



Prefeitura Municipal de Marabá
Coordenação Permanente de Licitação
Agentes de Contratações e Pregoeiros

EDITAL

Processo nº 050505273.000035/2025-83

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 90006/2026/CPL/DGLC/PMM

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026.

ÍNDICE

1. DO OBJETO
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. DO TERMO DE CONTRATO
10. DOS RECURSOS
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

PREÂMBULO

Tipo de Licitação: Pregão Eletrônico

Critério de julgamento: Menor Preço por Item/lote

Data de início de entrega de propostas: 04/02/2026

Data e horário limite para entrega de propostas: 23/02/2026 às 9h00 (horário oficial de Brasília)

Data e hora de abertura das propostas e etapa de lances: Sessão pública dia: 23/02/2026 às 9h00 (horário oficial de Brasília)

Local: www.gov.br/compras

Código da UASG: 927862

Torna-se público que o Município de Marabá, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, por meio da Coordenação Permanente de Licitações, sediada à Rodovia Transamazônica, Km 5,5, Nova Marabá, Marabá - Pará, CEP: 68.507-765, Prédio da Secretaria de Viação e Obras Públicas, realizará licitação, **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 383, de 28 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em item(s) e lote(s), sendo este(s) último(s) formado(s) por dois ou mais itens, conforme tabela constante no ANEXO II - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS, DESTE EDITAL.

1.2.1. Relativamente ao(s) item(s) isolado(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse;

1.2.2. Relativamente ao(s) lotes(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para

todos os itens que os compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

2.6. Para os Itens: 1, 4, 5, 8, 15, 16, 21, 24, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 41, 42, 49, 50, 53, 70, 83 e 86 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.7. Para os itens: 3, 7, 10, 12, 14, 18, 20, 23, 28, 32, 38, 40, 44, 46, 48, 52, 55, 57, 59, 61, 63, 65, 67, 69, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 85, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100 e Lote 2 (itens: 108 a 114) a participação é reservada para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas.

2.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2.9. A obtenção do benefício a que se refere o item acima fica limitada às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.10. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.10.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.10.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 2.10.3. pessoa física;
- 2.10.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.10.5. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.10.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.10.7. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.10.8. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.10.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.10.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.10.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.10.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.12. O impedimento de que trata o item 2.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.10.3 e 2.10.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.14. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.15. O disposto nos itens 2.10.5 e 2.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.16. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.17. A vedação de que trata o item 2.10.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação NÃO será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 4.2.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.2.3. não possui 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;
- 4.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 4.4.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.5. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
- 4.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- 4.5.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- 4.5.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 4.5.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 4.5.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 4.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 4.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 4.5.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 4.5.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 4.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 4.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.2 ou 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se

responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. **Valor Unitário do item expresso em Reais (R\$);**

5.1.2. **Marca/Fabricante; e**

5.1.3. **Modelo/versão**

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. **Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.**

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a

identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se automaticamente o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.20.5. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.20.5.1. empresas estabelecidas no município de Marabá;

6.20.5.2. empresas brasileiras;

6.20.5.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.20.5.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.24. A proposta comercial adequada ao(s) último(s) lance(s), deverá conter os seguintes elementos:

6.24.1. **descrição do objeto, valor unitário e total; contendo até duas casas decimais após a vírgula, para o objeto deste certame, para efeito de julgamento durante a sessão pública. Caso isso não ocorra, o pregoeiro comunicará ao licitante, no momento da negociação, que corrija o valor, desprezando as demais casas decimais.**

6.24.2. **número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do proponente;**

6.24.3. **endereço físico, eletrônico e telefone de contato;**

6.24.4. **data de emissão;**

6.24.5. **nome completo e identificação do responsável;**

6.24.6. **número deste pregão;**

6.24.7. **Especificação de forma clara e completa do objeto, e quantidade, obedecendo a mesma ordem de numeração constante neste Edital, sem conter alternativas de valor, ou de qualquer outra condição;**

6.24.8. **Marca, fabricante, modelo e versão, conforme o caso**

6.24.9. **Demais requisitos conforme item 11.6 e seguintes do Termo de Referência.**

6.24.10. **Comprovação da garantia da proposta, conforme item 4.5 do Termo de Referência.**

6.24.11. **Prazo de validade da proposta comercial, que não poderá ser inferior a 120 (cento e vinte) dias consecutivos a contar da sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo;**

CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.25. Não serão aceitas propostas com valores unitário e global superiores aos estimados, na forma do art. 59, inciso III, da Lei Federal n. 14.133/21.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.4. Cadastro Municipal de Empresas Punidas – CMEP, mantido pela Controladoria Geral do Município de Marabá (<http://www.cmep.maraba.pa.gov.br>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Até a data e horário limite para recebimento das propostas junto ao portal Compras.gov.br, **a documentação de habilitação dos licitantes deverá ser emitida em formato digital**, para envio ao portal Compras.gov.br quando for solicitado pelo Pregoeiro(a), com exceção dos documentos relativos a regularidade fiscal, que serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas.

8.2.1. **A data limite para recebimento das propostas será a referência** utilizada pelo(a) pregoeiro(a) para avaliação dos documentos de habilitação sob o aspecto de validade dos mesmos.

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

8.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.5. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.5.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. A habilitação será verificada por meio do SicaF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.9.1.1. **Os originais da proposta comercial e da documentação de habilitação ou cópia autenticada da mesma que forem solicitados pelo**

Pregoeiro, conforme item anterior, deverão ser entregues à CPL, no seguinte endereço: sala da Coordenação Permanente de Licitação CPL/DGLC/SEPLAN/PMM, localizada à Rodovia Transamazônica, Km 5,5, Nova Marabá – Marabá – Pará - CEP: 68.507-765, Prédio da Secretaria de Viação e Obras Públicas - E-mail: licitacao@maraba.pa.gov.br, Marabá, Pará, no horário de 8 às 12h e das 14 às 18h, imprerivelmente, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação efetuada através de mensagem no CHAT do portal COMPRAS.GOV.BR.

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

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

8.10. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

8.12. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

8.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.17. O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai oferecer os produtos, objeto da presente licitação, exceto nos casos de matriz e filiais, que possuem documentos emitidos com CNPJ da Matriz que podem ser utilizados por suas filiais, inclusive atestados de capacidade técnica.

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

OUTRAS DECLARAÇÕES

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

8.21. O licitante deverá apresentar declaração assinada, sob as penas da Lei, indicando expressamente os meios oficiais de contato que serão utilizados para comunicações formais no decorrer do processo licitatório e eventual contratação (Modelo - Anexo).

8.22. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 03 dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 03 dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.3.1. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

9.3.2. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no item 1.5 do Termo de Referência.

9.6. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em 18/11/2025.

9.7. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

9.8. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.9. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.9.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

- 10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, se não reconsiderar, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal da Transparência do Município de Marabá.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, ou
 - 11.1.2. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:
 - 11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 11.1.3. dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - 11.1.4. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 11.1.6. fraudar a licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;
 - 11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 11.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 11.1.9. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
 - 11.1.10. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 11.1.11. dar causa à inexecução total do objeto do contrato;
- 11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e com base no Decreto Municipal nº 441/2024 a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.2.1. advertência;
 - 11.2.2. multa;
 - 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 11.5. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1 e 14.1.2, a multa será de 0,5% a 1% do valor do contrato.
- 11.6. Para a infração prevista no item 11.1.3, a multa será de 15% do valor da parcela do objeto não executado.
- 11.7. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4 a 11.1.12, a multa será de 20% do valor do contratado.
- 11.8. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 11.9. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 11.10. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada poderá ser, conforme previsto no art. 7º do Decreto nº 441/2024:
- a) retido, total ou parcialmente, dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade decorrentes do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o fornecedor possua com o mesmo órgão ou entidade ora contratante;
 - b) descontado do valor da garantia prestada;
 - c) pago por meio de Documento de Arrecadação municipal (DAM) ou
 - d) cobrado judicialmente.
- 11.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.4, 11.1.10 e 11.1.11 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.12. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8, 11.1.9 e 11.1.10.
- 11.12.1. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, no caso das infrações previstas no art. 8º, do Decreto nº 441/2024, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 11.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 11.14. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções que dispõe o item 11.2 e subitens deste Edital, demandará a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Controladoria-Geral do Município de Marabá, através da Comissão Permanente de Apuração (CPA), nos termos do art. 17, caput, do Decreto Municipal N.º 441, de 02 de maio de 2024, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 11.15. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação.
- 11.16. Caberá apenas a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 11.17. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.18. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.19. O pedido de reconsideração será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 11.20. A personalidade jurídica do licitante ou contratado infrator poderá ser desconsiderada, sempre que utilizada com abuso de direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial.
- 11.21. A Administração Pública municipal deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da aplicação da sanção da qual não caiba mais recurso, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 11.21.1. Será inscrito no Cadastro Municipal de Empresas Punidas (CMEP), contados da data da aplicação da sanção da qual não caiba mais recurso, o licitante ou contratado que receber quaisquer das sanções previstas no item 11.1 e subitens deste Edital.
- 11.22. Será admitida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
 - b) pagamento da multa
 - c) transcurso do prazo mínimo de um ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de três anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
 - d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; e
 - e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 11.23. A sanção pelas infrações previstas nos itens 11.1.5 e 11.1.9 deste Edital, exigirá, como condição de reabilitação do fornecedor, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.
- 11.24. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.25. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 11.26. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 11.26.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.
- 12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@maraba.pa.gov.br.

- 12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame
- 12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10. Todos os documentos decorrentes deste processo deverão ser assinados por meio de Certificado Digital (Assinatura Eletrônica) ICP/Brasil, conforme Resolução nº 11.535 e Resolução 11.536/TCM de 2014.
- 13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos www.gov.br/compras/pt-br, www.governotransparente.com.br/4466490, www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/ ou ainda através de solicitação no e-mail institucional da Coordenação Permanente de Licitação: licitacao@maraba.pa.gov.br.
- 13.12. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca do Município de Marabá/PA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.
- 13.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.13.1. Anexo I - Termo de Referência;
- 13.13.2. Anexo II - Especificação do Objeto - Relação de Itens;
- 13.13.3. Anexo III - Minuta de Termo de Contrato;
- 13.13.4. Anexo IV - Modelos

Marabá-PA, 28 de janeiro de 2026.

Documento assinado eletronicamente

Cristiano Gomes Lopes
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 009/2025-GP



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Gomes Lopes, Secretário Municipal de Educação**, em 03/02/2026, às 18:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.maraba.pa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1515478** e o código CRC **17527707**.

ANEXOS A EDITAL PREGÃO

ANEXO I

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente processo de licitação está autuado na modalidade Pregão, forma Eletrônica, cujo objeto consiste na **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Dos preços, especificações e quantitativos:

SECOS E ESTOCÁVEIS				PREÇO MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$
1	AÇAFRÃO - Açafrão (Cúrcuma) em pó, cor amarelada (devido à curcumina), homogêneo, possuir sabor e odor característico. Sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O peso líquido deve ser de 100 (cem) gramas até 200 (duzentos) gramas. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	600	30,14	18.084,00
2	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	95.000	4,02	381.900,00
3	ADOÇANTE, DIETÉTICO LÍQUIDO, aspecto transparente, a base de 100% stevia natural ou sucralose. Acondicionado em embalagem transparente, atóxica e invioladas de 100 ml com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNID	30	7,16	214,80
4	AMIDO DE MILHO - Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Composto apenas de amido de milho, sem glúten. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido que deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica e hermeticamente fechada, sem rasgadura ou amassamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	13,66	20.490,00
5	ARROZ TIPO 1 - Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido do pacote deve ser de até 05 (cinco) kg, e fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	200.000	5,07	1.014.000,00

6	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima 0,5%, a condicionado em embalagem de vidro ou garrafa pet, contendo até 500ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. O produto de ver a apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	LITROS	30	81,94	2.458,20
7	BISCOITO CREAM CRACKER - Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, malte, açúcar, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de até 1 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar as características próprias e validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000	12,40	124.000,00
8	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA OU MARIA - Biscoito Doce tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, íntegros, textura crocante, não quebradiços, sem gordura trans. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal e soro de leite em pó. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, de polietileno resistente, atóxico e transparente de dupla face. Na embalagem do produto deverá conter o nome do produto e fabricante, lista de ingrediente, informação nutricional, número do lote, peso, registro no órgão competente, SAC – Serviço de atendimento ao consumidor, endereço, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar peso líquido de até 1 kg e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega	KG	10.000	15,59	155.900,00
9	BISCOITO DE POLVILHO - Tradicional, assado, salgado e crocante. Sem glúten e sem lactose no formato de palito ou bastão. O produto deverá ser composto por polvilho, ovos, óleo vegetal e sal. Não poderá conter leite ou derivados em seus ingredientes. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente e lacrado, contendo nomínimo80gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, valor nutricional, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG	5.000	37,82	189.100,00
10	BISCOITO MAISENA ZERO LACTOSE - Biscoito Doce tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, íntegros, textura crocante, não quebradiços, sem gordura trans, sem colesterol, sem lactose e sem a proteína do leite. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, amido de milho e sal. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, de polietileno resistente, atóxico e transparente de dupla face. Na embalagem do produto deverá conter o nome do produto e fabricante, lista de ingrediente, informação nutricional, número do lote, peso, registro no órgão competente, SAC – Serviço de atendimento ao consumidor, endereço, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar peso líquido de até 1 kg e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega	Kg	180	21,44	3.859,20
11	COLORAU EM PÓ - Colorau, à base de urucum, com fubá. Deve apresentar cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O peso líquido deve ser de até 200 (duzentos) gramas. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	11,04	16.560,00
12	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, concentrado, contendo em sua composição somente tomate, com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Não será permitido o produto que tiver adição de sal, açúcar ou qualquer outro ingrediente que não seja tomate. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	12.000	10,02	120.240,00
13	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo, tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	20.000	6,58	131.600,00

14	FARELO DE AVEIA - Película (pericarpo) que envolve o grão de aveia conhecida como farelo de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia. O produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (atóxico, impermeável, limpo, não violado e resistente), até 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e atender as especificações técnicas, validade mínima de 08 (oito) meses a contar da entrega.	KG	600	26,12	15.672,00
15	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	15.000	6,23	93.450,00
16	FEIJÃO PRETO - Feijão Preto, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	6.000	8,38	50.280,00
17	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Fermento químico em pó, seco, instantâneo, composto de amido modificado, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcico e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar validade mínima de seis (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem contendo até 250g.	KG	300	53,30	15.990,00
18	FLOCÃO DE ARROZ - Farinha de arroz flocada, com flocos grandes, brancos, sem sal, oriundos do arroz, para o preparo do cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC- Serviço de Atendimento ao consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	15.000	5,31	79.650,00
19	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada (flocão de milho), com flocos grandes, amarelos, sem sal, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	40.000	3,79	151.600,00
20	FOLHAS DE LOURO DESIDRATADA - Folhas secas; obtido de vegetais genuínos, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos; o produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, contendo até 100 gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, validade, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30	116,95	3.508,50
21	LEITE DE SOJA - leite em pó de soja) para diluição, alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo até 1 (um) kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	300	76,46	22.938,00
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	100.000	37,47	3.747.000,00

23	LEITE ZERO LACTOSE - Leite zero lactose, em pó. Ingredientes: leite integral e enzima lactase. Poderá conter vitaminas e minerais. Não deverá conter corantes, edulcorantes e soro de leite. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado, para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser a partir de 200 (duzentas) a 400 (quatrocentas) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega	KG	300	72,55	21.765,00
24	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE - Macarrão tipo espagete integral, elaborado com farinha de trigo integral, apresentando cor, odor e sabor característicos. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar até 500g. Deve conter na embalagem os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	120	13,91	1.669,20
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa de sêmola tipo espagete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	10.000	7,31	73.100,00
26	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (PARA SOPA) Massa de sêmola tipo padre nosso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar	KG	5.000	9,27	46.350,00
27	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa de sêmola tipo parafuso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	10.000	10,20	102.000,00
28	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	15.000	13,96	209.400,00
29	MILHO PARA CANJICA - Milho branco, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	6.000	11,40	68.400,00
30	MILHO PARA PIPOCA - Pipoca, milho, de primeira qualidade, beneficiado, polido e limpo. Selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração e odor característicos, empacotamento sem contato manual. Isento de sujidades, carunchos, larvas, parasitas e outras misturas de espécies. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.000	7,28	7.280,00
31	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva, com adição de água e sal, com apresentação de cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso drenado deve ser de até 300 (quinhentos) gramas. A diferença entre o peso drenado e o peso líquido deve ser de até 110 (cento e dez) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser acondicionado em embalagem de sachê, de material atóxico e resistente. Não podendo apresentar sinais de alterações (estufamentos e ou vazamentos). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	8.000	23,09	184.720,00

32	MIX DE ERVAS SECAS (ALHO, CEBOLA E SALSA) - Tempero desidratado contendo somente – alho, cebola e salsa. O produto deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isentos de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico ou qualquer outro ingrediente que seja similar a açúcar ou sódio. O produto deve ser armazenado em embalagem plástica resistente, atóxica e transparente. No rótulo externo deverá conter dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e peso. O produto deverá apresentar embalagem de 50 (cinquenta) a 100 (cem) gramas e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	2.000	71,89	143.780,00
33	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de até 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	25.000	8,83	220.750,00
34	ORÉGANO DESIDRATADO - Produto natural, desidratado, livre de fungos ou sujidades. Embalagem plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade. O produto deve ser isento de matérias estranhas e parasitas. Rotulagem contendo as informações conforme legislação vigente. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, validade, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá conter peso de até 100 gramas com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	30	104,55	3.136,50
35	SAL REFINADO - Sal refinado e iodado com granulação uniforme, e conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390 (trezentos e noventa) mg de sódio por porção de 01 (uma) grama do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 (um) kg, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000	1,38	13.800,00
36	SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido deve ser de até 250 (duzentos e cinquenta) gramas. O produto deve ser embalado em lata aluminizada de material atóxico e resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	2.000	47,80	95.600,00
37	VINAGRE DE ÁLCOOL - Vinagre de álcool, proveniente de fermentação acético de álcool, tendo na sua composição no mínimo de 4% de ácido acético, e no máximo 1,0 % v/v de teor alcoólico, para evitar que as bactérias acéticas, na ausência de um substrato alcoólico, possam degradar o ácido acético, causando prejuízo para o vinagre. As porcentagens exigidas são de acordo com o que prevê as legislações específicas brasileiras. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) ml. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	LITROS	3.000	4,60	13.800,00
VALOR TOTAL R\$				7.564.045,40	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS				PREÇO MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$
38	ALHO - "Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto. Tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao	KG	6.000	30,83	184.980,00
39	BANANA PRATA - In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando paisagem do produto na embalagem, com peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	30.000	12,63	378.900,00

40	CARNE BOVINA MOÍDA (À VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênicosanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	50.000	30,85	1.542.500,00
41	CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênicosanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30.000	26,24	787.200,00
42	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicosanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	80.000	40,29	3.223.200,00
43	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicosanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	80.000	36,54	2.923.200,00
44	CHARQUE BOVINA - ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 30kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, nº de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceito JerkedBeef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.	KG	6.000	46,29	277.740,00
45	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicosanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	110.000	15,89	1.747.900,00
46	GOMA DE TAPIOCA - Goma pronta para tapiocinha, composta de fécula de mandioca e água, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta e macia, sabor próprio e isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Refrigerada em até 10°C. A embalagem deve ser atóxica e resistente e conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido de 1 (um) kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. A embalagem deve ser atóxica e resistente, O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	2.500	10,62	26.550,00

47	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) grama sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	KG	65.000	13,88	902.200,00
48	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidades e corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	LITRO	90.000	10,47	942.300,00
49	MAÇÃ NACIONAL - Maçã vermelha nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 (cem) gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	100.000	15,80	1.580.000,00
50	MELANCIA - In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; Tamanho médio e grande, casca firme, lisa e brilhante, sem amassados e partes apodrecidas; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	KG	50.000	3,88	194.000,00
51	OVO DE GALINHA DE GRANJA - Ovo de galinha de granja, fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves sadias e manipulado em granja em condições higiênicas satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 (doze) unidades de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas em caixas de 360 (trezentas e sessenta) unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de	UNID.	600.000	0,81	486.000,00
52	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	100.000	19,51	1.951.000,00
53	PÃO DE CHÁ - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 25 (vinte e cinco) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 500 (quinhentos) gramas e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	2.000	20,06	40.120,00

54	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g	KG	45.000	21,82	981.900,00
55	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Pão de forma integral, fatiado, de consistência macia, assado e próprio para o consumo. Composto de farinha de trigo com 50% de farinha integral, água, sal, e fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%, cortado em fatias. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, atóxica e limpa de 400 a 500 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá estar isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar do ato da entrega	KG	300	24,12	7.236,00
56	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Pão de queijo congelado composto dos seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06 (seis) meses; e fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	KG	10.000	28,61	286.100,00
57	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	80.000	25,71	2.056.800,00
58	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - Sabor acerola. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	15.000	18,13	271.950,00
59	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - Sabor cajá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	15.000	18,93	283.950,00
60	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - Sabor goiaba. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	15.000	16,84	252.600,00
61	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Sabor maracujá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	15.000	23,19	347.850,00
62	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Queijo tipo muçarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico à vácuo, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Contendo 500g. Na embalagem deve estar a identificação do produto, validade, data de fabricação, peso e marca do fabricante. O produto deverá ter selo inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	25.000	44,50	1.112.500,00
VALOR TOTAL R\$				22.788.676,00	
GRUPO 1 - LEGUMES E VERDURAS				PREÇO MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$

63	BATATA INGLESA - Batata inglesa lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações. Sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 (oitenta) gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	30.000	7,00	210.000,00
64	BETERRABA - In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme, com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica, biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando pesagem do produto na embalagem, com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	8.000	7,33	58.640,00
65	CEBOLA - Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	25.000	6,65	166.250,00
66	CENOURA - Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	30.000	8,24	247.200,00
67	CHUCHU - Chuchu de 1ª qualidade, in natura, pouca rugosidade, COM CASCA ÍNTEGRA E PRATICAMENTE LISA, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas apresentando cor e características naturais ao produto e amadurecimento médio. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos.	KG	5.000	7,13	35.650,00
68	REPOLHO BRANCO - Repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes com coloração uniforme, sem manchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	15.000	5,39	80.850,00
69	TOMATE - Tamanho médio, de primeira qualidade, frescos e sãs, devem estar firmes e compactos, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de rachaduras e cortes, não devem estar murchos. Devem estar íntegros, com todas as partes aproveitáveis e comestíveis, com cor e sabor característicos, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas ou larvas. No ponto de maturação adequado para o consumo (não muito verdes nem muito maduros). Com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	4.000	9,35	37.400,00
VALOR TOTAL R\$				835.990,00	
VALOR GLOBAL R\$				31.188.711,40	

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

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme art. 28 e seguintes do Decreto Municipal nº 383, de 28 de março de 2023.

Vigência

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, devendo ser observado, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, nos termos do art. 106, da Lei nº 14.133/2021.

1.5.1. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Contexto e Imperativo Legal

2.1. A presente licitação, sob a modalidade de Pregão Eletrônico, visa a aquisição de Gêneros Alimentícios Secos, Estocáveis e Perecíveis para composição do Cardápio Nutricional dos alunos regularmente matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Pública Municipal de Marabá – PA, sob a égide do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao longo do ano letivo de 2026.

2.2. A aquisição é uma necessidade inadiável e uma obrigatoriedade legal imposta pela Lei nº 11.947/2009, regulamentada pelo Decreto nº 6.093/2007 e, mais recentemente, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações. Tais normativos estabelecem o dever do Município em garantir, por meio de programas suplementares, o atendimento integral ao educando, conforme previsto no Art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Objetivos Estratégicos e Impacto Social

2.3. O PNAE transcende a mera distribuição de alimentos; é um instrumento de política pública essencial para o desenvolvimento humano e a segurança alimentar. A contratação aqui pleiteada é fundamental para:

- a) Garantir o Direito à Alimentação Adequada: Assegurar que os cerca de 75.000 estudantes da Educação Básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA) da rede pública do município tenham acesso a refeições diárias de qualidade, balanceadas e seguras.
- b) Apoiar o Desenvolvimento Integral e o Rendimento Escolar: A alimentação escolar nutritiva e regular é um fator determinante para a saúde, o crescimento, o desenvolvimento cognitivo e o aumento da capacidade de aprendizagem e concentração dos alunos.
- c) Promover Hábitos Alimentares Saudáveis: O fornecimento contínuo de um cardápio planejado por nutricionista, conforme as diretrizes do PNAE, constitui a base prática das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), essenciais para a formação de escolhas alimentares saudáveis a longo prazo.

2.4. Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

- a) R\$ 0,41 (quarenta e um centavos) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;
- b) R\$ 0,50 (cinquenta centavos) para os estudantes matriculados no Ensino Fundamental e no Ensino Médio;
- c) R\$ 0,72 (setenta e dois centavos) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- d) R\$ 0,86 (oitenta e seis centavos) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- e) R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Inep;
- f) R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.

Detalhamento da Demanda e Gestão Logística

2.5. O planejamento para o ano letivo de 2026 exige uma previsão de fornecimento que atenda a aos 200 dias letivos, conforme o número de matrículas apurado no Censo Escolar. A complexidade e a vasta abrangência da Rede Pública Municipal de Marabá demandam uma solução logística e operacional robusta.

2.6. A contratação de uma empresa especializada é a única forma de assegurar a capacidade técnica, operacional e logística necessária para:

- a) Atendimento à Diversidade da Rede: Distribuir os gêneros alimentícios, de forma fracionada e contínua, para todas as unidades escolares do município, incluindo áreas rurais, indígenas e quilombolas (se aplicável), respeitando as especificidades de cada modalidade de ensino e o valor per capita estabelecido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- b) Garantia da Qualidade e Segurança Alimentar: Assegurar que todos os produtos atendam aos mais rigorosos padrões de qualidade, validade e controle sanitário, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), minimizando os riscos de contaminação e desperdício.
- c) Otimização de Estoque (Modelo *Just-in-Time*): A aquisição será realizada de forma eficiente e controlada, seguindo a demanda real e o modelo de gestão *Just-in-Time*. Isso implica que os fornecimentos ocorrerão mediante solicitação da administração, buscando manter o estoque das unidades no nível de segurança ideal, reduzindo custos de armazenagem, evitando perdas por perecibilidade e garantindo o frescor dos produtos.

Transparência e Eficiência Administrativa

2.7. O uso do Pregão Eletrônico visa buscar a máxima competitividade entre os fornecedores, o que resulta na obtenção da melhor proposta economicamente mais vantajosa para a Administração Pública, otimizando a aplicação dos recursos financeiros.

2.8. A execução do Programa será monitorada e fiscalizada de forma rigorosa pelo FNDE, pela Controladoria Geral da União (CGU), pelo Tribunal de Contas da União (TCU) e, principalmente, pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE) de Marabá, reforçando o compromisso com a transparência e a correta aplicação dos recursos públicos.

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

3.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, valendo o destaque:

UASG: 927862;

ID PCA PNCP: 27927574000166-0-000001/2025;

Identificador da Futura Contratação: 927862-54/2026;

ID do item no PCA: 675 a 717;

Disponível em: <https://pncp.gov.br/app/pca/05853163000130/2026/2>

- 3.2. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 3.3. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 3.4. A solução proposta envolve a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026, em cumprimento ao estabelecido através da Lei 11.947/2009, Decreto nº 6.093, de 24 de abril de 2007 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020.
- 3.5. Outros demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos neste Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.
- 3.6. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e art. 28 e seguintes do Decreto Municipal nº 383/2023, posto que constituem-se em produtos disponíveis no mercado. Ressalta-se que as especificações técnicas dispostas neste Termo de Referência apresentam todas as informações necessárias à aquisição dos produtos.
- 3.7. Os produtos deverão atender, no que couber, o disposto na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.
- 3.8. Nos termos do art. 7º, inciso XI, da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deve priorizar, no que couber, a adoção de produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis.
- 3.9. O conjunto dos gêneros alimentícios a serem adquiridos enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 28º, do Decreto Municipal nº 383, de 28 de março de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A forma de disputa deste Pregão ocorrerá por item/lote, sendo os itens não agrupados distribuídos para os gêneros alimentícios secos, estocáveis e perecíveis; e agrupados para legumes e verduras.

Sustentabilidade

- 4.2. Os produtos deverão atender, no que couber, o disposto na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.
- 4.3. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.3.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e /ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis
- 4.3.2. Obrigatória a retirada de todo residual de substâncias controladas de suas embalagens antes de sua destinação final ou disposição final.

Subcontratação

- 4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da Proposta

- 4.5. Será exigida a garantia da proposta de que trata o Art. 58, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 1% do valor estimado para a contratação;
- 4.6. A garantia da proposta poderá ser prestada conforme § 4º do Art. 58, nas modalidades de que trata o § 1º do Art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.7. Tal exigência busca evitar a recusa injustificada em celebrar o contrato administrativo ou deixar de apresentar documentação pertinente, depois de regularmente convocado, com o intuito de assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pelos licitantes na apresentação da proposta de preços e garantir que o licitante atue de modo sério, confiável e comprometido com o certame;
- 4.8. Em virtude da não permissão pelo sistema Compras.gov do envio do comprovante de garantia na fase de cadastramento das propostas, as empresas deverão prestar a garantia e, logo após a fase de lances, enviar o comprovante de garantia, juntamente com a proposta adequada ao último lance ou ao valor negociado;
- 4.9. A garantia de proposta comercial na modalidade seguro garantia ou fiança bancária, deverá ser prestada em favor do órgão demandante, no presente caso, a **Secretaria Municipal de Educação, órgão da administração pública direta, inscrita no CNPJ sob N.º 27.927.574/0001-66;**
- 4.10. A **apólice do Seguro Garantia ou a Fiança Bancária, devem ter prazo de validade MÍNIMA DE 180 (cento e oitenta) DIAS**, contados a partir da apresentação da proposta, devendo estar acompanhada do COMPROVANTE DE PAGAMENTO;
- 4.11. No caso de caução em dinheiro, deverá ser depositada em nome de “PMM Deposito de Caução”, **Prefeitura Municipal de Marabá, órgão da administração pública direta, inscrita no CNPJ sob N.º 05.853.163/0001-30, Conta Corrente nº 19.795-5, Agência nº 0565-7; Banco do Brasil S/A;**
- 4.12. O recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, é requisito de pré-habilitação, que é procedimento anterior à fase de habilitação propriamente dita. Assim, devendo ser providenciado pelas licitantes que irão participar do processo licitatório, até o prazo limite para entrega de propostas comerciais, informado no preâmbulo do edital.

Garantia da contratação

- 4.13. Será exigida garantia da contratação, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021, com validade durante toda a execução do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término de sua vigência. O Contratado poderá optar por uma das modalidades previstas em lei, caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, no valor correspondente a 3% (três por cento) do valor total da contratação, que servirá como garantia para a fiel execução contratual.

- 4.14. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.
- 4.15. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.
- 4.16. A garantia deverá obrigatoriamente estar vigente durante o período de execução do contrato.
- 4.17. A garantia prestada pela contratada será liberada ou restituída após a execução e recebimento definitivo do objeto do contrato, e, quando em dinheiro atualizada monetariamente com base nos índices financeiros.
- 4.18. Caso o licitante opte por depósito bancário, deverá depositá-lo em nome da **Prefeitura Municipal de Marabá, órgão da administração pública direta, inscrita no CNPJ sob N.º 05.853.163/0001-30, Conta Corrente nº 19.795-5, Agência nº 0565-7; Banco do Brasil S/A.**
- 4.18.1. Caso a licitante já tenha realizado depósito bancário em nome da Prefeitura Municipal de Marabá, em qualquer período, referente a contratos distintos, e, ainda não tenha sido ressarcida, tais operações financeiras não se confundem com a obrigação aqui exigida, devendo a licitante requerer junto ao órgão contratante sua devolução de forma independente. Ou seja, sob nenhuma hipótese poderão estas ser utilizadas como complemento ou desconto do montante da garantia exigido para o contrato oriundo deste Pregão.

Da exigência de amostra e documentação acessória

- 4.19. Para os itens listados abaixo, havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Da relação de gêneros alimentícios para análise de amostra:

SECOS E ESTOCÁVEIS	
ITEM	DESCRIÇÃO
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
39	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
40	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
45	MIX DE ERVAS SECAS (ALHO, CEBOLA E SALSA) - Tempero desidratado contendo somente – alho, cebola e salsa. O produto deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isentos de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico ou qualquer outro ingrediente que seja similar a açúcar ou sódio. O produto deve ser armazenado em embalagem plástica resistente, atóxica e transparente. No rótulo externo deverá conter dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e peso. O produto deverá apresentar embalagem de 50 (cinquenta) a 100 (cem) gramas e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega
46	MIX DE ERVAS SECAS (ALHO, CEBOLA E SALSA) - Tempero desidratado contendo somente – alho, cebola e salsa. O produto deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isentos de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico ou qualquer outro ingrediente que seja similar a açúcar ou sódio. O produto deve ser armazenado em embalagem plástica resistente, atóxica e transparente. No rótulo externo deverá conter dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e peso. O produto deverá apresentar embalagem de 50 (cinquenta) a 100 (cem) gramas e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS	
ITEM	DESCRIÇÃO

58	CARNE BOVINA MOÍDA (Á VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
59	CARNE BOVINA MOÍDA (Á VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
60	CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
61	CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
62	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
63	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.

64	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até - 18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
65	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até - 18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
66	CHARQUE BOVINA - ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 30kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, nº de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceito JerkedBeef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.
67	CHARQUE BOVINA - ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 30kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, nº de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceito JerkedBeef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.
68	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
69	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
70	GOMA DE TAPIOCA - Goma pronta para tapioca, composta de fécula de mandioca e água, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta e macia, sabor próprio e isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Refrigerada em até 10°C. A embalagem deve ser atóxica e resistente e conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido de 1 (um) kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. A embalagem deve ser atóxica e resistente, O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
71	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) gramas sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.

72	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) gramas sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.
73	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidades e corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.
74	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidades e corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.
81	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.
82	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.
83	PÃO DE CHÁ - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 25 (vinte e cinco) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 500 (quinhentos) gramas e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.
84	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g

85	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g
86	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Pão de forma integral, fatiado, de consistência macia, assado e próprio para o consumo. Composto de farinha de trigo com 50% de farinha integral, água, sal, e fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%, cortado em fatias. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, atóxica e limpa de 400 a 500 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. deverá está isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar do ato da entrega
87	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Pão de queijo congelado composto dos seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06 (seis) meses; e fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.
88	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Pão de queijo congelado composto dos seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06 (seis) meses; e fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.
89	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
90	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.

Da forma de apresentação das amostras

- 4.20. Ao final da etapa de lances as empresas detentoras dos menores preços serão convocadas para apresentação de amostras;
- 4.21. Quando convocadas, obedecendo a ordem de classificação das propostas comerciais, para a apresentação de amostras, na forma e prazos expostos, deverão fazê-los da seguinte forma:
- 4.22. **Exigir-se-á amostra do licitante que se apresentar provisoriamente em primeiro lugar sucessivamente;**
- 4.23. O prazo para a apresentação das amostras será de no máximo 03 (três) dias úteis, a contar da convocação pelo agente de contratações;
- 4.24. A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;
- 4.25. O prazo de que trata o subitem anterior é único, ou seja, sob nenhum pretexto ou justificativa, será concedido prorrogação do prazo estabelecido para a apresentação das amostras;
- 4.26. As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;
- 4.27. As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:
 - a) Razão social e CNPJ da empresa licitante;
 - b) Modalidade e número da licitação;
 - c) Número do item a que se refere a amostra.
- 4.28. A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue nas unidades de ensino, inclusive marca/nome comercial, fabricante e modelo (forma de apresentação da embalagem), de acordo com aquela apresentada na proposta provisoriamente

vencedora;

4.29. **O local de entrega das amostras para análise e parecer da equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação será diretamente na Coordenadoria de Alimentação Escolar – CAE, de segunda a sexta-feira, de 8h às 18h. Endereço: Rua Américo Castanheira, s/n, Agrópolis do INCRA, Bairro Amapá, Marabá - PA, CEP 68.502-230, devendo ser recebida por quaisquer das nutricionistas de plantão.**

4.30. Deverá ser feito registro por meio fotográfico no memento da entrega, a fim de resguardar ambas as partes;

4.31. É facultada a presença do representante da empresa responsável pela entrega no momento da apresentação das amostras, sendo registrado o nome e documento de identificação do responsável e/ou da transportadora que efetuar a entrega das amostras;

4.32. A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;

4.33. Não serão aceitas amostras para análise por analogia;

4.34. Considerando a vinculação das propostas com os itens de amostra, bem como suas características e particularidades, sob qualquer pretexto será dispensada o envio de amostra fazendo-se valer da premissa de análise e aceitação/recusa de mesma marca e produto. O licitante convocado deverá apresentar a amostra referente a sua convocação, independentemente desta já ter sido analisada e aceita ou recusada;

4.34.1. No caso de itens vinculados, o licitante que já apresentou amostra e a mesma foi aprovada pela Equipe de Nutricionistas da SEMED, fica dispensado de apresentar nova amostra para o outro item vinculado.

4.35. Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução das Nutricionistas durante a análise das referidas amostras;

4.36. Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de qualquer das amostras ou ressarcimento aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas;

4.37. As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens no Anexo II do edital;

4.38. A equipe de Nutricionistas da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CAE emitirá o Termo de Análise, acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta;

4.39. As análises técnicas das amostras, em decisão fundamentada pela equipe de Nutricionistas responsáveis pelo Setor de Alimentação Escolar, serão parte integrante dos autos processuais.

4.40. A empresa que não tiver sua amostra aprovada para determinado item terá sua proposta recusada para aquele item, não cabendo a substituição ou apresentação de outra marca diferente daquela ofertada na proposta comercial.

Dos critérios de avaliação das amostras

4.41. Objetivando resguardar a transparência dos atos administrativos e considerando a abrangência das informações descritas na pauta, o procedimento de análise das amostras será realizado de acordo com as características pontuadas a seguir:

4.41.1. Embalagem e acondicionamento;

4.41.2. Registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM, ou outro registro no órgão competente, conforme a natureza do produto);

4.41.3. Data de fabricação;

4.41.4. Data de validade;

4.41.5. Rótulo;

4.41.6. Lote;

4.41.7. Informações Nutricionais;

4.41.8. Peso;

4.41.9. Componentes de composição;

4.41.10. Características sensoriais (coloração, odor, sabor e textura);

4.41.11. Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC;

4.41.12. Dentre outras especificações contempladas no Anexo II do Edital.

5. DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS

5.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de contrato celebrado entre o Contratante e o licitante vencedor, e observará os termos da Lei Federal nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 405/2023 e demais legislações aplicáveis.

5.2. Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

5.3. O fornecedor, quando convocado, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, para celebrar o termo de contrato.

5.3.1. O Contrato celebrado deverá ser assinado pelas partes com certificado digital emitido por uma Autoridade Certificadora (AC) credenciada na Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil), na forma da legislação vigente.

5.4. O prazo para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Órgão Demandante.

5.5. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a execução do contrato. (Lei 14.133/2021, Art. 92, inciso XVI)

5.5.1. Na hipótese de o vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital, não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

Garantia da contratação

5.6. Deverá ser prestada garantia da contratação de que trata o item 4.13 e seguintes deste termo, nas condições estipuladas.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1. Os produtos Estocáveis serão entregues parceladamente, **conforme requisição apresentada com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, devendo a primeira parcela ser entregue em até 10 (dez) dias consecutivos, após a assinatura do Contrato Administrativo. As demais, conforme prévia e expressa autorização do setor demandante, em até 10 (dez) dias consecutivos, a contar da data de apresentação do pedido e suas respectivas Notas de Empenho emitidas pela contratante.**

6.1.1. **Endereço: Rua Américo Castanheira, s/n, Agrópolis do INCRA, Bairro Amapá, Marabá - PA, CEP 68.502-230, Depósito da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CAE, de segunda a sexta-feira, em horário comercial.**

6.2. As entregas deverão ser realizadas a cada mês, mediante solicitação de quantidades pela Coordenadoria de Alimentação Escolar;

6.3. Os produtos estocáveis deverão ser novos, lacrados, embalagem inviolada e apresentar as características conforme a marca e fabricantes informadas pelo licitante em sua proposta, desde que compatíveis com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

6.4. **Os produtos perecíveis serão entregues semanalmente, conforme Cronograma de Entrega (ID SEI Nº 1380489), diretamente nas Unidades de Ensino, Zona Urbana do Município de Marabá - PA.**

6.5. Eventualmente, em razão do funcionamento de novas Unidades de Ensino, poderão ocorrer alterações nas rotas de entrega, eventual mudança de endereço ou ainda acréscimo de rota.

6.6. Poderá ocorrer alteração no Cronograma de Entrega visando adequar e melhorar o atendimento das Unidades de Ensino.

6.7. **Os pães deverão ser entregues somente nos seguintes horários: 08h às 11:30h e de 13:30h às 17:30h.**

6.8. Os produtos perecíveis deverão ser entregues aptos para o consumo, obedecendo a critérios de padrão e higiene, e compatíveis com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência deste processo. A CONTRATADA obriga-se a substituir, sem ônus para o CONTRATANTE, os gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis entregues avariados, estragados ou impróprios para consumo, os quais deverão ser substituídos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da comunicação e da devolução dos alimentos impróprios.

6.9. Quando for o caso, os volumes contendo os gêneros alimentícios deverão estar identificados externamente com os dados constantes da nota fiscal/fatura e o endereço de entrega.

6.10. Sob hipótese alguma serão aceitas entregas realizadas em veículo que não atenda as exigências de armazenamento de acordo com o tipo do gênero alimentício.

6.11. O licitante deve proporcionar entrega do material, para atender necessidades administrativas da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme os seguintes requisitos:

6.11.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.11.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.11.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.11.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.11.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.11.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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.

7.2. 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.

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

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

7.5. 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.

Fiscalização

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

7.7. A Gestão e a Fiscalização no presente contrato serão exercidas pelos servidores, abaixo identificados

7.7.1. A gestão contratual será realizada pelo **Sr. Nells Claudjan Rodrigues Nascimento, Diretor de Infraestrutura e Logística - DILOG/SEMED, Portaria nº 417/2019-GP**, que representará a Secretaria Municipal de Educação, perante o contratado e zelará pela boa execução do objeto pactuado, exercendo as atividades de orientação, fiscalização e controle previstas no art. 16 do Decreto Municipal nº 383/2023.

7.7.2. A fiscalização administrativa do contrato será realizada pelo **Sr. Rosivaldo Rodrigues Marques, Diretor de Controle Orçamentário e Financeiro - DICO/SEMED, Matrícula nº 12726**, conforme art. 18 do Decreto Municipal nº 383/2023.

7.7.3. A fiscalização técnica dos contratos administrativos será realizada pelo corpo de nutricionistas da SEMED, composto pelas servidoras **Sra. Helen Cristina Saraiva de Sousa Lima, Matrícula nº 52698; Joicy Ferreira Martins, Matrícula nº 52713; Ana Carolina Castro Moraes Schorn, Matrícula nº 52719; Maria Sílvia Castro Moraes, Matrícula nº 1956; Islânia Ribeiro Menezes Carvalho, Matrícula nº 52743 e Fabíola Badú de**

Amorim, Matrícula nº 33567, conforme o art. 17 do Decreto Municipal nº 383/2023.

7.7.4. A fiscalização setorial do contrato será realizada pelo **Sra. Maria de Nazaré Sousa Silva, Assistente Administrativa, Matrícula nº 31139**, nos termos do art. 19 do Decreto Municipal nº 383/2023.

Fiscalização Técnica

- 7.8. Caberá ao fiscal técnico prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, I);
- 7.9. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, II);
- 7.10. Cabe ao fiscal técnico emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, III);
- 7.11. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, IV);
- 7.12. É dever do fiscal técnico comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, V);
- 7.13. O fiscal técnico fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VI);
- 7.14. Ao fiscal técnico caberá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VII);
- 7.15. O fiscal técnico participará da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VIII);
- 7.16. O fiscal técnico auxiliará o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, IX); e
- 7.17. Será realizado o recebimento provisório do objeto do contrato pelo fiscal técnico, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, X).

Fiscalização Administrativa

Caberá ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

- 7.18. Ao fiscal administrativo caberá prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, I);
- 7.19. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, II);
- 7.20. Deve o fiscal administrativo examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, comunicar o descumprimento ao Diretor de Governança de Licitações e Contratos. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, III);
- 7.21. Caberá atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, IV);
- 7.22. O fiscal do administrativo participará da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, V);
- 7.23. Cabe ao fiscal administrativo auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do caput do art. 16. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, VI); e,
- 7.24. A realização do recebimento provisório do objeto do contrato será realizado pelo fiscal administrativo, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, VII).

Fiscal Setorial

7.25. Caberá ao fiscal setorial do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto exercer as atribuições de que tratam os arts. 17 e 18 deste Decreto.

Gestor do Contrato

- 7.26. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:
- 7.27. O Gestor coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do caput do art. 14 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, I);
- 7.28. Caberá ao gestor do contrato acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, II);
- 7.29. Ao gestor caberá acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, III);
- 7.30. O gestor coordenará a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, IV);
- 7.31. Caberá ao gestor coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do caput do art. 14 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, V);
- 7.32. O gestor elaborará o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações

obtidas durante a execução do contrato. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16,VI);

7.33. Cabe ao gestor coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16,VII);

7.34. O gestor 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 em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, VIII);

7.35. A realização do recebimento definitivo do objeto do contrato referido no art. 25 deste Decreto, será realizado pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, IX); e

7.36. Cabe ao gestor tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, X).

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Marabá, bem como a Controladoria Geral do Município de Marabá, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
 - a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; Certidão de Débitos Gerais, Dívida Ativa e Tributos Municipais; Pesquisa Negativa Cadastro Municipal de Empresas Punidas – CMEP e Pesquisa junto ao CEIS – Cadastro de Empresas Inidôneas;
- 9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.1.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação e no Edital (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133, de 2021.

9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

9.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

10.2. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, **devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **até 10 (dez) dias corridos**, da comunicação escrita do contratado(a) a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

10.5. 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 n.º 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

10.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, da comunicação escrita do contratado, para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

10.9. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

10.10. 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) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.11. 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;

10.12. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

10.13. 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).

10.14. 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.

10.15. 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.

10.16. 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.

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

Prazo de pagamento

10.18. O pagamento será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias corridos**, contados da finalização da liquidação da despesa.

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

Forma de pagamento

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

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

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

10.23. 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.

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

Reajuste

10.25. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em 18/11/2025.

10.26. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

10.27. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

10.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DA PARTICIPAÇÃO, FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

11.1. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Na presente licitação, será:

(X) PERMITIDA a participação de consórcios.

11.2. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

Na presente licitação, será:

(X) PERMITIDA ou

11.3. PARTICIPAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

Na presente licitação, será:

VEDADA a participação de pessoa física, com base na seguinte **justificativa**:

Nos termos INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 116, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2021, a participação de pessoa física no presente certame é inviável, considerando os requisitos de habilitação exigidos no presente certame, a saber: capital social mínimo e estrutura mínima da eventual contratada.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.4. 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/LOTE**.

11.5. Não será aplicada a margem de preferência prevista no art. 26, da Lei Federal nº. 14.133/21, vez que o Município ainda não regulamentou a matéria.

Exigências de Proposta

11.6. O licitante que obtiver a melhor colocação na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, proposta final adequada ao valor do último lance ofertado ou ao valor negociado.

- 11.6.1. A proposta final, conforme o item anterior, deverá ser composta, obrigatoriamente, dos seguintes elementos:
- 11.6.2. Valor unitário atualizado, em conformidade com o último lance ofertado ou valor negociado, observadas as especificações do objeto da contratação;
- 11.6.3. Especificação técnica detalhada dos produtos ofertados, contendo todas as informações de composição, características físico-químicas, embalagem, peso, validade e demais condições constantes do Termo de Referência e do Edital;
- 11.6.4. Indicação clara da marca, fabricante e apresentação comercial, acompanhada, **quando aplicável**, dos respectivos números de registro ou certificações nos órgãos competentes, conforme segue:
- I - Registro ou Autorização na ANVISA, para produtos sujeitos à vigilância sanitária;
 - II - Registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), para produtos de origem animal;
 - III - Registro ou Certificação no Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme a competência de inspeção do produto e a jurisdição do estabelecimento fabricante;
- 11.6.5. Declaração expressa do licitante de que os produtos ofertados atendem integralmente às normas sanitárias e de inspeção vigentes, sendo vedada a oferta de produtos sem registro obrigatório ou com registro vencido, suspenso ou cancelado;
- 11.6.6. Prazo de validade da proposta, não inferior a 120 (cento e vinte) dias;
- 11.6.7. Condições de pagamento e de entrega, em conformidade com as disposições deste Termo de Referência e do Edital;
- 11.6.8. Declaração expressa de que os preços propostos incluem todos os tributos, encargos, fretes, embalagens, seguros e demais despesas incidentes, assegurando a entrega integral do objeto, sem ônus adicionais à Administração;
- 11.6.9. Assinatura do representante legal da empresa, devendo o documento ser encaminhado por meio eletrônico admitido pela Administração.

Modo de disputa

11.7. Aberto e fechado.

Forma de fornecimento

11.8. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

11.9. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- 11.9.1. SICAF;
- 11.9.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 11.9.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
- 11.9.4. Cadastro Municipal de Empresas Punidas - CMEP, mantido pelo Município de Marabá (<https://cmep.maraba.pa.gov.br/>);
- 11.10. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 11.11. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 11.12. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 11.13. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 11.14. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 11.15. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 11.16. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.17. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 11.18. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 11.19. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

- 11.20. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 11.21. **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>;
- 11.22. **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;

11.23. **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](#).

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

11.25. **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

11.26. **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](#).

Habilitação fiscal, social e trabalhista

11.27. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

11.28. 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;

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

11.30. 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;

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

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

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

11.34. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e 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.

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

Qualificação Econômico - financeira

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

11.37. Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

11.37.2. Para as PROPONENTES que fazem escrituração digital por meio do Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, deverão apresentar os relatórios gerados pelo SPED que contém as informações do Balanço Patrimonial (Ativo e Passivo) e das Demonstrações Contábeis de Resultado do Exercício (DRE), e deverão apresentar o comprovante de envio do registro do arquivo eletrônico do SPED CONTÁBIL para a Secretaria da Receita Federal do Brasil (recibo de entrega de escrituração contábil digital do SPED).

11.37.3. 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;

11.37.4. 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.

11.37.5. 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).

Qualificação Técnica

11.38. ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA, que comprovem já ter o licitante executado fornecimento da mesma natureza dos da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, vedada apresentação de atestado genérico.

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

- a) indicação da contratante (pessoa jurídica de direito público ou privado);

b) número do contrato, número do processo, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, vedada apresentação de atestado genérico;

c) descrição detalhada do objeto do contrato, com a respectiva quantidade executada e o grau de satisfação com o serviço executado ou produto solicitado.

11.38.2. ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA PARA OS ITENS ESTOCÁVEIS: A(s) empresa(s) vencedora(s) de quaisquer itens estocáveis deverá(ão) apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem já ter o licitante executado satisfatoriamente fornecimentos compatíveis com o objeto.

11.38.2.1. O(s) atestado(s) deve constar nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, vedada apresentação de atestado genérico. Não serão aceito(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica que forem omissos ou que não apresentem as quantidades fornecidas para a comprovação do percentual mínimo exigido, bem como demais requisitos.

11.38.2.2. Os atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado, deverão apresentar assinatura do responsável pela informação.

11.38.3. ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA PARA OS ITENS PERECÍVEIS: A(s) empresa(s) vencedora(s) de quaisquer itens perecíveis deverá(ão) apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem já ter o licitante executado satisfatoriamente fornecimentos compatíveis com o objeto.

11.38.3.1. Serão considerados compatíveis em características os seguintes itens, conforme abaixo:

a) Carne Bovina Moida (embalada à vácuo e bisnaga) congelada, Carne Bovina Moida (bisnaga) congelada, Carne bovina coxão mole congelada, Carne bovina paleta congelada, Charque bovina, Coxa/ sobrecoxa de frango congelado e Peito de frango congelado;

b) Iogurte de Frutas (bandeja e litro), Pão de queijo congelado e Queijo Muçarela;

c) Polpa de fruta;

d) Banana prata, Maçã Nacional, Melancia, Batata inglesa, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Repolho Branco e Tomate;

e) Pão Integral e Pão para Hot-Dog;

11.38.4. Será aceito somatória de atestado, desde atendam a todos os requisitos dos subitens acima.

11.38.5. Não será admitido atestados de contratos ainda em execução, ou seja, apenas de contratos cujo prazo de execução tenha sido concluído.

11.38.6. O(s) atestado(s) deve constar nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, vedada apresentação de atestado genérico. Não serão aceito(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica que forem omissos ou que não apresentem as quantidades fornecidas para a comprovação do percentual mínimo exigido, bem como demais requisitos.

11.38.7. A(s) empresa(s) deve(m) apresentar comprovações para demonstrar o atendimento de todos os requisitos exigidos.

11.38.8. Os atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado, deverão apresentar assinatura do responsável pela informação.

11.38.9. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, notas fiscais emitidas contra o emissário do atestado de capacidade técnica, dentre outros documentos.

11.38.10. Prova de atendimento aos requisitos previstos na lei.

11.38.11. Para efeitos da comprovação técnica, para os itens listados abaixo, deverá ser comprovado execução no mínimo dos quantitativos abaixo das parcelas de maior relevância técnica, com os quantitativos mínimos indicados, que são as seguintes:

SECOS E ESTOCÁVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
2	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	35.625
3	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	11.875

6	ARROZ TIPO 1 - Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido do pacote deve ser de até 05 (cinco) kg, e fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	75.000
7	ARROZ TIPO 1 - Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido do pacote deve ser de até 05 (cinco) kg, e fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	25.000
17	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, concentrado, contendo em sua composição somente tomate, com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Não será permitido o produto que tiver adição de sal, açúcar ou qualquer outro ingrediente que não seja tomate. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	4.500
18	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, concentrado, contendo em sua composição somente tomate, com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Não será permitido o produto que tiver adição de sal, açúcar ou qualquer outro ingrediente que não seja tomate. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500
22	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	5.625

23	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.875
24	FEIJÃO PRETO - Feijão Preto, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	3.000
27	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada (flocão de milho), com flocos grandes, amarelos, sem sal, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	15.000
28	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada (flocão de milho), com flocos grandes, amarelos, sem sal, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	5.000
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	37.500
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	12.500

35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa de sêmola tipo espagete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	5.000
36	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (PARA SOPA) Massa de sêmola tipo padre nosso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar	KG	2.500
37	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa de sêmola tipo parafuso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	3.750
38	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa de sêmola tipo parafuso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	1.250
39	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5.625
40	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.875

47	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de até 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	9.375
48	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de até 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	3.125
50	SAL REFINADO - Sal refinado e iodado com granulação uniforme, e conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390 (trezentos e noventa) mg de sódio por porção de 01 (uma) grama do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 (um) kg, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	5.000
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
54	ALHO - "Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto. Tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao	KG	2.250
55	ALHO - "Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto. Tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao	KG	750

58	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (À VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	18.750
59	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (À VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	6.250
60	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	11.250

61	CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	3.750
62	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30.000
63	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000
64	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até - 18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30.000

65	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000
68	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	41.250
69	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	13.750
71	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) gramas sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	KG	24.375

72	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) gramas sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	KG	8.125
73	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidades e corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	LITRO	33.750
74	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidades e corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	LITRO	11.250
75	MAÇÃ NACIONAL - Maçã vermelha nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 (cem) gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	37.500
76	MAÇÃ NACIONAL - Maçã vermelha nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 (cem) gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	12.500

77	MELANCIA - In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; Tamanho médio e grande, casca firme, lisa e brilhante, sem amassados e partes apodrecidas; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	KG	18750
78	MELANCIA - In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; Tamanho médio e grande, casca firme, lisa e brilhante, sem amassados e partes apodrecidas; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	KG	6250
79	OVO DE GALINHA DE GRANJA - Ovo de galinha de granja, fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves sadias e manipulado em granja em condições higiênicosanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 (doze) unidades de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas em caixas de 360 (trezentas e sessenta) unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de	UNID.	225.000
80	OVO DE GALINHA DE GRANJA - Ovo de galinha de granja, fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves sadias e manipulado em granja em condições higiênicosanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 (doze) unidades de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas em caixas de 360 (trezentas e sessenta) unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de	UNID.	75.000
81	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	37.500
82	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	12.500

84	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g	KG	16.875
85	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g	KG	5.625
89	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30.000
90	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000
91	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - Sabor acerola. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.625
92	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - Sabor acerola. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	1.875

93	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - Sabor cajá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.625
94	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - Sabor cajá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	1.875
95	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - Sabor goiaba. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.625
96	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - Sabor goiaba. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	1.875
97	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Sabor maracujá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.625
98	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Sabor maracujá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		1.875
99	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Queijo tipo muçarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico à vácuo, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Contendo 500g. Na embalagem deve estar a identificação do produto, validade, data de fabricação, peso e marca do fabricante. O produto deverá ter selo inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	9.375
100	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Queijo tipo muçarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico à vácuo, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Contendo 500g. Na embalagem deve estar a identificação do produto, validade, data de fabricação, peso e marca do fabricante. O produto deverá ter selo inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	3.125
GRUPO 1 - LEGUMES E VERDURAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.

101	BATATA INGLESA - Batata inglesa lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações. Sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 (oitenta) gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	11.250
103	CEBOLA - Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	9.375
104	CENOURA - Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	11.250
106	REPOLHO BRANCO - Repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes com coloração uniforme, sem manchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	5.625
GRUPO 2 - LEGUMES E VERDURAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
108	BATATA INGLESA - Batata inglesa lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações. Sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 (oitenta) gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	3.750
110	CEBOLA - Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	3.125

111	CENOURA - Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	3.750
113	REPOLHO BRANCO - Repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes com coloração uniforme, sem manchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	1.875

11.38.12. Nos termos da nova lei de licitações, Lei nº 14.133/2021, em seu art. 67, §1º, dispõe que a Administração Pública deve identificar, quando cabível, os itens de maior relevância técnica, econômica ou de risco para fins de acompanhamento, fiscalização e gestão contratual. Os itens desta contratação foram identificados em conformidade com o referido dispositivo legal, por representarem a parcela de maior relevância do montante global estimado da futura contratação.

11.38.13. Conforme previsto acima, a licitante deve comprovar que forneceu gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis no percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total dos itens referentes à parcela de maior relevância.

11.38.14. Tais exigências pretendem reduzir os riscos de contratações malsucedidas que possam afetar esse atendimento e, consequentemente, prejudicar a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

11.38.15. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

11.39. O licitante provisoriamente vencedor de qualquer item está obrigado a apresentar comprovação da regularidade da empresa licitante junto ao órgão competente de Vigilância Sanitária, mediante apresentação de Alvará, Licença ou Autorização de Funcionamento Sanitário, expedido por órgão estadual ou municipal (VISA), em conformidade com o objeto social constante do contrato ou ato constitutivo da empresa, devendo ser equivalente e compatível com o objeto desta licitação, de acordo com a legislação sanitária vigente, e referente ao domicílio da licitante, quando couber, sob pena de inabilitação.

11.40. O licitante provisoriamente vencedor de gêneros alimentícios perecíveis, deverá apresentar, o(s) Certificado(s) de Vistoria Sanitária de Veículo ou Licença Sanitária de Transporte de Alimentos, ou documento equivalente, emitido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária (VISA) para o(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) na execução do contrato.

Documentação complementar para participação de cooperativas:

11.41. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

11.41.1. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

11.41.2. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

11.41.3. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

11.41.4. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

11.42. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

11.43. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 31.188.711,40 (trinta e um milhões, cento e oitenta e oito mil setecentos e onze reais e quarenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na Planilha de Preço Médio, em anexo (ID SEI nº 1380458).

12.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

12.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

12.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice **IPCA**, previsto para a contratação

12.2.3.1. Data base do reajuste: 18 de novembro de 2025, conforme Planilha de Preço Médio (ID SEI Nº 1380458);

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

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento oriundas do **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEAE, Salário Educação e Erário Municipal**.

13.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

100901.12 361 0008 2.109 Manutenção Programa Salário Educação;
100901.12 306 0008 2.141 Manutenção Programa Merenda Escolar - PNAE/Próprio;
Elementos de Despesa:
3.3.90.30.00 - Material de Consumo.
Subelemento:
3.3.90.30.07 - Gêneros de alimentação.

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

14. DA CLASSIFICAÇÃO DO TR NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2011.

14.1. Considerando que os Estudos Preliminares serão anexos dos Termos de referência, recomenda-se avaliar a necessidade de classificá-los nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (regulamenta acesso à informação), quando a possibilidade de divulgação. Caso não seja possível devido a sua classificação, conforme a referida lei, deverá ser divulgado como anexo do TR um extrato das partes que não contiverem informações sigilosas.

14.2. Outra hipótese seria a de orçamento sigiloso prevista no art. 24 da Lei nº 14.133/2021.

(X) Não há a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

() Há a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, conforme declaração em anexo.

Marabá-PA, 16 de dezembro de 2025.

Documento Assinado Eletronicamente

Rosivaldo Rodrigues Marques

Matricula nº 12726

Fiscal Administrativo

Documento Assinado Eletronicamente

Helen Cristina Saraiva de Sousa Lima

Matricula nº 52698

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Joicy Ferreira Martins

Matricula nº 52713

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Ana Carolina Castro Moraes Schorn

Matricula nº 52719

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Maria Sílvia Castro Moraes

Matricula nº 1956

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Islânia Ribeiro Menezes Carvalho

Matricula nº 52743

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Fabiola Badú de Amorim

Matricula nº 33567

Fiscal Técnico

Documento Assinado Eletronicamente

Maria de Nazaré Sousa Silva

Matrícula nº 31139

Fiscal Setorial

De acordo. Aprovo o Termo de Referência.

Documento assinado eletronicamente

Cristiano Gomes Lopes

Secretário Municipal de Educação

Portaria nº 009/2025-GP

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS

PROCESSO Nº:	050505273.000035/2025-83
PREGÃO ELETRÔNICO Nº:	90006/2026/CPL/DGLC/PMM
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO
OBJETO:	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026.
SOLICITANTE:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
UASG:	927862

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Em caso de discordância existente entre as especificações dos itens descritos no site do COMPRAS.GOV.BR e as especificações constantes neste Edital, prevalecerão às últimas.

Os Itens 3, 7, 32, 57, 59, 61, 63, 65, 69, 72, 74, 76, 80, 82, 85, 90, 98 e 100, são destinados à Cota Reservada para Microempresa - ME e Empresa de Pequeno Porte - EPP, nos termos do Decreto N.º 405/2023. No entanto, esses itens ficaram com valores totais estimados acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Quando do cadastramento da licitação o sistema Comprasnet não permitiu a restrição à participação somente de ME/EPP. Considerando a prevalência do princípio da legalidade, optou-se por dar cumprimento à legislação, para tanto os itens serão lançados com a possibilidade de participação de todas as empresas, porém as que não se enquadrarem na condição de ME/EPP serão recusadas no momento da aceitação de propostas para os referidos Itens.

SECOS E ESTOCÁVEIS - ITENS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$	TIPO DE PARTICIPAÇÃO
1	AÇAFRÃO - Açafrão (Cúrcuma) em pó, cor amarelada (devido à curcumina), homogêneo, possuir sabor e odor característico. Sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O peso líquido deve ser de 100 (cem) gramas até 200 (duzentos) gramas. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	600	R\$ 30,14	R\$ 18.084,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
2	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	71.250	R\$ 4,02	R\$ 286.425,00	ITEM 2 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 3
3	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	23.750	R\$ 4,02	R\$ 95.475,00	ITEM 3 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 2
4	ADOÇANTE, DIETÉTICO LÍQUIDO , aspecto transparente, a base de 100% stévia natural ou sucralose. Acondicionado em embalagem transparente, atóxica e invioladas de 100 ml com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNID	30	R\$ 7,16	R\$ 214,80	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

5	AMIDO DE MILHO - Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Composto apenas de amido de milho, sem glúten. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido que deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica e hermeticamente fechada, sem rasgadura ou amassamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	R\$ 13,66	R\$ 20.490,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
6	ARROZ TIPO 1 - Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido do pacote deve ser de até 05 (cinco) kg, e fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	150.000	R\$ 5,07	R\$ 760.500,00	ITEM 6 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 7
7	ARROZ TIPO 1 - Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido do pacote deve ser de até 05 (cinco) kg, e fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	50.000	R\$ 5,07	R\$ 253.500,00	ITEM 7 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 6
8	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - Azeite de Oliva extravirgem, acidez máxima 0,5%, a condicionado em embalagem de vidro ou garrafa pet, contendo até 500ml, com identificação na embalagem(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. O produto de verá a apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	LITROS.	30	R\$ 81,94	R\$ 2.458,20	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
9	BISCOITO CREAM CRACKER - Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, malte, açúcar, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de até 1 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar as características próprias e validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	7.500	R\$ 12,40	R\$ 93.000,00	ITEM 9 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 10

10	BISCOITO CREAM CRACKER - Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, malte, açúcar, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de até 1 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar as características próprias e validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	2.500	R\$ 12,40	R\$ 31.000,00	ITEM 10 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 9
11	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA OU MARIA - Biscoito Doce tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, íntegros, textura crocante, não quebradiços, sem gordura trans. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal e soro de leite em pó. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, de polietileno resistente, atóxico e transparente de dupla face. Na embalagem do produto deverá conter o nome do produto e fabricante, lista de ingrediente, informação nutricional, número do lote, peso, registro no órgão competente, SAC – Serviço de atendimento ao consumidor, endereço, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar peso líquido de até 1 kg e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega	KG	7.500	R\$ 15,59	R\$ 116.925,00	ITEM 11 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 12
12	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA OU MARIA - Biscoito Doce tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, íntegros, textura crocante, não quebradiços, sem gordura trans. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal e soro de leite em pó. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, de polietileno resistente, atóxico e transparente de dupla face. Na embalagem do produto deverá conter o nome do produto e fabricante, lista de ingrediente, informação nutricional, número do lote, peso, registro no órgão competente, SAC – Serviço de atendimento ao consumidor, endereço, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar peso líquido de até 1 kg e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega	KG	2.500	R\$ 15,59	R\$ 38.975,00	ITEM 12 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 11
13	BISCOITO DE POLVILHO - Tradicional, assado, salgado e crocante. Sem glúten em lactose no formato de palito ou bastão. O produto deverá ser composto por polvilho, ovos, óleo vegetal e sal. Não poderá conter leite ou derivados em seus ingredientes. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente e lacrado, contendo donomínimo 80 gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, valor nutricional, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG	3.750	R\$ 37,82	R\$ 141.825,00	ITEM 13 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 14
14	BISCOITO DE POLVILHO - Tradicional, assado, salgado e crocante. Sem glúten em lactose no formato de palito ou bastão. O produto deverá ser composto por polvilho, ovos, óleo vegetal e sal. Não poderá conter leite ou derivados em seus ingredientes. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente e lacrado, contendo donomínimo 80 gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, valor nutricional, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG	1.250	R\$ 37,82	R\$ 47.275,00	ITEM 14 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 13

15	BISCOITO MAISENA ZERO LACTOSE - Biscoito Doce tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, íntegros, textura crocante, não quebradiços, sem gordura trans, sem colesterol, sem lactose e sem a proteína do leite. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, amido de milho e sal. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, de polietileno resistente, atóxico e transparente de dupla face. Na embalagem do produto deverá conter o nome do produto e fabricante, lista de ingrediente, informação nutricional, número do lote, peso, registro no órgão competente, SAC – Serviço de atendimento ao consumidor, endereço, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar peso líquido de até 1 kg e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega	Kg	180	R\$ 21,44	R\$ 3.859,20	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
16	COLORAU EM PÓ - Colorau, à base de urucum, com fubá. Deve apresentar cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O peso líquido deve ser de até 200 (duzentos) gramas. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	R\$ 11,04	R\$ 16.560,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
17	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, concentrado, contendo em sua composição somente tomate, com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Não será permitido o produto que tiver adição de sal, açúcar ou qualquer outro ingrediente que não seja tomate. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	9.000	R\$ 10,02	R\$ 90.180,00	ITEM 17 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 18
18	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, concentrado, contendo em sua composição somente tomate, com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Não será permitido o produto que tiver adição de sal, açúcar ou qualquer outro ingrediente que não seja tomate. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 10,02	R\$ 30.060,00	ITEM 18 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 17
19	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo, tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	15.000	R\$ 6,58	R\$ 98.700,00	ITEM 19 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 20

20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo, tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5.000	R\$ 6,58	R\$ 32.900,00	ITEM 20 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 19
21	FARELO DE AVEIA - Película (pericarpo) que envolve o grão de aveia conhecida como farelo de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia. O produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (atóxico, impermeável, limpo, não violado e resistente), até 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e atender as especificações técnicas, validade mínima de 08 (oito) meses a contar da entrega.	KG	600	R\$ 26,12	R\$ 15.672,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
22	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 6,23	R\$ 70.087,50	ITEM 22 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 23
23	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 6,23	R\$ 23.362,50	ITEM 23 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 22
24	FEIJÃO PRETO - Feijão Preto, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	6.000	R\$ 8,38	R\$ 50.280,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
25	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Fermento químico em pó, seco, instantâneo, composto de amido modificado, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcico e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar validade mínima de seis (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem contendo até 250g.	KG	300	R\$ 53,30	R\$ 15.990,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

26	FLOCÃO DE ARROZ - Farinha de arroz flocada, com flocos grandes, brancos, sem sal, oriundos do arroz, para o preparo do cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC- Serviço de Atendimento ao consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	15.000	R\$ 5,31	R\$ 79.650,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
27	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada (flocão de milho), com flocos grandes, amarelos, sem sal, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30.000	R\$ 3,79	R\$ 113.700,00	ITEM 27 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 28
28	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada (flocão de milho), com flocos grandes, amarelos, sem sal, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprio, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000	R\$ 3,79	R\$ 37.900,00	ITEM 28 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 27
29	FOLHAS DE LOURO DESIDRATADA - Folhas secas; obtido de vegetais genuínos, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos; o produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, contendo até 100 gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, validade, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	30	R\$ 116,95	R\$ 3.508,50	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
30	LEITE DE SOJA - leite em pó de soja) para diluição, alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo até 1 (um) kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	300	R\$ 76,46	R\$ 22.938,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério da Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	75.000	R\$ 37,47	R\$ 2.810.250,00	ITEM 31 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 32

32	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser de até 1 (um) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	25.000	R\$ 37,47	R\$ 936.750,00	ITEM 32 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 31
33	LEITE ZERO LACTOSE - Leite zero lactose, em pó. Ingredientes: leite integral e enzima lactase. Poderá conter vitaminas e minerais. Não deverá conter corantes, edulcorantes e soro de leite. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado, para preservar a qualidade do produto. O pacote deverá ser a partir de 200 (duzentas) a 400 (quatrocentas) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega	KG	300	R\$ 72,55	R\$ 21.765,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
34	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE - Macarrão tipo espagete integral, elaborado com farinha de trigo integral, apresentando cor, odor e sabor características. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. o produto deverá apresentar até 500g. Deve conter na embalagem os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	120	R\$ 13,91	R\$ 1.669,20	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa de sêmola tipo espagete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	10.000	R\$ 7,31	R\$ 73.100,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
36	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (PARA SOPA) Massa de sêmola tipo padre nosso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar	KG	5.000	R\$ 9,27	R\$ 46.350,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
37	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa de sêmola tipo parafuso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	7.500	R\$ 10,20	R\$ 76.500,00	ITEM 37 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 38

38	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa de sêmola tipo parafuso para sopas, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten e sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 500 (quinhentos) gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	2.500	R\$ 10,20	R\$ 25.500,00	ITEM 38 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 37
39	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 13,96	R\$ 157.050,00	ITEM 39 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 40
40	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídeos, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de até 1 (um) kg. O produto deve estar em embalagem própria, resistente, atóxico e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 13,96	R\$ 52.350,00	ITEM 40 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 39
41	MILHO PARA CANJICA - Milho branco, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	6.000	R\$ 11,40	R\$ 68.400,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
42	MILHO PARA PIPOCA - Pipoca, milho, de primeira qualidade, beneficiado, polido e limpo. Selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração e odor característicos, empacotamento sem contato manual. Isento de sujidades, carunchos, larvas, parasitas e outras misturas de espécies. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	1.000	R\$ 7,28	R\$ 7.280,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
43	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva, com adição de água e sal, com apresentação de cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso drenado deve ser de até 300 (quinhentos) gramas. A diferença entre o peso drenado e o peso líquido deve ser de até 110 (cento e dez) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser acondicionado em embalagem de sachê, de material atóxico e resistente. Não podendo apresentar sinais de alterações (estufamentos e ou vazamentos). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	6.000	R\$ 23,09	R\$ 138.540,00	ITEM 43 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 44

44	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva, com adição de água e sal, com apresentação de cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso drenado deve ser de até 300 (quinhentos) gramas. A diferença entre o peso drenado e o peso líquido deve ser de até 110 (cento e dez) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser acondicionado em embalagem de sachê, de material atóxico e resistente. Não podendo apresentar sinais de alterações (estufamentos e ou vazamentos). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	2.000	R\$ 23,09	R\$ 46.180,00	ITEM 44 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 43
45	MIX DE ERVAS SECAS (ALHO, CEBOLA E SALSA) - Tempero desidratado contendo somente – alho, cebola e salsa. O produto deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isentos de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico ou qualquer outro ingrediente que seja similar a açúcar ou sódio. O produto deve ser armazenado em embalagem plástica resistente, atóxica e transparente. No rótulo externo deverá conter dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e peso. O produto deverá apresentar embalagem de 50 (cinquenta) a 100 (cem) gramas e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	1.500	R\$ 71,89	R\$ 107.835,00	ITEM 45 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 46
46	MIX DE ERVAS SECAS (ALHO, CEBOLA E SALSA) - Tempero desidratado contendo somente – alho, cebola e salsa. O produto deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isentos de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico ou qualquer outro ingrediente que seja similar a açúcar ou sódio. O produto deve ser armazenado em embalagem plástica resistente, atóxica e transparente. No rótulo externo deverá conter dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e peso. O produto deverá apresentar embalagem de 50 (cinquenta) a 100 (cem) gramas e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	500	R\$ 71,89	R\$ 35.945,00	ITEM 46 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 45
47	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de até 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	18.750	R\$ 8,83	R\$ 165.562,50	ITEM 47 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 48
48	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de até 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	6.250	R\$ 8,83	R\$ 55.187,50	ITEM 48 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 47
49	ORÉGANO DESIDRATADO - Produto natural, desidratado, livre de fungos ou sujidades. Embalagem plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade. O produto deve ser isento de matérias estranhas e parasitas. Rotulagem contendo as informações conforme legislação vigente. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, validade, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. O produto deverá conter peso de até 100 gramas com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	30	R\$ 104,55	R\$ 3.136,50	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

50	SAL REFINADO - Sal refinado e iodado com granulação uniforme, e conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390 (trezentos e noventa) mg de sódio por porção de 01 (uma) grama do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 (um) kg, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	10.000	R\$ 1,38	R\$ 13.800,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
51	SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido deve ser de até 250 (duzentos e cinquenta) gramas. O produto deve ser embalado em lata aluminizada de material atóxico e resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	R\$ 47,80	R\$ 71.700,00	ITEM 51 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 52
52	SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido deve ser de até 250 (duzentos e cinquenta) gramas. O produto deve ser embalado em lata aluminizada de material atóxico e resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	500	R\$ 47,80	R\$ 23.900,00	ITEM 52 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 51
53	VINAGRE DE ÁLCOOL - Vinagre de álcool, proveniente de fermentação acético de álcool, tendo na sua composição no mínimo de 4% de ácido acético, e no máximo 1,0 % v/v de teor alcoólico, para evitar que as bactérias acéticas, na ausência de um substrato alcoólico, possam degradar o ácido acético, causando prejuízo para o vinagre. As porcentagens exigidas são de acordo com o que prevê as legislações específicas brasileiras. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de até 500 (quinhentos) ml. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	LITROS	3.000	R\$ 4,60	R\$ 13.800,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
VALOR TOTAL					R\$ 7.564.045,40	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - ITENS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$	TIPO DE PARTICIPAÇÃO
54	ALHO - "Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto. Tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao	KG	4.500	R\$ 30,83	R\$ 138.735,00	ITEM 54 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 55

55	ALHO - "Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto. Tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao	KG	1.500	R\$ 30,83	R\$ 46.245,00	ITEM 55 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 54
56	BANANA PRATA - In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando pesagem do produto na embalagem, com peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragas e que não atendam ao descritivo.	KG	22.500	R\$ 12,63	R\$ 284.175,00	ITEM 56 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 57
57	BANANA PRATA - In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando pesagem do produto na embalagem, com peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragas e que não atendam ao descritivo.	KG	7.500	R\$ 12,63	R\$ 94.725,00	ITEM 57 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 56
58	CARNE BOVINA MOÍDA (Á VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	37.500	R\$ 30,85	R\$ 1.156.875,00	ITEM 58 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 59

59	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (Á VÁCUO) CONGELADA - Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, embalada a vácuo (a embalagem influencia a qualidade e a durabilidade de carnes tanto frescas quanto processadas, pois altera o ambiente ao redor do produto, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma), proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, a vácuo, (transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	12.500	R\$ 30,85	R\$ 385.625,00	ITEM 59 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 58
60	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	22.500	R\$ 26,24	R\$ 590.400,00	ITEM 60 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 61
61	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (BISNAGA) CONGELADA - Carne moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo 15 % de gordura. O limite máximo de água permitido na composição do produto será de 3%. Não será permitida a adição de aditivos, coadjuvantes de tecnologia/elaboração e temperos ao produto. Deve ser manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, tipo bisnaga, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo que conserve até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	7.500	R\$ 26,24	R\$ 196.800,00	ITEM 61 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 60

62	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	60.000	R\$ 40,29	R\$ 2.417.400,00	ITEM 62 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 63
63	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA - Carne bovina de corte coxão mole, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até -18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras nas superfícies, sem furos e sem acúmulos. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	20.000	R\$ 40,29	R\$ 805.800,00	ITEM 63- COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 62
64	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até - 18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	60.000	R\$ 36,54	R\$ 2.192.400,00	ITEM 64 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 65
65	CARNE BOVINA PALETA CONGELADA - Carne bovina de corte paleta, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportado em veículo que conserve até - 18°C, com o peso líquido médio por peça de até a 02 (dois) kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	20.000	R\$ 36,54	R\$ 730.800,00	ITEM 65- COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 64
66	CHARQUE BOVINA - ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 30kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, n° de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceito JerkedBeef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.	KG	4.500	R\$ 46,29	R\$ 208.305,00	ITEM 66 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 67

67	CHARQUE BOVINA - ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 30kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, nº de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceito JerkedBeef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.	KG	1.500	R\$ 46,29	R\$ 69.435,00	ITEM 67 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 66
68	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	82.500	R\$ 15,89	R\$ 1.310.925,00	ITEM 68 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 67
69	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADOS - Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	27.500	R\$ 15,89	R\$ 436.975,00	ITEM 69 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 68
70	GOMA DE TAPIOCA - Goma pronta para tapiquinha, composta de fécula de mandioca e água, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta e macia, sabor próprio e isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Refrigerada em até 10°C. A embalagem deve ser atóxica e resistente e conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido de 1 (um) kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço, telefone para contato e registro no órgão competente. A embalagem deve ser atóxica e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	2.500	R\$ 10,62	R\$ 26.550,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
71	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) grama sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	KG	48.750	R\$ 13,88	R\$ 676.650,00	ITEM 71 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 72

72	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte sabor morango, à base de leite de vaca, açúcar e fermento lácteo e base láctea de matéria gorda mínima de 0,6g/100g. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deve ser embalado em bandejas de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 06 (seis) copos de 85 a 90 (noventa) gramas sem cada ou bandeja de 500a540 (quinhentos e quarenta) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	KG	16.250	R\$ 13,88	R\$ 225.550,00	ITEM 72- COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 71
73	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidade e de corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	LITRO	67.500	R\$ 10,47	R\$ 706.725,00	ITEM 73- AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 74
74	IOGURTE DE MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, à base de leite de vaca pasteurizado, açúcar e fermento lácteo. Isento de contaminações, sujidade e de corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O peso líquido deve ser de 800 (oitocentos) ml a 1 (um) litro. O produto deve ser embalado em garrafa PET, atóxica e resistente, hermeticamente fechada e não deve apresentar-se amassada ou estufada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	LITRO	22.500	R\$ 10,47	R\$ 235.575,00	ITEM 74 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 73
75	MAÇÃ NACIONAL - Maçã vermelha nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 (cem) gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	75.000	R\$ 15,80	R\$ 1.185.000,00	ITEM 75 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 76

76	MAÇÃ NACIONAL - Maçã vermelha nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 (cem) gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	25.000	R\$ 15,80	R\$ 395.000,00	ITEM 76 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 75
77	MELANCIA - In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; Tamanho médio e grande, casca firme, lisa e brilhante, sem amassados e partes apodrecidas; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	KG	37.500	R\$ 3,88	R\$ 145.500,00	ITEM 77 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 78
78	MELANCIA - In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; Tamanho médio e grande, casca firme, lisa e brilhante, sem amassados e partes apodrecidas; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	KG	12.500	R\$ 3,88	R\$ 48.500,00	ITEM 78 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 77
79	OVO DE GALINHA DE GRANJA - Ovo de galinha de granja, fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves saudáveis e manipulado em granja em condições higiênicosanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 (doze) unidades de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas em caixas de 360 (trezentas e sessenta) unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de	UNID.	450.000	R\$ 0,81	R\$ 364.500,00	ITEM 79 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 80
80	OVO DE GALINHA DE GRANJA - Ovo de galinha de granja, fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves saudáveis e manipulado em granja em condições higiênicosanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 (doze) unidades de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas em caixas de 360 (trezentas e sessenta) unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de	UNID.	150.000	R\$ 0,81	R\$ 121.500,00	ITEM 80 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 79
81	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	75.000	R\$ 19,51	R\$ 1.463.250,00	ITEM 81 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 82

82	PÃO PARA HOT DOG - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 1 (um) kg e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	25.000	R\$ 19,51	R\$ 487.750,00	ITEM 82 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 81
83	PÃO DE CHÁ - Pão tipo hot-dog, à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 25 (vinte e cinco) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado com 20 (vinte) unidades contendo 500 (quinhentos) gramas e com o rótulo das informações nutricionais impressa na embalagem. O pão deverá ser assado de véspera e o produto deverá apresentar data de produção e validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.	KG	2.000	R\$ 20,06	R\$ 40.120,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS
84	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g	KG	33.750	R\$ 21,82	R\$ 736.425,00	ITEM 84 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 85
85	PÃO DE FORMA FATIADO - Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico e fatiado contendo entre 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias. O rótulo das informações nutricionais deve ser impresso na embalagem que também deve identificar o produto, marca do fabricante, ingredientes, endereço e telefone para contato, prazo de validade, data de fabricação e peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de até 500 g	KG	11.250	R\$ 21,82	R\$ 245.475,00	ITEM 85 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 84
86	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Pão de forma integral, fatiado, de consistência macia, assado e próprio para o consumo. Composto de farinha de trigo com 50% de farinha integral, água, sal, e fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%, cortado em fatias. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, atóxica e limpa de 400 a 500 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. deverá está isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar do ato da entrega	KG	300	R\$ 24,12	R\$ 7.236,00	PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

87	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Pão de queijo congelado composto dos seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06 (seis) meses; e fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	KG	7.500	R\$ 28,61	R\$ 214.575,00	ITEM 87 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 88
88	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Pão de queijo congelado composto dos seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06 (seis) meses; e fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	KG	2.500	R\$ 28,61	R\$ 71.525,00	ITEM 88 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 87
89	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	60.000	R\$ 25,71	R\$ 1.542.600,00	ITEM 89 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 90
90	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito de Frango sem osso, limpo, sem pele, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM), peso líquido de 500 (quinhentos) gramas até 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo que conserve em até -18°C, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	KG	20.000	R\$ 25,71	R\$ 514.200,00	ITEM 90 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 89
91	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - Sabor acerola. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 18,13	R\$ 203.962,50	ITEM 91 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 92
92	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - Sabor acerola. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 18,13	R\$ 67.987,50	ITEM 92 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 91

93	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - Sabor cajá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 18,93	R\$ 212.962,50	ITEM 93 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 94
94	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - Sabor cajá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 18,93	R\$ 70.987,50	ITEM 94 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 93
95	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - Sabor goiaba. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 16,84	R\$ 189.450,00	ITEM 95 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 96
96	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - Sabor goiaba. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 16,84	R\$ 63.150,00	ITEM 96 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 95
97	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Sabor maracujá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	11.250	R\$ 23,19	R\$ 260.887,50	ITEM 97 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 98
98	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Sabor maracujá. Extração de polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar-se congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado. Deve conter Registro Municipal, Estadual ou Federal . Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.750	R\$ 23,19	R\$ 86.962,50	ITEM 98 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 97
99	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Queijo tipo muçarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico à vácuo, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Contendo 500g. Na embalagem deve estar a identificação do produto, validade, data de fabricação, peso e marca do fabricante. O produto deverá ter selo inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	18.750	R\$ 44,50	R\$ 834.375,00	ITEM 99 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS - VINCULADO AO ITEM 100
100	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Queijo tipo muçarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico à vácuo, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Contendo 500g. Na embalagem deve estar a identificação do produto, validade, data de fabricação, peso e marca do fabricante. O produto deverá ter selo inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	6.250	R\$ 44,50	R\$ 278.125,00	ITEM 100 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADO AO ITEM 99
VALOR GLOBAL					R\$ 22.788.676,00	

GRUPO 1 - LEGUMES E VERDURAS - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA - VINCULADO AO GRUPO 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------------

101	BATATA INGLESA - Batata inglesa lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações. Sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme e intacta, succulenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 (oitenta) gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	22.500	R\$ 7,00	R\$ 157.500,00
102	BETERRABA - In natura , procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme, com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica, biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando pesagem do produto na embalagem, com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	6.000	R\$ 7,33	R\$ 43.980,00
103	CEBOLA - Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	18.750	R\$ 6,65	R\$ 124.687,50
104	CENOURA - Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	22.500	R\$ 8,24	R\$ 185.400,00
105	CHUCHU - Chuchu de 1ª qualidade, in natura, pouca rugosidade, COM CASCA ÍNTEGRA E PRATICAMENTE LISA, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas apresentando cor e características naturais ao produto e amadurecimento médio. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos.	KG	3.750	R\$ 7,13	R\$ 26.737,50
106	REPOLHO BRANCO - Repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes com coloração uniforme, sem manchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	11.250	R\$ 5,39	R\$ 60.637,50
107	TOMATE - Tamanho médio, de primeira qualidade, frescos e sãs, devem estar firmes e compactos, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de rachaduras e cortes, não devem estar murchos. Devem estar íntegros, com todas as partes aproveitáveis e comestíveis, com cor e sabor característicos, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas ou larvas. No ponto de maturação adequado para o consumo (não muito verdes nem muito maduros). com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	3.000	R\$ 9,35	R\$ 28.050,00
VALOR TOTAL					R\$ 626.992,50

GRUPO 2 - LEGUMES E VERDURAS - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS - VINCULADA AO GRUPO 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------------

108	BATATA INGLESA - Batata inglesa lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações. Sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 (oitenta) gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	7.500	R\$ 7,00	R\$ 52.500,00
109	BETERRABA - In natura , procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa, firme, com bulbos de tamanhos médios uniformes. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica, biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, conforme quantidade solicitada, apresentando pesagem do produto na embalagem, com o peso máximo 05 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	2.000	R\$ 7,33	R\$ 14.660,00
110	CEBOLA - Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	6.250	R\$ 6,65	R\$ 41.562,50
111	CENOURA - Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	7.500	R\$ 8,24	R\$ 61.800,00
112	CHUCHU - Chuchu de 1ª qualidade, in natura, pouca rugosidade, COM CASCA ÍNTEGRA E PRATICAMENTE LISA, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas apresentando cor e características naturais ao produto e amadurecimento médio. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos.	KG	1.250	R\$ 7,13	R\$ 8.912,50
113	REPOLHO BRANCO - Repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes com coloração uniforme, sem manchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	3.750	R\$ 5,39	R\$ 20.212,50
114	TOMATE - Tamanho médio, de primeira qualidade, frescos e sãs, devem estar firmes e compactos, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de rachaduras e cortes, não devem estar murchos. Devem estar íntegros, com todas as partes aproveitáveis e comestíveis, com cor e sabor característicos, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas ou larvas. No ponto de maturação adequado para o consumo (não muito verdes nem muito maduros). com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno. Reposição do produto: no caso de estarem murchos, com partes estragadas e que não atendam ao descritivo.	KG	1.000	R\$ 9,35	R\$ 9.350,00
VALOR TOTAL					R\$ 208.997,50
VALOR GLOBAL				R\$ 31.188.711,40	

Valor total estimado é de **R\$ 31.188.711,40 (trinta e um milhões, cento e oitenta e oito mil setecentos e onze reais e quarenta centavos)**, para todo o objeto, obtidos a partir de pesquisas de preços orçadas pela Secretaria Municipal de Educação/SEMED - Setor DICOE e juntadas aos autos do processo licitatório.

ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO

Unidade Gestora: Secretaria Municipal de Educação - SEMED.

	CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026 QUE CELEBRAM ENTRE SI A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED E A [DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA].
--	--

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 27.927.574/0001- 66, com endereço na Avenida Hileia, s/n, Agrópolis do Incra, Bairro Amapá, CEP: 68.502-100, cidade Marabá/PA, neste ato representada pelo Secretário Senhor Cristiano Gomes Lopes, nomeado pela Portaria nº 9/2025, de 02 de janeiro de 2025 publicada no FAMEP em 03 de janeiro de 2025, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº [digite aqui o CNPJ], estabelecida à [digite aqui o endereço completo da empresa], doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor(a) [digite aqui o nome], [cargo], conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 050505273.000035/2025-83 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 383/2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90006/2026/CPL/DGLC/PMM, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS, ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE MARABÁ - PA, CONTEMPLADAS COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DURANTE O ANO LETIVO DE 2026**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/ CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Termo de designação do Gestor e Fiscal (is) de Contrato.
- 1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

- 5.1. **O valor total da contratação é de R\$...... (.....)**
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

- 6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 6.2. O Contratante deverá efetuar na fonte a retenção do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos ao Contratado, observada a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

- 7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 7.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 18/11/2025.
- 7.1.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.1.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Marabá, bem como a Controladoria Geral do Município de Marabá, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 11.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 11.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 11.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 11.1.5.4. deixar de apresentar amostra;
- 11.1.5.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 11.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 11.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 11.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 11.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 11.1.10.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846, de 2013.
- 11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.2.1. advertência;
- 11.2.2. multa;

- 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.
- 11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6 e 11.1.7, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.8, 11.1.9, 11.1.10, 11.1.11 e 11.1.12, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista neste Edital;
- 11.5.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021.
- 11.6. Sobre a sanção de multa, observar-se-á o seguinte:
- 11.6.1. Moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- 11.6.2. Moratória de 0,07 % (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, se for o caso;
- 11.6.3. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o art. 137, inciso I, da Lei n.º 14.133/2021.
- 11.6.4. Compensatória, para as infrações descritas nos itens 11.1.8, 11.1.9, 11.1.10, 11.1.11 e 11.1.12, de 10 % (dez por cento), sobre o valor total estimado da contratação ou do contrato firmado;
- 11.6.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 11.1.3, de 10 % (dez por cento), do valor do contrato;
- 11.6.6. Para a infração descrita no item 11.1.2, a multa será de 15 % (quinze por cento), sobre o valor inexecutado do contrato;
- 11.6.7. Para as infrações descritas no item 11.1.7, a multa será de 15 % (quinze por cento), do valor do contrato;
- 11.6.8. Para a infração descrita no item 11.1.1, a multa será de 15 % (quinze por cento), sobre o valor inexecutado do contrato.
- 11.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 11.8. A sanção de advertência será aplicada ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no item 11.1.1 sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei n.º 14.133/2021).
- 11.9. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6 e 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Marabá, Estado do Pará, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.10. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.8, 11.1.9, 11.1.10, 11.1.11 e 11.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6 e 11.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 11.11. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.6, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º, da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 11.12. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções que dispõe o art. 156, da Lei n.º 14.133/2021, demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido pela Comissão Permanente de Apuração (CPA), nos termos do art. 151, §1º e §2º, do Decreto Municipal N.º 383, de 28 de março de 2023, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 11.13. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.14. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 11.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.16. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 11.17. A personalidade jurídica do licitante ou contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Edital ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o licitante/contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 11.18. A Administração Pública deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação das sanções previstas no art. 156, da Lei n.º 14.133/21, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Municipal de Empresas Punidas (Cmep) ou outro instrumento congêneres.
- 11.19. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163, da Lei n.º 14.133/21.

11.20. Os débitos do licitante/contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 26, de 13 de abril de 2022.

11.21. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. CONTRATANTE poderá ainda:

12.6.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.6.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento (indicar a origem) deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

100901.12 361 0008 2.109 Manutenção Programa Salário Educação;

100901.12 306 0008 2.141 Manutenção Programa Merenda Escolar - PNAE/Próprio;

Elementos de Despesa:

3.3.90.30.00 - Material de Consumo.

Subelemento:

3.3.90.30.07 - Gêneros de alimentação.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria-Geral e Controladoria-Geral do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo

deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, FAMEP e, quando cabível no Diário Oficial da União (DOU), Imprensa Oficial do Estado do Pará (IOEPA) e Jornal de Grande Circulação, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Marabá, Estado do Pará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Marabá/PA, 18 de dezembro de 2025

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

ANEXO IV

MODELOS

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS PARA ME E EPP E ATENDIMENTO DO §2º DO ART. 4º DA LEI Nº 14.133/21

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei que:

Que no ano - calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

_____, de _____ de 202__.

[Nome e assinatura do
responsável pela empresa]

DECLARAÇÃO ELETRÔNICA E DEMAIS MEIOS DE CONTATO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Empresa	
CNPJ	
Endereço	
E-mail	
Telefone Celular	
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome	
CPF	
Endereço	
E-mail	
Telefone Celular	

Declaro sob as penas da legislação brasileira, que as informações por mim emitidas para as finalidades da Lei N.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal N.º 441, de 2 de maio de 2024, e demais legislações pertinentes, são verídicas, estando ciente do dever de atualização cadastral perante a Receita Federal e Prefeitura Municipal de Marabá sempre que houver alteração de dados cadastrais e meios de contato.

Declaro ainda que estou ciente que eventuais comunicações e notificações em procedimentos administrativos perante a Prefeitura Municipal de Marabá serão encaminhadas preferencialmente para o endereço eletrônico (e-mail) acima informado.

É considerado crime, com pena de reclusão e multa, omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante (art. 299, do Código Penal).

_____/____/____, ____/____/____
Cidade/UF Data (dia, mês, ano)

Assinatura do Declarante

Rod. Transamazônica, Km 5,5, SN, - Bairro Nova Marabá - Marabá/PA - CEP 68507-765
licitacao@maraba.pa.gov.br, - Site - maraba.pa.gov.br

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 050505273.000035/2025-83

SEI nº 1515478