94
38	FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ Fermento químico, em pó. Embalagem, contendo 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 38/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	un	542	R$ 4,94	R$ 2.677,48
41	FUBÁ DE MILHO 500 GR Embalagem de 500 gramas, deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2166	R$ 5,19	R$ 11.241,54
42	FUBA DE MILHO FLOCOS GROSSOS 500G Deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima	un	1627	R$ 5,50	R$ 8.948,50

	de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
46	MACARRÃO ESPAGUETE Macarrão espaguete com ovos, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, com peso líquido de 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e Sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, Procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	6383	R$ 4,72	R$ 30.127,76
49	MASSA PARA SOPA Massa de sêmola para sopa - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. apresentação: embalagem 500 gramas.	pct	4967	R$ 6,40	R$ 31.788,80
85	AMIDO DE MILHO 500 GR Amido de milho, embalagem 500 gramas - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p,acidez 2,5p/p,mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	cx	375	R$ 9,81	R$ 3.678,75
86	ARROZ INTEGRAL O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.	KG	1544	R$ 8,56	R$ 13.216,64
87	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PACOTE Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	cx	2590	R$ 5,44	R$ 14.089,60
88	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS Aveia em floco 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	pct	2856	R$ 6,42	R$ 18.335,52
95	CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS Cereal infantil com probiótico, contendo como ingredientes: Farinha pré cozida de trigo, milho enriquecida e arroz, contendo carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico (Vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina	un	173	R$ 9,80	R$ 1.695,40

	A, B1, B6, ácido fólico e vitamina D,fumarato ferroso e sulfato de zinco. Embalagem com 230 gramas.				
101	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO - Com fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	686	R$ 6,14	R$ 4.212,04
102	FARINHA LÁCTEA Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. a embalagem deverá conter externamente, nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, resolução cnnpa / de 1978 lata contendo aproximadamente 400g.	un	202	R$ 16,70	R$ 3.373,40
103	FEIJÃO CAVALO Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável:2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	5642	R$ 11,02	R$ 62.174,84
104	FEIJÃO DA COLÔNIA Tipo 1, de 1° qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada em embalagem de 1Kg, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	173	R$ 7,90	R$ 1.366,70
108	GOMA Fécula de mandioca (Goma de tapioca)	KG	213	R$ 12,12	R$ 2.581,56
116	MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA Sêmolas de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500G.	pct	4025	R$ 7,07	R$ 28.456,75
117	MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado	pct	620	R$ 7,69	R$ 4.767,80

	em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Município da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g acondicionadas em fardos plásticos totalizando 5Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
120	MILHO BRANCO MILHO BRANCO (Canjica) Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2402	R$ 5,85	R$ 14.051,70
121	MILHO PARA PIPOCA Especificação: De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 gramas.	pct	662	R$ 5,99	R$ 3.965,38
129	PREPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM)	pct	173	R$ 10,40	R$ 1.799,20
137	FARINHA DE TAPIOCA 200G Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto prazo de validade, o produto deverá ser elaborado de acordo como legislação vigente. apresentação em pacotes de 200g.	pct	330	R$ 7,53	R$ 2.484,90
139	AMIDO DE MILHO 200G Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	1170	R$ 7,83	R$ 9.161,10
140	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens originais de fábrica, apresentado vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. transparente de 1kg.	KG	2120	R$ 6,79	R$ 14.394,80
150	FARINHA DE TAPIOCA - De 1ø qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	2800	R$ 22,21	R$ 62.188,00

151	MACARRÃO PARAFUSO Embalagem de 500gr. massa tipo parafuso com ovos. embalagem com dizeres de rotulagem, boa selagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	pct	3780	R$ 7,62	R$ 28.803,60
153	MISTURA PARA BOLO - Mistura para Bolo 450g. com sabor variado	pct	601	R$ 8,79	R$ 5.282,79
155	REPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Na embalagem deverá constar externamente: os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 230g	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80
156	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Embalagem 400g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80
166	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 170 g.	unid	731	R$ 5,78	R$ 4.225,18

Total do segmento: R$ 666.300,32

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

b. Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABOBORA IN NATURA Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de informidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	3038	R$ 7,57	R$ 22.997,66

5	ALFACE - Marca.: IN NATURA Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.	KG	3005	R$ 12,43	R$ 37.352,15
6	ALHO CRU - Marca.: IN NATURA Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	KG	3028	R$ 38,25	R$ 115.821,00
10	BATATA INGLESA IN NATURA Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	KG	3961	R$ 8,60	R$ 34.064,60
23	CEBOLA IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes Não brotadas, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionados em sacos contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3931	R$ 7,65	R$ 30.072,15
24	CENOURA IN NATURA Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	KG	4028	R$ 7,48	R$ 30.129,44
26	CHEIRO VERDE IN NATURA De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. maço com aproximadamente 300g.	KG	1525	R$ 10,65	R$ 16.241,25
29	COUVE - IN NATURA De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	KG	2475	R$ 10,07	R$ 24.923,25

50	MAXIXE De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	KG	168	R$ 13,35	R$ 2.242,80
57	PEPINO IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	KG	2594	R$ 7,65	R$ 19.844,10
59	PIMENTÃO IN NATURA Pimentão verde _ in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	2799	R$ 12,99	R$ 36.359,01
60	PIMENTINHA IN NATURA De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	883	R$ 15,87	R$ 14.013,21
74	REPOLHO - IN NATURA De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos	KG	3309	R$ 10,65	R$ 35.240,85
82	TOMATE IN NATURA tomate tipo débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3956	R$ 11,24	R$ 44.465,44
91	BATATA DOCE DE PRIMEIRA apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	471	R$ 9,15	R$ 4.309,65
93	BETERRABA Selecionada, sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	2496	R$ 8,70	R$ 21.715,20
99	CHUCHU - Chuchu de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	2981	R$ 5,98	R$ 17.826,38

Total do segmento: R$ 507.618,14

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

c. Frutas:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
9	BANANA PRATA IN NATURA da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2959	R$ 12,43	R$ 36.780,37
44	LIMÃO IN NATURA Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, integra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	KG	2528	R$ 8,37	R$ 21.159,36
84	ABACATE - De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72 H.	KG	1447	R$ 11,58	R$ 16.756,26
110	LARANJA KG De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	1621	R$ 5,82	R$ 9.434,22
113	MAÇÃ - Maçã nacional vermelha, de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo, casca lisa integra livre de fungos. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente. protegida contra impactos, prazo de validade. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	1593	R$ 15,42	R$ 24.564,06
115	MAMÃO - Tipo Havai De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, integro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.	KG	1593	R$ 8,69	R$ 13.843,17

118	MELANCIA De 1° qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10oC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3424	R$ 5,44	R$ 18.626,56
119	MELÃO DE PRIMEIRA IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	491	R$ 9,74	R$ 4.782,34
126	PERA De primeira qualidade, peso médio 120g, casca lisa íntegra, livre de fungos, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente, protegida contra impactos, contendo dizeres de rotulagem, prazo de validade, com grau de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	461	R$ 22,62	R$ 10.427,82
132	UVA DE PRIMEIRA TIPO ITÁLIA verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	486	R$ 28,31	R$ 13.758,66
138	ABACAXI KG - De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. De acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Após a maturação completa.	KG	995	R$ 14,52	R$ 14.447,40

Total do segmento: R$ 184.580,22

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

d. Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
18	CARNE DE 1-(ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, COXÃO MOLE, LOMBO) (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, sem manchas	KG	5181	R$ 48,36	R$ 250.553,16

	esverdeadas ou pardacentas, limpa, aspecto próprio, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura-máximo aceitável 5%). embalagem plástica primaria de 01kg ou 02kg acondicionadas caixas de papelão contendo até 20kg. contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura. serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie0 e/ou federal sif, produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e estar de acordo com a legislação vigente. deverá ser transportado em temperatura inferior a 5øc, em recipiente isotérmico.				
19	CARNE BOVINA ENLATADA Fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.	KG	15	R$ 20,08	R$ 301,20
20	CARNE DE 2 SEM OSSO- IN NATURA Carne bovina do tipo (acém, músculo, pá ou agulha), in natura, cortes congelados ou resfriado. com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. livre de parasitas e substâncias contaminantes. embalada a vácuo, com peso máximo na embalagem primária de 01kg ou 02kg, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura-serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie) e/ou federal sif, embalagem plástica de 01kg e 02kg, sem acumulo de líquidos em seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso e ser transportado em temperatura inferior a 5ø em recipiente isométrico.	KG	10226	R$ 40,35	R$ 412.619,10
21	CARNE DE 2ª COM OSSO Especificação: De 2ª, Tipo agulha, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor Próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagens plásticas de 2Kg acondicionado em caixas de papelão.	KG	15581	R$ 36,54	R$ 569.329,74
22	CARNE MOIDA MAGRA De 1ø qualidade (chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem machas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firma, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos, excesso de gordura. máximo aceitável 5%, embalagens plásticas de 500g a 1kg resfriada ou congeladas sem acumulo de líquidos sem seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso, acondicionados caixas de papelão contendo 20kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. ser transportada em temperatura inferior a 5°C, sem recipiente isometrico.	KG	8709	R$ 38,61	R$ 336.254,49
25	CHARQUE BOVINO P.A Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em	KG	1321	R$ 55,26	R$ 72.998,46

	embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com 6 pacotes de 5Kg embaladas á vácuo acondicionados em caixas de papelão totalizando 30Kg.Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Especificação: Frango em cortes; coxa e sobrecoxa de frango congelado com osso sem tempero apresentar-se congeladas (-10 a -25ºc), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorifico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5ºC (graus celsius), em recipiente isotérmico	KG	2511	R$ 13,59	R$ 34.124,49
39	FILÉ DE GÓ Especificação: Filé de gó ou de tilápia de primeira qualidade, integro, sem espinha, congelada, embalagem plástica de 1kg. sem acumulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOAFILÉ CONGELADO, (SIF). A ser transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar com consistência pegajosa.	KG	921	R$ 39,79	R$ 36.646,59
40	FRANGO CONGELADO Carne de frango congelada com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto com produção de no máximo á 30 das a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerada e higienizado. conversando temperatura inferior a -12øc. embalagem plástica de aproximadamente 2,5kg contendo em média 8 unidades acondicionadas em caixas de papelão totalizando até 20kg com registro no sif.	KG	21364	R$ 18,06	R$ 385.833,84
45	LINGUIÇA CALABRESA As embalagens deverão ter no selo de procedência c/ data de validade e demais especificações pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	303	R$ 29,63	R$ 8.977,89
52	MORTADELA PEÇA De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadela mista, consistência firme. temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10ºc. declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote. Peça de aproximadamente 05 kg	peça	83	R$ 59,98	R$ 4.978,34
54	Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras,	cuba	1772	R$ 19,38	R$ 34.341,36

	livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e armazenamento, acondicionados em embalagem própria contendo 30 unidades, envolvidos por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar prazo de validade e condições de frescor e conservação compatíveis com o consumo programado, observadas as especificações e a regulamentação aplicável.				
66	PRESUNTO PEITO DE PERU Especificação: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. o produto deverá ter registro no ministério da saúde.	KG	366	R$ 34,77	R$ 12.725,82
76	SALSICHA DE CARNE Especificação: Salsicha de carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º C, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote inspecionada pelo S.I.F. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.	KG	393	R$ 29,51	R$ 11.597,43
77	SARDINHA EM LATA Sardinha em conserva ao óleo, 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	un	1256	R$ 6,11	R$ 7.674,16
105	FÍGADO BOVINO	KG	461	R$ 22,57	R$ 10.404,77
106	FILÉ DE PEITO DE FRANGO Filé de peito de frango congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2 a 3 KG gramas com registro no SIF ou SISP. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto e prazo de validade com produção de no máximo há 30 (trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado. Conversando com temperatura inferior a -12øc. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3072	R$ 24,28	R$ 74.588,16
131	SALSICHA DE FRANGO Salsicha de frango - mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º c, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/lote inspecionada pelo s.i.f. apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar	KG	501	R$ 33,94	R$ 17.003,94

	validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem de 3kg.				

Total do segmento: R$ 2.280.952,94

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

e. Leites, laticínios e gorduras alimentares:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 200G Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens aluminizadas de 200g acondicionados em fardos de papelão totalizando 10Kg. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	15965	R$ 8,00	R$ 127.720,00
47	MARGARINA 250 GR Margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pote	2844	R$ 6,22	R$ 17.689,68
48	MARGARINA C/ SAL-500 GRAMAS Margarina c/ sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	pote	1248	R$ 10,51	R$ 13.116,48

	informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.				
67	QUEIJO TIPO MUSSARELA Especificação: Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	396	R$ 53,67	R$ 21.253,32
100	CREME DE LEITE - Creme de leite de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	un	2845	R$ 4,26	R$ 12.119,70
109	IOGURTE 900ML Produto obtido pela fermentação láctea através da ação de Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. É um produto fermentado do leite. Fonte de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, algumas embalagens citam como complementos vitaminas e minerais tais como do complexo B (B6 e B12, riboflavina, ácido fólico e niacina), vitamina A e zinco. Sabor de frutas. Embalagem com 900 ml.	un	692	R$ 14,41	R$ 9.971,72
112	LEITE EM PÓ DESNATADO 200 GR - Leite em pó desnatado instantâneo _ contendo no máximo 1,5% de gordura embalado adequadamente, resistentes, não violados, resistentes, o. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atenderas especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 200g	pct	5932	R$ 9,90	R$ 58.726,80
130	REQUEIJÃO 200G	un	346	R$ 12,01	R$ 4.155,46
133	MANTEIGA C/ SAL POTE COM 500G - Manteiga c/ sal. Embalagem de 500 g. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peliculares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis-embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa	un	218	R$ 28,71	R$ 6.258,78
142	LEITE CONDENSADO - Leite condensado _ obtido pela	un	2862	R$ 7,92	R$ 22.667,04

	desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado em embalagem treta park, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas.				
147	MANTEIGA COM SAL 200GEspecificação: Manteiga c/sal de 200 gramas. O produto deve ser isento de gordura s trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.	pote	96	R$ 12,92	R$ 1.240,32
152	MARGARINA SEM SAL 250G - Margarina sem sal. embalagem de 250 g. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pote	980	R$ 8,85	R$ 8.673,00
165	IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO - açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural. Não possui conservantes e não possui gorduras trans. Composto de iogurte natural. Com segunda embalagem, uma forma de manter a higiene do produto. Embalagem com conteúdo entre 90 – 100 G	unid	20000	R$ 4,41	R$ 88.200,00
168	MANTEIGA 250 g - Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	pote	50	R$ 12,71	R$ 635,50

Total do segmento: R$ 392.427,80

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

f. Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
61	POLPA DE ABACAXI Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar vaidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2357	R$ 17,89	R$ 42.166,73
62	POLPA DE ACEROLA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2557	R$ 16,02	R$ 40.963,14
63	POLPA DE CUPUAÇU POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor cupuaçu de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos até 24Kg, resistentes, próprios para alimentos.	KG	1620	R$ 24,77	R$ 40.127,40
64	POLPA DE GRAVIOLA POLPA DE FRUTA - Sabor graviola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e	KG	933	R$ 23,10	R$ 21.552,30

	procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg				
65	POLPA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2793	R$ 25,27	R$ 70.579,11
127	POLPA DE CAJU POLPA DE FRUTA - Sabor caju congelada, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, limpos, não violados, resistente, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	KG	457	R$ 23,19	R$ 10.597,83
128	POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	745	R$ 24,37	R$ 18.155,65
154	POLPA DE MURUCI - POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor muruci, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg.	KG	1260	R$ 27,49	R$ 34.637,40

Total do segmento: R$ 278.779,56

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento,

transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

g. Panificados e biscoitos:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
11	BISCOITO MARIA Especificação: Biscoito doce tipo maria crocantes, c/cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Embalagem de 400 gramas. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	14937	R$ 7,20	R$ 107.546,40
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com fe e ácido fosfórico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açucar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal.-124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	pct	15322	R$ 6,42	R$ 98.367,24
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de 500 gramas.	pct	806	R$ 7,53	R$ 6.069,18
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. peso 500 gramas.	pct	1009	R$ 7,83	R$ 7.900,47
55	PÃO DE FORMA Pão de forma embalado em embalagem plástica transparente, contendo 20 fatias, isentos de mofo, livre de parasitas, substâncias nocivas e odores estranhos. Deve conter data de fabricação e validade	pct	898	R$ 8,27	R$ 7.426,46
56	PÃO MASSA FINA Especificação: Pão massa fina, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor	un	7338	R$ 0,93	R$ 6.824,34

	dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Contendo 10 unidades por pacote.				
134	BISCOITO MAISENA Pacote de 400g, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma de lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gorduras trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30dias da data de entrega, bem como o prazo de validade	pct	446	R$ 7,88	R$ 3.514,48
135	BISCOITO ÁGUA E SAL Embalagem 400g, contendo cloreto de sódio m quantidades que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto, crocantes, com cor e cheiro características, sendo biscoitos inteiros, livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	pct	470	R$ 7,19	R$ 3.379,30
136	BISCOITO TIPO ROSQUINHA Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente, validade mínima de 05 meses da data de entrega, com peso de 500g	pct	200	R$ 8,17	R$ 1.634,00
144	PÃO FRANCES Pão francês, unidade de 50g, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico contendo o máximo de 10 unidades em cada pacote, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. não deve ser embalado quente. informar os dados de identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou SIF. validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega.	un	1000	R$ 1,28	R$ 1.280,00
157	TORRADA - torradas de pão, inteiras, crocantes, bem acondicionadas, isenta de sujidades terrosas, sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo, ranços ou adores. deve conter data de embalamento, fabricação e validade.	pct	1400	R$ 12,53	R$ 17.542,00
161	BISCOITO DE COCO 50G - Biscoito Recheado, sabor de coco ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 3,61	R$ 27.075,00
162	BISCOITO DE BAUNILHA 50G - Biscoito Recheado, sabor de baunilha ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades	pct	7500	R$ 4,58	R$ 34.350,00

	cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.				
163	BISCOITO DE CHOCOLATE 50G - Biscoito Recheado, sabor de chocolate ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 2,87	R$ 21.525,00
164	BISCOITO DE MORANGO 50G - Biscoito Recheado, sabor de morango ausência de gordura trans. Pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 3,31	R$ 24.825,00

Total do segmento: R$ 369.258,87

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

h. Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
2	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G Achocolatado em pó solúvel e natural. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens plásticas de 400g acondicionadas em fardos plásticos totalizando até 20Kg.	un	2158	R$ 7,28	R$ 15.710,24
15	CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo. A embalagem deve conter no rotulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto e selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g acondicionadas em caixas de papelão com até 20 pacotes. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	11096	R$ 29,07	R$ 322.560,72
68	REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ	pct	77	R$ 55,13	R$ 4.245,01

	Apresentação: pacote c/ 06 garrafas contendo 02 litros cada. refrigerante à base de extrato de guaraná _ composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.				
69	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada. refrigerante composto de extrato de cola _ composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	71	R$ 65,14	R$ 4.624,94
70	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada uma. composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de laranja, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	63	R$ 58,38	R$ 3.677,94
71	REFRIGERANTE SABOR COLA 200MLEspecificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8016	R$ 2,34	R$ 18.757,44
72	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200MLEspecificação: 200ML sabor guaraná com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8256	R$ 2,38	R$ 19.649,28
73	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8016	R$ 2,45	R$ 19.639,20
96	Chá de camomila livre de glúten e lactose, caixa com 10g, contendo 10 saches envelopados	cx	396	R$ 6,52	R$ 2.581,92
97	CHA DE ERVA CIDREIRA Chá de Erva Cidreira, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez)sachês envelopados.	cx	263	R$ 5,21	R$ 1.370,23
98	CHÁ DE ERVA DOCE Chá de Erva Doce, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	cx	396	R$ 5,45	R$ 2.158,20
122	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR COCA COLA	un	1440	R$ 3,36	R$ 4.838,40
123	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR GUARANÁ	un	1440	R$ 3,72	R$ 5.356,80
124	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR UVA	un	1440	R$ 3,85	R$ 5.544,00
125	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR	un	1440	R$ 3,13	R$ 4.507,20

	LARANJA				
145	REFRIGERANTE SABOR UVA 200ML sabor Uva validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	7980	R$ 3,68	R$ 29.366,40
148	CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS Pacote com 500 gramas, chocolate em pó-mínimo de 50% de cacau, composição cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	un	1196	R$ 33,79	R$ 40.412,84
158	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML - Especificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 33,04	R$ 4.625,60
159	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML - Especificação: 200ML sabor guaraná com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 28,95	R$ 4.053,00
160	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML - Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 30,42	R$ 4.258,80

Total do segmento: R$ 517.938,16

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

i. Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados:

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
4	ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML Especificação: Adoçante dietético artificial líquido a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no ministério da saúde, prazo de validade superior a 10 meses, de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).	un	916	R$ 7,73	R$ 7.080,68
8	AZEITONA VERDE EM CONSERVA Embalagem	un	1107	R$ 22,29	R$ 24.675,03

	500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.				
16	CALDO DE CARNE EM TABLETES Matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 unidades	un	939	R$ 5,71	R$ 5.361,69
17	CALDO DE GALINHA EM TABLETES Matéria prima limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 cubos de aproximadamente 57	un	1029	R$ 5,93	R$ 6.101,97
27	COLORÍFICO PCT Colorífico, obtido do urucum a partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 10Kg.Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	4622	R$ 2,38	R$ 11.000,36
28	COMINHO EM PÓ Pacote contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pct	4059	R$ 4,39	R$ 17.819,01
31	CURRY Especificação: Coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino branca, cravo-da-índia, noz-moscada e canela. Embalagem de 50g	pct	15	R$ 4,76	R$ 71,40
32	ERVILHA EM CONSERVA Ervilha em conserva, reidratada, não amassadas. Adicionada em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado mecanicamente e limpo, contendo 200 gramas de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O	un	1505	R$ 5,24	R$ 7.886,20

	produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
33	EXTRATO DE TOMATE De 1ø qualidade, a base de : tomate, açúcar (máximo %), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), concentrado, isento de peles e sementes e isento de fermentações, embalagem original de fábrica, resistente, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. o produto deve ter número de registra no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. embalagem caixa tetra pak de 320g.	un	1277	R$ 5,55	R$ 7.087,35
51	MILHO ENLATADO 200 G Milho verde em conserva _ acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. registro no ministério da saúde de acordo com a nta 31 (decreto12.486/78) com peso liquido drenado de 200g.	lata	2607	R$ 5,26	R$ 13.712,82
53	ÓLEO DE SOJA Produto derivado de soja comestivel, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. a embalagem deve ser externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 900ml.	gar	5560	R$ 8,28	R$ 46.036,80
58	PIMENTA CALABRESA 100G Especificação: pimenta calabresa desidratada. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	116	R$ 7,08	R$ 821,28
75	SAL REFINADO Sal refinado iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg acondicionados em fardos contendo até 30 unidades, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1256	R$ 1,96	R$ 2.461,76
78	SELETA DE LEGUMES Especificação: A base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. acondicionado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufada, resistente e que garanta a integridade do produto. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e	lata	901	R$ 4,94	R$ 4.450,94

	procedência, número próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 24 latas. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
79	TEMPERO BAIANO 100G Especificação: Tempero em pó contendo cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	59	R$ 4,96	R$ 292,64
80	TEMPERO COMPLETO C/ PIMENTA 500G Apresentação: embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	un	119	R$ 8,11	R$ 965,09
81	TEMPERO PRONTO é uma combinação de temperos, ideal para legumes e arroz. Embalagem de 100 g, contendo 10 saches de 10g. (tipo sazon ou similar)	un	105	R$ 6,70	R$ 703,50
83	VINAGRE DE ÁLCOOL 750ml Garrafa plástica de 750ml. vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comercio em geral. com acidez de 4,15% sem corantes, sem essências. Sem adição de açúcares. de acordo com a RDC no 276/2005.	garr	1102	R$ 5,68	R$ 6.259,36
89	AZEITE DE DENDÊ 500ML - produto derivado de dendê comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade d produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500ml	gar	477	R$ 20,77	R$ 9.907,29
90	AZEITE DE OLIVA 500ML Azeite de oliva extra virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	un	73	R$ 41,56	R$ 3.033,88
92	BATATA PALHA 400G Embalagem 400 gramas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	un	442	R$ 22,28	R$ 9.847,76
94	CANELA EM PÓ Canela em pó, tubo com 50g,	fr	326	R$ 7,48	R$ 2.438,48

	canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em frasco de polietileno, íntegro atóxico, resistente, totalmente livre de bisfenol (BPA Free). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, com lacre de segurança. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
107	GOIABADA 600G Produto derivado da fruta de goiaba. Embalagem 600 gramas	un	338	R$ 9,72	R$ 3.285,36
111	LEITE DE COCO 500ML Especificação: Produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionados em embalagens de plásticas de 500 ml com prazo de validade, informações nutricionais e lote. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	815	R$ 10,69	R$ 8.712,35
114	MAIONESE 500 GR Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	un	304	R$ 12,27	R$ 3.730,08
141	KETCHUP (MOLHO Á BASE DE TOMATE) molho a base de tomate e temperos. Embalagem com 320g. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	un	442	R$ 11,06	R$ 4.888,52
143	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU A base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, fermentação 100% natural. Embalagem em frasco de 900ml	fr	20	R$ 18,05	R$ 361,00
146	TEMPERO COMPLETO S/ PIMENTA 250G - Apresentação: embalagem plástica (copo) de 250gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	un	50	R$ 7,88	R$ 394,00
149	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Uso alimentício 30 ml	un	140	R$ 7,25	R$ 1.015,00
167	LEITE DE COCO – Embalagem com 200 ml. Ingredientes: Leite de Coco pasteurizado e homogeneizado, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Sem glúten	unid	232	R$ 4,82	R$ 1.118,24

Total do segmento: R$ 211.519,84

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento,

transporte e conservação aplicáveis aos itens sujeitos à comprovação. A classificação não dispensa a análise do conteúdo e dos quantitativos efetivamente comprovados.

j. Disposições finais:

Será adotada como referência a Planilha Orçamentária atualizada, composta por 168 itens, com valor global estimado de R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos). A organização por segmentos não altera os quantitativos, os valores ou o critério de julgamento pelo menor preço por item.

Não será exigida experiência relativa à totalidade do objeto ou a segmentos que não integrem os itens sujeitos à comprovação para os quais a proposta do licitante tenha sido classificada em primeiro lugar. Um mesmo atestado poderá comprovar experiência compatível com diversos itens ou segmentos, conforme seu conteúdo.

A comprovação quantitativa mínima de 10% observará as parcelas expressamente identificadas e justificadas no planejamento e no edital, conforme o tópico de qualificação técnica. Será admitido o somatório de atestados compatíveis, preservadas as unidades de medida e vedada a soma indiscriminada de quantitativos de produtos tecnicamente distintos.

Essa metodologia permitirá aferir a capacidade operacional necessária ao fornecimento, considerando as características de armazenamento, transporte e conservação dos produtos, sem impor exigências desproporcionais ou comprometer a competitividade do certame.

17.24.1.4. A Administração poderá diligenciar para verificar a veracidade das informações prestadas, bem como para aferir a compatibilidade entre o objeto do atestado e o objeto da contratação, nos termos da legislação vigente.

17.24.1.5. A exigência ora estabelecida visa assegurar que o fornecedor possua capacidade mínima para execução contratual, sem restringir indevidamente a competitividade, observando os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e ampla concorrência.

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

a. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) experiência anterior e capacidade operacional compatíveis com os segmentos

correspondentes aos itens arrematados, admitidos produtos similares, observados o percentual mínimo, as unidades de medida e os demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

b. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

c. A Administração poderá realizar diligências junto à pessoa jurídica emitente do atestado ou da declaração de capacidade técnica, com a finalidade de confirmar a veracidade das informações apresentadas e obter esclarecimentos sobre o fornecimento executado. Poderá, ainda, solicitar à licitante a apresentação de contratos, atas de registro de preços, notas fiscais, faturas, ordens de fornecimento ou outros documentos aptos a comprovar o conteúdo declarado.

d. Não será aceito atestado ou declaração de capacidade técnica emitido pela própria licitante em seu favor, uma vez que o documento deverá ser expedido por terceiro que tenha recebido o fornecimento declarado.

e. O pregoeiro poderá solicitar, quando existente e aplicável, documento comprobatório de avaliação do desempenho da contratada emitido na forma do art. 88, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a regulamentação do respectivo cadastro.

A PORMENORIZAÇÃO DE TAIS EXIGENCIAS CONSTAM NO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

17.25. EXIGÊNCIAS DE CERTIFICAÇÃO:

a. Apresentar declaração de que os gêneros alimentícios de origem animal a serem fornecidos serão provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária competente, no âmbito federal, estadual ou municipal, conforme a legislação aplicável, especialmente a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e demais normas pertinentes, observada a abrangência territorial legalmente autorizada para a comercialização dos respectivos produtos.

b. Apresentar declaração técnica de que a empresa dispõe ou disponibilizará, durante a execução contratual, estrutura logística, recursos humanos e equipamentos adequados à natureza e às condições do fornecimento, especialmente no tocante ao armazenamento, acondicionamento, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis, pães, ovos, carnes, aves, pescados, laticínios e demais alimentos que exijam cuidados específicos de conservação.

c. Licenciamento Sanitário: Apresentar Alvará ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão municipal ou estadual de Vigilância Sanitária competente, que comprove a regularidade sanitária do estabelecimento para o exercício das atividades de comercialização, armazenamento ou distribuição de gêneros alimentícios, conforme a natureza da atividade efetivamente desenvolvida e quando o licenciamento for legalmente exigível.

d. Registro no MAPA: Para os produtos sujeitos a registro, inspeção ou fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, deverá ser comprovada a regularidade sanitária correspondente, mediante documentação ou identificação oficial pertinente ao produto e ao estabelecimento produtor, conforme exigido pela legislação específica.

e. Para os **produtos de origem animal, incluindo carnes, aves, pescados, leite e derivados e ovos**, deverá ser comprovada, quando exigível, a regularidade do estabelecimento produtor perante o serviço de inspeção competente, mediante identificação ou documentação referente ao Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou sistema legalmente reconhecido que autorize a comercialização do produto no Município de Ourém/PA.

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE DE TRANSPORTE ADEQUADO

f. As empresas que fornecerem produtos de origem animal, refrigerados ou congelados deverão apresentar declaração de que se responsabilizarão pela entrega dos gêneros alimentícios em veículos apropriados, dotados de sistema de refrigeração ou equipamento equivalente, quando necessário, capazes de manter as condições de temperatura, higiene, acondicionamento e conservação exigidas para cada produto, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

g. Apresentar declaração comprometendo-se a fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com os padrões de identidade, qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, observadas as normas da Vigilância Sanitária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e dos demais órgãos competentes, conforme a natureza de cada produto.

h. Apresentar declaração comprometendo-se a fornecer os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar conforme o cronograma de entregas definido pela Secretaria Municipal de Educação, por intermédio do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE, observando-

se os quantitativos solicitados, os prazos estabelecidos e as condições de entrega previstas no Termo de Referência.

i. Para as empresas que ofertarem produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverá ser apresentada Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário do estabelecimento da licitante, expedido pelo órgão competente, quando exigível para a atividade desenvolvida, bem como declaração de que dispõe ou disponibilizará estrutura adequada para o fornecimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

i. Quando a legislação exigir vistoria, inspeção ou autorização sanitária da instalação utilizada para armazenamento dos produtos, deverá ser apresentada a respectiva comprovação, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal ou pelo serviço de inspeção competente, conforme a atividade e a natureza dos alimentos.

ii. Será admitida a utilização de estrutura própria ou de terceiros regularmente habilitados, desde que atendidas as exigências sanitárias aplicáveis e permaneça sob responsabilidade integral da contratada a qualidade, conservação, procedência e regularidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

j. Para os demais gêneros alimentícios, deverá ser apresentada Licença ou Alvará Sanitário do estabelecimento da licitante, expedido pelo órgão municipal ou estadual competente, quando legalmente exigível para o exercício das atividades de comercialização, armazenamento ou distribuição de alimentos, observadas as normas sanitárias aplicáveis à natureza dos produtos ofertados.

i. Nos casos em que a atividade estiver legalmente dispensada de licenciamento sanitário, será admitida documentação oficial que demonstre a dispensa ou o respectivo enquadramento, sem prejuízo do cumprimento das demais normas de higiene, segurança alimentar e regularidade do fornecimento.

k. Apresentar declaração de que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais necessárias ao cumprimento das obrigações objeto da licitação, especialmente quanto ao local de entrega, cronograma de abastecimento, condições de transporte, acondicionamento, conservação e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência.

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E COMPROMISSO QUANTO AO TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

l. A licitante deverá apresentar declaração, assinada por seu representante legal, de que possui pleno conhecimento das condições relativas ao transporte dos gêneros alimentícios e de que, caso seja convocada para a contratação, cumprirá integralmente as exigências estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto às condições de higiene, conservação, acondicionamento, segurança alimentar e manutenção da qualidade dos produtos até o recebimento pela Administração.

m. Na declaração, a licitante deverá assumir o compromisso de apresentar, por ocasião da assinatura do contrato ou antes do início da execução do fornecimento, conforme estabelecido no instrumento convocatório, a relação e as fotografias dos veículos que serão utilizados na logística e na entrega dos gêneros alimentícios no local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, acompanhadas de laudo, termo, certificado de vistoria sanitária ou documento equivalente expedido pela autoridade competente, quando tal documento for legalmente exigível para o veículo ou atividade de transporte.

i. A documentação deverá permitir a identificação dos veículos e a verificação de sua adequação às características dos gêneros alimentícios transportados, especialmente quanto às condições de higiene, conservação, proteção dos produtos e existência de equipamento de refrigeração, quando necessário.

n. A declaração deverá registrar que os veículos, sejam utilizados diretamente pela contratada ou por transportadora terceirizada, atenderão à legislação sanitária aplicável e às condições de execução, especialmente quanto:

I – À higiene e ao adequado estado de conservação dos veículos;

II – À proteção dos alimentos contra poeira, chuva, vetores, pragas e demais fontes de contaminação;

III – À vedação do transporte conjunto com produtos químicos, saneantes, combustíveis, resíduos ou outras cargas incompatíveis com os gêneros alimentícios;

IV – À integridade, segurança, acondicionamento e conservação das embalagens e dos produtos transportados;

V – À utilização de veículo ou equipamento adequado para o transporte de alimentos refrigerados ou congelados, quando necessário;

VI – À manutenção e ao controle da temperatura indicada para cada produto durante todo o transporte, preservando-se a cadeia de frio até a entrega no local indicado pela Secretaria Municipal de Educação;

VII – À observância das condições de transporte específicas dos gêneros alimentícios perecíveis, incluindo frutas, legumes, hortaliças, pães, ovos e demais produtos sujeitos a danos, deterioração ou contaminação;

VIII – Ao cumprimento das condições de entrega, higiene e conservação estabelecidas no Termo de Referência, responsabilizando-se integralmente pela qualidade dos produtos transportados.

o. A licitante deverá declarar, ainda, estar ciente de que qualquer substituição, inclusão ou alteração dos veículos utilizados durante a vigência contratual deverá ser previamente comunicada à fiscalização, acompanhada da atualização da relação dos veículos, das respectivas fotografias e da documentação sanitária pertinente, quando legalmente exigível, antes da utilização do novo veículo no fornecimento dos gêneros alimentícios.

i. A utilização de veículos próprios ou de transportadora terceirizada não afastará a responsabilidade integral da contratada pelo cumprimento das exigências sanitárias, logísticas e contratuais, inclusive quanto à qualidade, conservação, procedência, validade e segurança dos gêneros alimentícios entregues à Administração.

Da Conferência no Ato da Entrega

10.1.1. No ato do recebimento provisório, o Fiscal do Contrato procederá à verificação física dos itens entregues, devendo identificar a presença das certificações exigidas.

10.1.2. Caso não sejam identificadas as certificações obrigatórias no produto entregue, ou constatada divergência em relação à proposta apresentada, o item poderá ser recusado, ficando a contratada obrigada à substituição imediata, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual.

10.1.3. O recebimento definitivo somente ocorrerá após a verificação integral da conformidade técnica do objeto.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE

17.26. As exigências sanitárias, técnicas, de inspeção, registro, licenciamento e certificação serão aplicadas de acordo com a natureza dos itens arrematados e dos respectivos segmentos, não sendo exigidos da licitante documentos próprios de categorias de produtos que não integrem sua proposta. Assim, as exigências específicas aplicáveis aos produtos de origem animal, aos alimentos refrigerados ou congelados, aos

hortifrutigranjeiros ou aos produtos industrializados somente serão requeridas quando relacionadas aos itens efetivamente arrematados.

17.27. Quando determinado registro, licença, autorização, certificado ou documento de inspeção estiver legalmente vinculado ao fabricante, produtor, beneficiador, industrializador, estabelecimento de origem ou responsável pelo produto, será admitida a documentação emitida em nome do respectivo titular, não sendo exigido que todos os documentos estejam necessariamente em nome da licitante revendedora ou distribuidora, desde que seja demonstrado o vínculo entre o produto ofertado e o estabelecimento regularmente autorizado.

17.28. Não será exigida identidade absoluta entre a atividade principal constante do cadastro da licitante e cada produto arrematado, desde que suas atividades econômicas sejam compatíveis com o fornecimento dos gêneros alimentícios correspondentes e que sejam atendidas as licenças e autorizações legalmente exigíveis.

17.29. Os documentos exigidos para habilitação deverão observar os requisitos e os marcos de validade definidos no edital, admitida, em diligência, a atualização daqueles cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, nos termos do art. 64, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. As licenças, autorizações, registros e certificações legalmente necessários à execução deverão permanecer válidos durante a contratação, cabendo à contratada providenciar tempestivamente sua renovação.

17.30. Os documentos relacionados à procedência, fabricação, inspeção, registro, composição ou conformidade dos produtos deverão ser apresentados nos momentos expressamente definidos neste Termo de Referência e no edital, conforme sua finalidade e as exigências legais aplicáveis. A Administração poderá solicitar esclarecimentos e documentos complementares em diligência ou durante a execução, observados os limites legais, sem criar requisitos de habilitação ou de aceitabilidade da proposta não previstos no instrumento convocatório.

17.31. A Administração poderá realizar diligências para esclarecer ou complementar as informações constantes dos documentos apresentados, confirmar sua autenticidade e verificar a regularidade dos estabelecimentos, fabricantes e produtos perante os órgãos competentes, observados os limites estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

17.32. A ausência de documento que não seja legalmente exigível para a atividade exercida ou para o produto arrematado não constituirá motivo de inabilitação, desde que a licitante demonstre, de maneira fundamentada, a respectiva hipótese de dispensa, isenção ou inaplicabilidade.

17.33. As exigências previstas neste tópico deverão ser interpretadas de forma proporcional, considerando a natureza dos produtos, os riscos sanitários envolvidos, as condições de conservação e

transporte e as obrigações efetivamente assumidas pela licitante, evitando-se requisitos desnecessários ou sem relação direta com os itens arrematados.

17.34. A apresentação dos documentos não afastará a responsabilidade da contratada pela qualidade, procedência, segurança e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, nem impedirá a fiscalização de recusar produtos que estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.

18. PROPOSTA READEQUADA

18.1. Após declarada, empresas vencedoras deverão apresentar suas Propostas readequadas;

18.2. O prazo de validade da proposta será de no mínimo 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação;

18.3. A proposta deve estar devidamente assinada com validação digital;

19. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R$ 5.409.375,85 (CINCO MILHÕES, QUATROCENTOS E NOVE MIL, TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS E OITENTA E CINCO CENTAVOS),** conforme custos unitários apostos.

19.1. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023).

20. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotação orçamentária específica, indicada antes da assinatura do contrato ou outro documento equivalente.

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

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1. Quanto ao fornecimento dos itens especificados, a CONTRATADA se obriga a:

21.1.1. Entregar os gêneros alimentícios nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente. A contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento,

conservação, carga, descarga e demais despesas necessárias à entrega, sem ônus adicional para a Administração.

21.1.2. Acompanhar cada entrega da respectiva Nota Fiscal, com identificação do instrumento contratual ou da nota de empenho e da Ordem de Fornecimento, discriminando os produtos, as unidades de fornecimento, os quantitativos e os preços contratados. As informações de lote e validade, quando aplicáveis, deverão constar das embalagens ou dos rótulos e ser registradas em documento que permita vinculá-las aos produtos entregues.

21.1.3. Recolher e substituir, sem ônus adicional para a Administração e nos prazos definidos neste Termo de Referência, os produtos recusados por inadequação às especificações, vícios, avarias, contaminação, deterioração, validade insuficiente ou outras desconformidades imputáveis à contratada, mediante comunicação formal da Administração. A contratada deverá, ainda, ressarcir os prejuízos comprovadamente decorrentes dessas falhas, após apuração e assegurado o direito de defesa, não constituindo o ressarcimento alternativa automática à obrigação de substituição.

A substituição deverá ocorrer nos seguintes prazos máximos, contados do recebimento da solicitação:

a) Até 10 (dez) dias corridos, para produtos secos e não perecíveis que admitam conservação em temperatura ambiente;
b) Até 5 (cinco) dias corridos, para produtos perecíveis, refrigerados, resfriados ou congelados, incluindo hortaliças, verduras, legumes, tubérculos, raízes e frutas, conforme a natureza e as condições de conservação de cada item;
c) Até 24 (vinte e quatro) horas, para pães e demais panificados frescos ou de validade reduzida previstos na contratação.

O prazo aplicável será determinado pela natureza e pelas condições de conservação do produto, independentemente do segmento em que esteja classificado. A substituição não afastará a responsabilidade pelo atraso na entrega originalmente devida nem pelas demais consequências do descumprimento contratual.

21.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, integridade e segurança dos gêneros alimentícios, bem como pela inviolabilidade de suas embalagens até o recebimento pela CONTRATANTE, assegurando que o transporte, ainda que realizado por terceiros,

observe as condições estabelecidas pelo fabricante e pelas normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto à higiene, acondicionamento, empilhamento, ventilação, umidade, controle de temperatura e manutenção da cadeia de frio, conforme a natureza do produto.

21.1.5. Os produtos poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, da proposta aceita ou da respectiva Ordem de Fornecimento. A contratada deverá substituí-los, às suas expensas, nos prazos de substituição estabelecidos neste Termo de Referência, conforme a natureza e as condições de conservação de cada produto, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

21.1.6. Apresentar, na entrega, os documentos de procedência, rastreabilidade e controle das condições de armazenamento e transporte legalmente exigíveis ou expressamente previstos neste Termo de Referência para os respectivos itens. Quando aplicável, deverão ser apresentados os registros de temperatura necessários à verificação da manutenção da cadeia de frio.

21.1.7. Recolher e substituir os produtos que não atendam às especificações e às condições estabelecidas neste Termo de Referência, sem ônus adicional para a Administração e nos prazos de substituição definidos, mediante comunicação formal da CONTRATANTE.

21.1.8. Atender com presteza às solicitações, bem como tomar as providências necessárias ao pronto atendimento das reclamações levadas ao seu conhecimento pela CONTRATANTE;

21.1.9. Prestar todas as informações que forem solicitadas pela CONTRATANTE com objetivo de fiscalizar o contrato.

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São deveres da Contratante:

22.1. Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações;

22.2. Rejeitar os produtos que não atendam às especificações deste Termo de Referência;

22.3. Efetuar o (s) pagamento (s) da (s) Nota (s) Fiscal (ais) / Fatura (s) da contratada, observando, ainda, as condições estabelecidas no edital de licitação;

22.4. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido produto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

22.5. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da contratada;

22.6. Efetuar o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados da finalização da liquidação da despesa, limitado aos produtos efetivamente recebidos e aceitos, observadas as condições deste Termo de Referência e a ordem cronológica de pagamentos aplicável.

23. MODELOS DE DECLARAÇÕES EXIGIDOS

23.1. Para participação no presente certame, será obrigatória a apresentação das seguintes declarações, conforme disposições legais aplicáveis e diretrizes do Município de Tomé-Açu:

23.2. **Declaração de Conformidade Unificada** – documento pelo qual a licitante atesta o cumprimento das condições legais, ausência de fatos impeditivos, responsabilidade pelas informações prestadas, atendimento às normas trabalhistas, reserva de cargos, proibições constitucionais e demais requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021 e legislação correlata.

23.3. **Declaração de Enquadramento como ME/EPP** – documento destinado às empresas que pretendam usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, devendo declarar seu porte e enquadramento fiscal, bem como a veracidade das informações prestadas.

23.4. Os modelos oficiais de ambas as declarações se encontram anexados ao presente Termo de Referência, devendo ser utilizados obrigatoriamente pelas licitantes, devidamente preenchidos e assinados por seu representante legal.

24. DAS PROIBIÇÕES

24.1. É proibida, por parte da CONTRATADA, durante a vigência do contrato firmado, contratação de empregado pertencente ao quadro de pessoal do Órgão Gerenciador e órgãos participantes deste processo;

24.2. A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade acerca do objeto da Compra, salvo se houver prévia autorização da Administração do Órgão Gerenciador deste processo;

25. DOS ANEXOS

25.1. ANEXO I - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

25.2. ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UNIFICADA

25.3. ANEXO III – MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

25.4. ANEXO IV - APLICAÇÃO DA PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA, ATÉ O LIMITE DE 10% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO

Tomé-Açu/PA, dia 20 de outubro de 2026

Elaborado por:

WENILSON DA SILVA SANTA BRIGIDA:04704440290
Assinado de forma digital por WENILSON DA SILVA SANTA BRIGIDA:04704440290
Dados: 2026.10.20 08:57:13 -03'00'

WENILSON DA SILVA SANTA BRIGIDA
Focus Assessoria Técnica – T. DO S. M. DA SILVA
Divisão Interna de Planejamento de Licitações

Ciente e aprovo:

CARLOS ANTONIO VIEIRA:15913112172
Assinado de forma digital por CARLOS ANTONIO VIEIRA:15913112172
Dados: 2026.10.20 08:57:30 -03'00'

CARLOS ANTÔNIO VIEIRA
Prefeito Municipal de Tomé-Açu/PA

ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UNIFICADA

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UNIFICADA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal a _____, portador da carteira de identidade nº ____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de Pregão Eletrônico nº ___, instaurado pela Prefeitura Municipal de Tomé-Açu, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro:

I - A inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

III - o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação

IV - Será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

V - O cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social

VI - O cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

VII - a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema

VIII - que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

IX - Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

X - Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

XI - que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

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

XIII - que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

XIV - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

XV - Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente deste órgão comprador, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau (Art. 14, IV, da Lei Federal nº 14.133/21)

Declaro ainda que: a proposta apresentada para participar do Processo Eletrônico, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.

Declaramos, para os fins que a empresa não foi declarada inidônea ou suspensa, por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

Tomé-Açu/PA, __ de _____ de 2026

_____

Representante legal
CPF n°____

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal a _____, portador da carteira de identidade nº ____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de Pregão Eletrônico nº ___, instaurado pela Prefeitura Municipal de Tomé-Açu, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro:

I- Está regularmente enquadrada como [Microempresa/Empresa de Pequeno Porte], nos termos da Lei Complementar nº 123/2006;

II- No último ano-calendário encerrado, sua receita bruta foi compatível com os limites legais de enquadramento;

III- No ano-calendário da realização da presente licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública que, somados, ultrapassem a receita bruta máxima admitida para Empresa de Pequeno Porte (R$ 4.800.000,00), se estiver nesse enquadramento;

IV- Está ciente de que a falsidade desta declaração sujeita a empresa às sanções previstas na legislação vigente.

A presente declaração é firmada para que produza todos os efeitos legais, atestando a veracidade das informações aqui prestadas, sujeitando-se a empresa às sanções cabíveis em caso de falsidade.

Tomé-Açu/PA, __ de _____ de 2026

_____

Representante legal
CPF n°____

ANEXO III - MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

À

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA

A empresa **[RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ sob o nº **[CNPJ]**, com sede à **[ENDEREÇO COMPLETO]**, neste ato representada por **[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL]**, portador(a) do CPF nº **[CPF]**, vem, respeitosamente, solicitar a devolução do valor depositado a título de caução referente à garantia da proposta vinculada ao seguinte procedimento licitatório:

Pregão Eletrônico nº: [INFORMAR NÚMERO DO PREGÃO]
Processo Administrativo nº: [INFORMAR NÚMERO DO PROCESSO, SE HOUVER]
Objeto: [DESCREVER O OBJETO DA LICITAÇÃO]
Valor depositado: R$ [INFORMAR VALOR]
Data do depósito/pagamento: [INFORMAR DATA]

Para fins de comprovação, segue anexo o respectivo **comprovante de pagamento/depósito da caução**, realizado em favor do Município de Tomé-Açu/PA.

A restituição do valor poderá ser realizada por meio dos seguintes dados bancários:
Banco: [INFORMAR BANCO]
Agência: [INFORMAR AGÊNCIA]
Conta: [INFORMAR CONTA]
Tipo de conta: [CORRENTE/POUPANÇA]
Titular da conta: [INFORMAR TITULAR]
CPF/CNPJ do titular: [INFORMAR CPF/CNPJ]
Chave PIX, se houver: [INFORMAR CHAVE PIX]

Declara a empresa solicitante que as informações prestadas são verdadeiras e que o pedido se refere exclusivamente à devolução da caução vinculada ao certame acima identificado.

Nestes termos, solicita-se o recebimento e processamento do presente pedido, com a adoção das providências cabíveis para devolução do valor, conforme regras previstas no instrumento convocatório.

Tomé-Açu/PA, ___ de _____ de 20___.

[Nome do representante legal]
[cargo/função]
[razão social da empresa]
CNPJ nº [CNPJ]
Telefone: [INFORMAR]
E-mail: [INFORMAR]

ANEXO IV - PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA, NOS TERMOS DO ART. 48, § 3º, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, ATÉ O LIMITE DE 10% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO

O benefício não se estende indistintamente a todas as empresas sediadas no Município, ficando sua aplicação condicionada ao enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte e ao atendimento dos demais requisitos estabelecidos na legislação e no edital.

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, consistente na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades dos órgãos e secretarias participantes da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA, a Administração opta pela adoção da prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Tomé-Açu/PA, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, como medida de estímulo ao desenvolvimento econômico local, sem prejuízo da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa. O objeto contempla produtos sujeitos a requisitos sanitários, técnicos e de segurança específicos, inclusive regularidade perante os órgãos competentes para os respectivos gêneros alimentícios.

A adoção desse mecanismo decorre da constatação, obtida a partir da pesquisa mercadológica realizada no âmbito do processo, de que o Município possui mercado local apto ao atendimento do objeto, com a existência de estabelecimentos sediados em Tomé-Açu/PA e região que atuam na comercialização e distribuição de gêneros alimentícios, apresentando potencial capacidade de participação no certame.

Nesse contexto, a Administração entende ser pertinente a utilização do benefício local como instrumento legítimo de fortalecimento da economia municipal, de incentivo à atividade empresarial instalada no território local, de estímulo à manutenção de empregos e de circulação de renda dentro do próprio Município, em consonância com a função indutora das contratações públicas.

A medida encontra respaldo na disciplina conferida pela Lei Complementar nº 123/2006, especialmente no que se refere ao tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, bem como nos princípios e diretrizes previstos na Lei nº 14.133/2021, que orientam as contratações públicas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, da competitividade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa.

Importante destacar que a aplicação da prioridade de contratação local não impede a participação de empresas sediadas em outras localidades, tampouco afasta a ampla concorrência. Trata-se de mecanismo de preferência a ser utilizado em situação específica e dentro de limite previamente definido, preservando-se os princípios da legalidade, isonomia, motivação, razoabilidade e competitividade.

A adoção do benefício local mostra-se especialmente pertinente no presente caso em razão das características do objeto, uma vez que o fornecimento de gêneros alimentícios possui relevante componente logístico e operacional, sobretudo diante da necessidade de entregas parceladas, reposição periódica dos produtos e atendimento aos diferentes órgãos e unidades administrativas participantes.

A existência de fornecedores sediados no Município favorece maior agilidade no atendimento das Ordens de Fornecimento, redução dos prazos de entrega, maior capacidade de resposta diante de necessidades de reposição, facilidade de substituição de produtos em desconformidade e maior eficiência na fiscalização da execução contratual.

Além disso, o fornecimento dos gêneros alimentícios exige regularidade no abastecimento, capacidade logística para transporte, carga e descarga e atendimento às condições sanitárias, de acondicionamento e conservação aplicáveis a cada produto. Deverão ser observadas as exigências de licenciamento, procedência, inspeção e manutenção da cadeia de frio, quando legalmente exigíveis e pertinentes aos itens fornecidos, permanecendo a contratada responsável pelo transporte e pela entrega.

Assim, conclui-se que a aplicação da prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Tomé-Açu/PA, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, constitui medida juridicamente possível, tecnicamente motivada e administrativamente adequada, equilibrando a busca da proposta mais vantajosa com a promoção do desenvolvimento econômico local.

FUNCIONALIDADE DO BENEFÍCIO LOCAL DE ATÉ 10%

Durante a fase de julgamento das propostas, será inicialmente identificada a melhor proposta válida apresentada para cada item, conforme a estrutura definida no instrumento convocatório.

Caso a melhor proposta classificada tenha sido apresentada por empresa não sediada no Município de Tomé-Açu/PA, a Administração verificará se há microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no Município que tenha apresentado proposta em valor até 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido, para fins de aplicação da prioridade de contratação local.

Havendo empresa local enquadrada como ME ou EPP dentro dessa faixa de variação, poderá ser assegurado o exercício da prioridade de contratação local, nos termos a serem disciplinados no edital, desde que atendidos todos os requisitos de habilitação, regularidade fiscal, trabalhista, jurídica, técnica e de conformidade relacionados ao fornecimento de gêneros alimentícios.

A aplicação do benefício deverá observar critérios objetivos, previamente previstos no instrumento convocatório, de modo a assegurar transparência, previsibilidade, isonomia e segurança jurídica no julgamento.

REQUISITOS PARA APLICAÇÃO DO BENEFÍCIO LOCAL

Para fins de aplicação da prioridade de contratação local, deverão ser observados os seguintes requisitos:

A empresa deverá comprovar que possui sede ou filial ativa no Município de Tomé-Açu/PA, mediante apresentação de documentação hábil, a exemplo de contrato social ou estatuto, comprovante de inscrição e situação cadastral no CNPJ, alvará de funcionamento expedido pelo Município e demais documentos eventualmente exigidos no edital.

A licitante deverá estar regularmente enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da legislação vigente.

A diferença entre a proposta apresentada pela empresa local e a melhor proposta válida não poderá ultrapassar o limite de 10% (dez por cento).

O edital deverá prever expressamente a aplicação do benefício, com definição clara dos critérios de enquadramento, forma de comprovação e procedimento de classificação.

A empresa deverá declarar corretamente, no sistema ou nos documentos do certame, seu porte empresarial e sua condição de empresa local, ficando sujeita às sanções cabíveis em caso de declaração falsa ou apresentação de informação inverídica.

A empresa beneficiária deverá atender integralmente às condições de habilitação e às exigências técnicas relacionadas aos gêneros alimentícios que venha a fornecer, especialmente quanto ao licenciamento sanitário, à procedência e inspeção dos produtos e às condições de transporte e conservação, quando legalmente exigíveis e aplicáveis aos respectivos itens, conforme o edital e seus anexos.

EXEMPLO PRÁTICO DE APLICAÇÃO DO BENEFÍCIO LOCAL

Para melhor compreensão do mecanismo, suponha-se que, para determinado item, a melhor proposta válida tenha sido apresentada por empresa sediada fora de Tomé-Açu/PA, no valor de R$ 100,00.

Caso uma microempresa ou empresa de pequeno porte sediada em Tomé-Açu/PA tenha apresentado proposta de até R$ 110,00, estará inserida na faixa de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido para fins de aplicação da prioridade de contratação local, desde que preenchidos os requisitos de habilitação, regularidade e conformidade previstos no edital.

Dessa forma, preserva-se a competitividade do certame, ao mesmo tempo em que se assegura tratamento favorecido às empresas locais de menor porte, em conformidade com a legislação aplicável.

DA NÃO APLICAÇÃO DE COTA RESERVADA E DE ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A Administração, após análise das características do objeto, da organização dos itens, da logística de execução, da necessidade de continuidade do abastecimento e da realidade mercadológica identificada no planejamento, opta pela não adoção de itens exclusivos e pela não aplicação de cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP no presente procedimento.

A decisão não decorre de afastamento genérico do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mas de avaliação específica das características desta contratação, buscando preservar a eficiência, a economicidade, a continuidade do abastecimento e a seleção da proposta mais vantajosa.

O objeto compreende o fornecimento parcelado e continuado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para diversas Secretarias, Fundos, departamentos, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais e demais estruturas da Administração Municipal, inclusive unidades territorialmente distribuídas.

A execução exige capacidade logística permanente, atendimento tempestivo às Ordens de Fornecimento, transporte adequado, carga e descarga, substituição de produtos em desconformidade e manutenção de regularidade no fornecimento durante todo o período de vigência da contratação.

No caso dos gêneros alimentícios secos e não perecíveis, a contratação envolve diferentes apresentações, pesos, volumes e embalagens, exigindo controle de validade, integridade, armazenamento adequado e entregas parceladas às unidades administrativas.

No caso dos gêneros perecíveis, refrigerados ou congelados, deverão ser observadas as condições específicas de higiene, transporte, armazenamento, temperatura e conservação, inclusive manutenção da cadeia de frio quando necessária.

A adoção de cota reservada ou de itens exclusivos poderia ocasionar fragmentação excessiva da execução, com multiplicação de fornecedores responsáveis pelo abastecimento de produtos correlatos, aumentando a complexidade operacional, administrativa e fiscalizatória do contrato e da futura Ata de Registro de Preços.

Essa fragmentação poderia implicar, entre outros efeitos, necessidade de emissão e acompanhamento de ordens de fornecimento para diferentes fornecedores, maior dificuldade de controle dos quantitativos, duplicidade de rotinas administrativas, aumento do risco de divergências entre entregas, dificuldades na responsabilização por atrasos ou desconformidades e maior possibilidade de descontinuidade do abastecimento.

Além disso, a contratação possui natureza sensível quanto à continuidade. Parte significativa dos produtos destina-se a unidades de saúde, escolas, equipamentos da assistência social, cozinhas institucionais e demais estruturas que dependem do fornecimento regular de gêneros alimentícios para manutenção de suas atividades.

Nessas condições, eventual divisão obrigatória do fornecimento entre múltiplos fornecedores poderia prejudicar a coordenação logística, a uniformidade das entregas e a capacidade de resposta em situações de necessidade imediata, especialmente quando houver necessidade de substituição ou reposição rápida dos produtos.

A própria organização do objeto em 168 itens individualizados já representa medida de parcelamento suficiente e proporcional, preservando a especialização dos fornecedores sem promover fragmentação excessiva da execução.

A estrutura adotada permite que empresas distintas concorram e sejam vencedoras em cada item, sem exigir que um único fornecedor atenda simultaneamente todos os segmentos de gêneros alimentícios, preservando a participação de fornecedores especializados e a individualização do julgamento.

A análise mercadológica realizada também demonstra a existência de pluralidade de fornecedores aptos a participar do certame, inclusive empresas locais e regionais, o que preserva a competitividade mesmo sem a utilização de itens exclusivos ou cotas reservadas.

Registra-se, ainda, que a não adoção de itens exclusivos e de cota reservada não impede a participação das ME/EPP, que continuarão podendo disputar todos os itens em igualdade de condições, além de usufruir dos demais benefícios legalmente previstos, inclusive empate ficto, regularização fiscal e prioridade de contratação local ou regional, quando aplicável.

Assim, considerando a natureza do objeto, a necessidade de regularidade do abastecimento, a logística de distribuição, a multiplicidade de unidades atendidas, a necessidade de coordenação operacional e o risco de fragmentação da execução, conclui-se que a adoção de itens exclusivos ou cota reservada não se mostra adequada nem vantajosa para esta contratação específica.

A opção pela não aplicação desses mecanismos busca preservar a continuidade do fornecimento, reduzir riscos operacionais, manter a eficiência da gestão contratual e ampliar a possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

OBSERVAÇÃO – EMPATE FICTO

Registra-se que, além da prioridade de contratação local prevista neste tópico, o instrumento convocatório também contemplará o tratamento favorecido decorrente do empate ficto, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

No caso de Pregão, serão consideradas em situação de empate ficto as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta tenha sido apresentada por empresa não enquadrada como ME ou EPP. Nessa hipótese, será assegurada à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada a oportunidade de apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora, observando-se o procedimento e os prazos definidos no edital.

Ressalta-se que o empate ficto de até 5% e a prioridade de contratação local de até 10% do melhor preço válido constituem benefícios distintos, com fundamentos e procedimentos próprios, devendo sua aplicação ocorrer na forma e na ordem expressamente disciplinadas no instrumento convocatório, de modo a preservar a isonomia, a competitividade e a segurança jurídica do certame.