

TERMO DE REFERÊNCIA
MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO TAPUIO - PI
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 06/2026
Processo Administrativo nº 212.000176/2026-53

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros**, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social do Município de São Miguel do Tapuio-PI, com fornecimento parcelado, conforme as necessidades das unidades requisitantes, nos termos da tabela constante deste instrumento - ANEXO I (Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços Consolidada), observadas as condições, quantidades, especificações e exigências aqui estabelecidas.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. Os produtos ofertados deverão atender às normas sanitárias, nutricionais e de rotulagem aplicáveis, observada, no que couber, a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Lei nº 11.947, de 2009, e resoluções do FNDE).

1.4. O instrumento a ser formalizado será a **Ata de Registro de Preços**, que terá prazo de vigência de 12 (doze) meses, contado da sua publicação, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, facultando-se a realização das aquisições conforme a necessidade efetiva das Secretarias requisitantes, mediante emissão de ordem de fornecimento, nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente, observadas as condições previstas na Ata de Registro de Preços, no edital e neste Termo de Referência.

1.6. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços, quando formalizados, terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições da própria Ata, do edital e da legislação aplicável, sem prejuízo da observância dos prazos de entrega e execução definidos neste Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento.

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

2.1. As especificações técnicas, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e demais informações relativas aos gêneros alimentícios objeto da presente contratação constam da Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços Consolidada, integrante deste Termo de Referência como Anexo I.

2.2. Os quantitativos indicados no Anexo I foram consolidados a partir das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, considerando as necessidades estimadas de consumo para o período previsto, sem que

haja obrigação de aquisição integral pela Administração, tendo em vista a adoção do Sistema de Registro de Preços.

2.3. Os itens estão organizados, quando aplicável, em cota principal e cota reservada, nos termos do art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123, de 2006, conforme detalhado na seção Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor e Forma de Fornecimento deste Termo de Referência e na Planilha de Especificações e Quantitativos Consolidada.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar – ETP, documento integrante da fase preparatória do presente processo, no qual foram analisadas a necessidade administrativa, as alternativas de solução, a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como os quantitativos estimados encaminhados pelas Secretarias requisitantes.

3.2. A presente contratação visa assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios indispensáveis à continuidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais requisitantes, especialmente no atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no apoio às ações administrativas e operacionais da Administração Municipal, no funcionamento das unidades e serviços da Secretaria Municipal de Saúde e na execução dos serviços, programas e atividades socioassistenciais.

3.3. Os quantitativos estimados foram consolidados a partir das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, conforme documentos constantes dos autos e planilha consolidada anexa a este Termo de Referência, observada a natureza estimativa própria do Sistema de Registro de Preços.

3.4. A contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo e setorial do Município, considerando a necessidade de garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais, a regular execução das ações de alimentação escolar, o apoio às atividades administrativas e operacionais das Secretarias demandantes e o atendimento das necessidades das unidades municipais envolvidas.

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

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, documento integrante da fase preparatória do presente processo, no qual foram analisadas as alternativas disponíveis, a solução mais adequada ao atendimento da demanda e a viabilidade técnica e econômica da contratação.

4.2. A solução compreende o registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, conforme especificações técnicas, unidades de fornecimento e quantitativos estimados constantes do Anexo I deste Termo de Referência.

4.3. O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de ordem de fornecimento, nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente, conforme a necessidade efetiva das Secretarias requisitantes, observados os quantitativos registrados, os locais de entrega, os prazos, as condições sanitárias, os padrões mínimos de qualidade e as

exigências de acondicionamento e conservação aplicáveis a cada item.

4.4. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução abrange a seleção de fornecedores aptos, o fornecimento dos produtos em conformidade com as especificações, o transporte e acondicionamento adequados, o recebimento e a conferência pela Administração, a utilização dos gêneros alimentícios pelas unidades requisitantes e a adoção de medidas destinadas à redução de perdas, desperdícios e impactos ambientais, especialmente quanto ao descarte de embalagens e à conservação dos itens perecíveis, refrigerados ou congelados.

4.5. Nos itens destinados à alimentação escolar, deverão ser observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como as especificações técnicas definidas com a participação das nutricionistas da rede municipal, de modo a assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a adequação nutricional dos gêneros alimentícios fornecidos.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação deverá observar os requisitos técnicos, sanitários, logísticos e operacionais necessários ao fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social do Município de São Miguel do Tapuio-PI, conforme especificações, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e demais condições constantes deste Termo de Referência e de seus anexos.

5.2. Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar, higiene, conservação e adequação ao consumo humano, observando-se as normas sanitárias vigentes, as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação aplicáveis a cada tipo de produto.

5.3. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas constantes do Anexo I deste Termo de Referência, com embalagens íntegras, invioladas, resistentes e adequadas à natureza de cada item, contendo, quando aplicável, identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e demais dados exigidos pela legislação vigente.

5.4. Os produtos deverão ser entregues em perfeito estado de conservação, livres de sujidades, umidade excessiva, parasitas, larvas, odores inadequados, sinais de deterioração, avarias ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aptidão para consumo humano.

5.5. Os produtos de origem animal, quando houver, deverão apresentar comprovação de inspeção sanitária competente, a exemplo de SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme exigível pela legislação aplicável, sem prejuízo de outras exigências sanitárias previstas neste Termo de Referência, no edital e na legislação vigente.

5.6. Nos casos de produtos perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados ou congelados, a futura contratada deverá possuir estrutura logística compatível com o transporte, acondicionamento e conservação adequados, inclusive com manutenção da cadeia de frio, quando necessária, de modo a preservar a qualidade dos alimentos até o momento do recebimento pela Administração.

5.7. Para os itens destinados à alimentação escolar, deverão ser observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como as especificações técnicas

definidas com a participação das nutricionistas da rede municipal, especialmente quanto à qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional dos gêneros alimentícios.

5.8. Como requisito de qualificação técnica, poderá ser exigida a apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de gêneros alimentícios em características compatíveis com o objeto licitado, conforme critérios estabelecidos no edital.

5.9. A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística compatível com o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes, observando os locais, prazos, horários, quantidades e condições de entrega estabelecidos nas ordens de fornecimento, no edital, na Ata de Registro de Preços e neste Termo de Referência.

5.10. O fornecimento deverá ser executado diretamente pela contratada, que permanecerá integralmente responsável pela qualidade, regularidade, transporte, entrega e substituição dos produtos, não se admitindo a transferência da responsabilidade contratual a terceiros, sem prejuízo da aquisição regular dos produtos junto a fabricantes, distribuidores, produtores ou fornecedores autorizados.

5.11. A contratada deverá observar práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, especialmente quanto à adequada destinação de resíduos e embalagens, redução de desperdícios, transporte adequado e conservação dos produtos, sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da qualidade e segurança alimentar.

5.12. **Sustentabilidade:**

5.12.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e nas especificações técnicas dos itens, deverão ser observadas, no que couber, práticas voltadas à redução de impactos ambientais, à adequada destinação de resíduos e ao uso racional de materiais, em conformidade com a natureza do objeto e sem prejuízo da qualidade, segurança alimentar e regularidade do fornecimento.

5.12.2. Os produtos deverão ser acondicionados, preferencialmente, em embalagens adequadas à natureza de cada gênero alimentício, com resistência suficiente para garantir sua proteção durante o transporte, armazenamento e entrega, evitando avarias, contaminação, desperdício ou perda de qualidade.

5.12.3. Sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências sanitárias e de conservação dos alimentos, deverão ser utilizadas embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, sem comprometimento da integridade, segurança e validade dos produtos.

5.12.4. A contratada deverá adotar medidas para minimizar perdas e desperdícios durante o transporte, acondicionamento e entrega dos produtos, especialmente quanto aos itens perecíveis, refrigerados ou congelados, observando as condições adequadas de conservação e, quando necessário, a manutenção da cadeia de frio.

5.12.5. A contratada deverá observar a destinação ambientalmente adequada de embalagens, resíduos e materiais decorrentes da execução do fornecimento, quando sob sua responsabilidade, de modo a reduzir impactos ambientais e atender às normas aplicáveis.

5.12.6. Quando houver produto ou embalagem sujeito a requisitos específicos de certificação, controle, registro ou conformidade perante órgão competente, a contratada deverá observar tais exigências, desde que aplicáveis ao item fornecido e previstas na legislação vigente ou

neste Termo de Referência.

5.13. Da Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas e modelos.

5.14. Da vedação de contratação de marca ou produto:

Não se aplica ao presente caso vedação específica à contratação de marca ou produto determinado, sem prejuízo da recusa de produtos que não atendam às especificações técnicas, sanitárias, de qualidade, validade, rotulagem, embalagem ou conservação exigidas neste Termo de Referência, no edital e na legislação aplicável.

5.15. Da exigência de amostra:

Não haverá exigência de amostra.

5.16. Da exigência de carta de solidariedade:

Não haverá exigência de carta de solidariedade.

5.17. Da Subcontratação:

5.17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, entendida como a transferência, total ou parcial, da responsabilidade pela execução do fornecimento a terceiro estranho à relação contratual.

5.17.2. A vedação prevista no item anterior não impede a aquisição regular dos produtos pela contratada junto a fabricantes, produtores, distribuidores, atacadistas ou fornecedores autorizados, desde que a contratada permaneça integralmente responsável pela qualidade, regularidade, transporte, entrega, conservação, substituição e garantia dos produtos fornecidos à Administração.

5.18. Da garantia da Proposta

5.18.1. No momento da apresentação da proposta, a licitante deverá apresentar comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, no percentual de 1% (um por cento) sobre o valor estimado do item, da cota ou do conjunto de itens/cotas para os quais apresentar proposta, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

5.18.2. Para fins de cálculo da garantia de proposta, será considerado o valor estimado constante da planilha anexa ao edital, correspondente exclusivamente aos itens e/ou cotas em que a licitante efetivamente participar, não podendo a exigência incidir sobre itens ou cotas para os quais não tenha apresentado proposta.

5.18.3. A garantia de proposta poderá ser prestada, à escolha da licitante, nas modalidades previstas no art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/2021, aplicáveis por força do art. 58, §4º, da mesma Lei, quais sejam:

5.18.3.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo órgão competente.

5.18.3.2. Seguro-garantia.

5.18.3.3. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

5.18.3.4. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

5.18.4. A garantia de proposta deverá possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública, ou prazo superior, caso estabelecido no edital.

5.18.5. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços, do contrato ou instrumento equivalente, ou da data em que for declarada fracassada a licitação, nos termos do art. 58, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

5.18.6. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa injustificada do licitante vencedor em assinar a Ata de Registro de Preços, o contrato ou instrumento equivalente, bem como a não apresentação dos documentos necessários à contratação, nos termos do art. 58, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

5.18.7. A exigência da garantia de proposta tem por finalidade assegurar a seriedade das propostas apresentadas, reduzir o risco de desistência injustificada, resguardar a Administração contra a recusa de assinatura da Ata de Registro de Preços ou dos instrumentos dela decorrentes e mitigar riscos de atraso ou frustração da contratação

5.19. Da Garantia da contratação:

Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto, o fornecimento parcelado, a adoção do Sistema de Registro de Preços, a possibilidade de controle das entregas pela Administração e o pagamento condicionado ao efetivo recebimento dos produtos em conformidade com as especificações exigidas.

6. DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Das Obrigações da Contratada

6.1.1. Executar o fornecimento dos gêneros alimentícios em estrita conformidade com as especificações técnicas, unidades de fornecimento, quantitativos, prazos, locais de entrega e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços, nos eventuais instrumentos contratuais ou equivalentes e nas ordens de fornecimento emitidas pelas Secretarias requisitantes.

6.1.2. Realizar as entregas de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Administração, da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Assistência Social, observando os itens, quantidades, locais, horários e prazos indicados nas respectivas ordens de fornecimento.

6.1.3. Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, dentro dos padrões de qualidade exigidos, com embalagens íntegras, invioladas, resistentes e adequadas à natureza de cada item, contendo, quando aplicável, identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação vigente.

6.1.4. Garantir que os gêneros alimentícios sejam de primeira qualidade, próprios para consumo humano, livres de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, umidade excessiva, odores inadequados, sinais de deterioração, contaminação, avarias, amassados ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aptidão para consumo.

6.1.5. Assegurar que os produtos de origem animal, quando houver, apresentem carimbo ou comprovação de inspeção sanitária competente, a exemplo de SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme exigível pela legislação aplicável, bem como demais documentos ou informações sanitárias previstos no edital, neste Termo de Referência e na legislação vigente.

6.1.6. Observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento, transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação, rotulagem e entrega dos produtos, inclusive, quando aplicável, as normas relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

6.1.7. Garantir, nos casos de produtos perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados ou congelados, transporte e acondicionamento compatíveis com a natureza dos produtos, inclusive com manutenção da cadeia de frio, quando necessária, de modo a preservar a qualidade, a segurança e as características dos alimentos até o momento do recebimento pela Administração.

6.1.8. Responsabilizar-se por todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento, armazenamento, tributos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes do fornecimento, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

6.1.9. Conferir previamente os produtos a serem entregues, de modo a assegurar que as quantidades, unidades de fornecimento, marcas, embalagens, prazos de validade e demais características estejam em conformidade com a ordem de fornecimento e com as especificações constantes deste Termo de Referência.

6.1.10. Não substituir marcas, produtos, embalagens, unidades de fornecimento ou especificações sem prévia autorização da Administração, quando tal substituição puder comprometer a equivalência técnica, a qualidade, a segurança alimentar ou a conformidade do item contratado.

6.1.11. Substituir, às suas próprias expensas e no prazo determinado pela Administração, os produtos entregues em desconformidade com as especificações técnicas, com embalagem violada ou inadequada, com prazo de validade inferior ao exigido, com avarias, sinais de deterioração, alterações de cor, odor ou textura, ou qualquer irregularidade constatada no recebimento ou durante a conferência.

6.1.12. Atender prontamente às reclamações, solicitações e notificações da Administração, adotando as providências necessárias para correção de falhas, substituição de produtos, regularização de entregas ou saneamento de inconformidades verificadas durante a execução do fornecimento.

6.1.13. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela Administração, mantendo canal de comunicação ativo para recebimento de ordens de fornecimento, alinhamento de entregas, tratamento de inconformidades e resolução de dúvidas relacionadas à execução do objeto.

6.1.14. Comunicar formalmente à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato superveniente que possa comprometer o fornecimento, a regularidade das entregas, a qualidade dos produtos ou o cumprimento das obrigações assumidas.

6.1.15. Comunicar formalmente à Prefeitura Municipal qualquer alteração de endereço, contato, dados bancários, representantes, prepostos ou demais informações necessárias à execução do fornecimento e ao recebimento de comunicações oficiais.

6.1.16. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e dos eventuais instrumentos dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

6.1.17. Permitir e facilitar a fiscalização pela Administração, prestando os esclarecimentos solicitados, disponibilizando informações pertinentes e adotando as providências necessárias à regular execução do objeto.

6.1.18. Responder pelos danos comprovadamente causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, culpa ou dolo, durante a execução do fornecimento, sem prejuízo das demais responsabilidades legais e contratuais cabíveis.

6.1.19. Responsabilizar-se pela atuação de seus empregados, prepostos, transportadores ou quaisquer pessoas por ela autorizadas a participar da execução do fornecimento, inclusive quanto à observância das normas sanitárias, de segurança, transporte e acondicionamento dos produtos.

6.1.20. Responsabilizar-se pelos vícios, defeitos, inadequações, danos ou irregularidades decorrentes dos produtos fornecidos, sem prejuízo da obrigação de substituição dos itens em desconformidade e da aplicação das sanções cabíveis.

6.1.21. Cumprir integralmente as obrigações assumidas na proposta, na Ata de Registro de Preços, no edital, neste Termo de Referência e nos eventuais contratos ou instrumentos equivalentes, sujeitando-se às sanções legais e contratuais em caso de descumprimento.

6.2. Das Obrigações da Contratante

6.2.1. Emitir as ordens de fornecimento, notas de empenho, contratos ou instrumentos equivalentes conforme a necessidade de cada Secretaria requisitante, indicando os itens, quantidades, locais, prazos e condições de entrega.

6.2.2. Disponibilizar à contratada as informações necessárias à execução do fornecimento, especialmente quanto aos locais de entrega, horários de recebimento, servidores responsáveis pela conferência e demais orientações administrativas pertinentes.

6.2.3. Designar servidores responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência dos produtos entregues, observando a conformidade com as especificações técnicas, quantidades, unidades de fornecimento, prazos de validade, condições de embalagem, acondicionamento e qualidade exigidas neste Termo de Referência.

6.2.4. Assegurar, nos itens destinados à alimentação escolar, a participação das nutricionistas da rede municipal, especialmente na verificação da qualidade dos produtos, na conferência das especificações técnicas e na avaliação da adequação dos gêneros alimentícios às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

6.2.5. Disponibilizar local e condições adequadas para o recebimento e conferência dos produtos, observados os horários previamente definidos e as condições necessárias à verificação da conformidade dos itens entregues.

6.2.6. Realizar o recebimento provisório dos produtos no ato da entrega, mediante conferência inicial das quantidades, embalagens, validade, integridade, condições de transporte e conformidade aparente com a ordem de fornecimento.

6.2.7. Realizar o recebimento definitivo após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas, quantidades, prazos de validade, condições sanitárias e demais exigências previstas neste Termo de Referência, no edital e na ordem de fornecimento.

6.2.8. Rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desconformidade com as especificações, com prazo de validade inferior ao exigido, com embalagem violada ou inadequada, com sinais de deterioração, contaminação, avaria, alteração de cor, odor ou textura, ou qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança.

6.2.9. Notificar formalmente a contratada acerca de falhas, irregularidades ou descumprimentos verificados durante a execução do fornecimento, fixando prazo para correção, substituição dos produtos ou adoção das providências necessárias.

6.2.10. Exigir a substituição dos produtos recusados ou considerados inadequados, sem ônus para a Administração, quando constatada desconformidade com as especificações técnicas, condições sanitárias, validade, quantidade ou qualidade exigidas.

6.2.11. Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços e dos eventuais instrumentos dela decorrentes, registrando ocorrências, inconformidades, atrasos, recusas de recebimento e demais fatos relevantes relacionados ao fornecimento.

6.2.12. Aplicar as sanções administrativas cabíveis, quando constatado descumprimento das obrigações assumidas pela contratada, observados o contraditório, a ampla defesa e as disposições do edital, da Ata de Registro de Preços, dos eventuais instrumentos contratuais e da legislação aplicável.

6.2.13. Efetuar o pagamento pelos produtos regularmente entregues e aceitos, observadas as condições previstas no edital, na Ata de Registro de Preços, nos eventuais instrumentos contratuais ou equivalentes e neste Termo de Referência, desde que atendidas as exigências fiscais e administrativas aplicáveis.

6.2.14. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada, desde que pertinentes à execução do objeto e compatíveis com as regras estabelecidas no processo licitatório.

6.2.15. A fiscalização exercida pela Administração não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, regularidade, transporte, entrega, conservação e substituição dos produtos fornecidos.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

7.1. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Secretaria requisitante ou pelo setor competente, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Administração, da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Assistência Social.

7.2. O prazo geral de entrega dos gêneros alimentícios será de até **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da solicitação formal, por meio de Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, observada a necessidade do órgão requisitante e as condições específicas de cada item.

7.3. A Administração poderá adotar cronograma de entrega diário, semanal, quinzenal ou mensal, conforme a natureza dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades, a necessidade de abastecimento e o planejamento das Secretarias requisitantes, devendo tal cronograma ser previamente comunicado à contratada.

7.4. Caso não seja possível realizar a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar formalmente as razões respectivas com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas**, para análise de eventual pedido de prorrogação de prazo, ressalvadas as

situações devidamente comprovadas de caso fortuito ou força maior.

7.5. Para os **itens hortifrutigranjeiros, perecíveis, refrigerados ou congelados**, o prazo de entrega será de até **48 (quarenta e oito) horas**, contadas do recebimento da solicitação formal, podendo ser reduzido pela Secretaria requisitante conforme a urgência da demanda, a natureza do produto e a necessidade de preservação da qualidade, da segurança alimentar e das condições adequadas de consumo.

7.6. As entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, no Município de São Miguel do Tapuio-PI, conforme definido nas respectivas ordens de fornecimento, podendo ocorrer em almoxarifados, escolas, unidades de saúde, unidades socioassistenciais ou outros locais previamente indicados pela Administração.

7.7. A contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga, acondicionamento e entrega dos produtos, devendo utilizar meios adequados à natureza de cada item, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados, congelados, carnes, ovos, laticínios e hortifrutigranjeiros, de forma a preservar suas características, qualidade e segurança até o momento do recebimento.

7.8. No caso de produtos com prazo de validade indicado em embalagem, deverão ser observados os prazos mínimos previstos nas especificações constantes do Anexo I deste Termo de Referência. Na ausência de prazo específico, os produtos deverão ser entregues com validade compatível com sua natureza e forma de conservação, não se admitindo produtos vencidos, deteriorados ou com prazo de validade insuficiente para utilização pela Administração.

7.9. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, íntegros, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado ao consumo, livres de sujidades, parasitas, larvas, sinais de deterioração, amassamentos excessivos, podridões ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aproveitamento.

Da Qualidade, Validade e Substituição dos Produtos

7.10. Os produtos deverão ser entregues, quando aplicável, em embalagens originais, íntegras, invioladas, sem avarias, devidamente identificadas e contendo informações precisas, corretas e claras, em língua portuguesa, sobre suas características, quantidade, composição, peso líquido, origem, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais dados exigidos pela legislação vigente.

7.11. Os produtos acondicionados em caixas, bandejas, cartelas, sacos, embalagens plásticas, cartonadas, metálicas ou similares deverão estar devidamente protegidos, de modo a evitar contaminação, rompimento, vazamento, amassamento, deterioração ou perda de qualidade durante o transporte, armazenamento e entrega.

7.12. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e fiscalizados por órgão oficial competente, devendo possuir registro, selo, carimbo ou comprovação de inspeção sanitária no Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme a legislação sanitária vigente, quando exigível pela legislação aplicável e pelas especificações do Anexo I.

7.13. O registro sanitário apresentado deverá ser compatível com a natureza do produto e com a abrangência territorial do fornecimento, admitindo-se, quando cabível, produtos oriundos de serviço de inspeção estadual, municipal ou consorciado com equivalência

reconhecida ou outra forma legalmente admitida pela legislação sanitária vigente.

7.14. A ausência de registro, selo, carimbo ou comprovação de inspeção sanitária, quando exigível em razão da natureza do produto, autorizará a Administração a recusar o recebimento do item, sem prejuízo da exigência de substituição e da aplicação das sanções cabíveis.

7.15. Será recusado o produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, com embalagem violada ou inadequada, com sinais de contaminação, com prazo de validade vencido ou inferior ao exigido, bem como aquele entregue em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, conservação, transporte, distribuição, rotulagem ou apresentação.

7.16. Constatada a entrega de produto em desacordo com as especificações técnicas, com prazo de validade inferior ao mínimo exigido, com embalagem violada ou inadequada, ou em condições impróprias para consumo, a contratada deverá promover a substituição, às suas próprias expensas, no prazo determinado pela Administração.

7.17. O prazo para substituição será de até 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis ou estocáveis, podendo ser reduzido pela Administração conforme a urgência da demanda. Para produtos perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados ou congelados, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas, conforme a natureza do item e a necessidade da unidade requisitante.

7.18. A recusa do produto ou a exigência de substituição não afastará a possibilidade de aplicação das sanções cabíveis, caso verificado o descumprimento das condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços, neste Termo de Referência ou na legislação aplicável.

7.19. A responsabilidade da contratada pelos vícios, defeitos, inadequações ou irregularidades dos produtos fornecidos subsistirá mesmo após o recebimento provisório ou definitivo, dentro dos prazos legais e das condições de garantia aplicáveis, sem prejuízo da obrigação de substituição e da adoção das medidas administrativas cabíveis

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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

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

8.7. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal de São Miguel do Tapuio - PI que “Regulamenta a gestão e a fiscalização das contratações no âmbito da administração pública municipal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências”.

Gestor do Contrato

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

8.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

8.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua

conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, **observados os prazos específicos previstos neste Termo de Referência para produtos perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados ou congelados.**

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

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

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

9.9. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle do Setor responsável pelo recebimento;

9.10. Os produtos deverão ser entregues em embalagem original, sem avarias, devendo ser identificado com informações precisas, corretas, claras, em língua portuguesa sobre suas características: qualidade, quantidade, composição, garantia, prazo de validade e origem;

9.11. Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, distribuição e apresentação.

Liquidação

9.12. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

9.13. 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:

- 9.13.1. o prazo de validade;
- 9.13.2. a data da emissão;
- 9.13.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.13.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 9.13.5. o valor a pagar; e
- 9.13.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.14. 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;
- 9.15. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.16. A Administração deverá realizar consulta 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.
- 9.17. Constatando-se 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.
- 9.18. 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.
- 9.19. 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.
- 9.20. 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.

Prazo de pagamento

- 9.21. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 9.22. 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

- 9.23. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco,

agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

9.26. 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.

9.27. 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.

Antecipação de pagamento

9.28. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento parcial ou total.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão**, sob a forma **eletrônica**, com adoção do **Sistema de Registro de Preços**, pelo critério de julgamento de **menor preço por item**, observada a divisão entre itens de ampla concorrência, cota reservada e participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, conforme disposto na planilha consolidada anexa a este Termo de Referência.

Forma de fornecimento

10.2. O fornecimento dos itens registrados ocorrerá de forma **parcelada**, conforme a demanda das Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, mediante emissão de ordens de fornecimento pelas respectivas unidades requisitantes ou pelo setor competente, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na Ata de Registro de Preços.

Do tratamento diferenciado a microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais

10.3. Os itens cujo valor total estimado não ultrapasse R\$ 80.000,00 serão destinados à participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais — ME/EPP/MEI, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as condições e hipóteses legais aplicáveis.

10.4. Os itens cujo valor total estimado ultrapasse R\$ 80.000,00, desde que divisíveis, terão seu quantitativo dividido em cota principal, destinada à ampla concorrência, e cota reservada, destinada à participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais — ME/EPP/MEI, observado o limite de até 25% do objeto, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.5. A cota principal corresponderá, em regra, a 75% do quantitativo total do item, enquanto a cota reservada corresponderá a até 25% do quantitativo total, preservadas as mesmas especificações técnicas, unidades de fornecimento, condições de entrega, prazos, exigências sanitárias e padrões de qualidade aplicáveis ao item correspondente.

10.6. A relação de itens, com a respectiva indicação de participação exclusiva, cota principal e cota reservada, consta do Anexo I deste Termo de Referência.

10.7. Nos itens em que a divisão exata em 25% e 75% não resultar em número inteiro, a quantidade da cota reservada será arredondada para baixo, de modo a não ultrapassar o percentual máximo legal, sendo o eventual saldo alocado à cota principal.

10.8. A aplicação do tratamento diferenciado previsto neste item observará as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e do edital, especialmente quanto à competitividade, vantajosidade, divisibilidade do objeto e inexistência de prejuízo ao conjunto da contratação. A Lei nº 14.133/2021 determina a aplicação dos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 às licitações e contratos por ela regidos.

Exigências de habilitação

10.9. Para o fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

10.9.1. Habilitação Jurídica:

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

b) 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>;

c) 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;

d) 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

f) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

g) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

h) 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

i) 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

10.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais 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.

10.17. 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

10.18. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;

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

Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 2 (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:

LG= Liquidez Geral – superior a 1
SG= Solvência Geral – superior a 1
LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$

$SG = AT / (PC + PNC)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

PNC= Passivo Não Circulante

AT= Ativo Total

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

10.21. 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.

10.21.1. 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;

10.22. Caso a empresa licitante 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 até 10% do valor estimado do item, da cota ou do conjunto de itens/cotas para os quais tenha apresentado proposta ou sido convocada, conforme disciplinado no edital.

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

Qualificação Técnica

10.24. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

10.26. 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, dentre outros documentos.

10.27. Quando a natureza do produto ou da atividade exigir, **o licitante deverá apresentar licença sanitária, alvará sanitário ou documento equivalente**, compatível com o fornecimento de gêneros alimentícios, emitido pelo órgão competente, sem prejuízo da apresentação de registros, selos, carimbos ou comprovações de inspeção sanitária dos produtos de origem animal, quando aplicável.

Documentação complementar para cooperativas

10.28. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.28.1. 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 arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

10.28.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

10.28.6. 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;

10.28.7. 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.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. A estimativa do valor da contratação é de R\$ 9.221.720,55 (nove milhões duzentos e vinte e um mil setecentos e vinte reais e cinquenta e cinco centavos) conforme pesquisa de preços e planilha estimativa anexas aos autos, elaboradas com base nos parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

11.3. 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;

11.3.1. 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;

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

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DO TAPUIO/PI
Praça Cel. Manoel Evaristo de Paiva, 92- Bairro Centro
CNPJ nº 06.716.906/0001-93, Tel/Fax – (86) 3249-1333



- 12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.
- 12.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:	020100; 020200; 020301; 020302; 020401; 020501 020502; 020700; 020800; 020900; 021000; 021100
PROJETO/ATIVIDADE:	04.122.0005.2041.0000; 04.122.0005.2040.0000; 12.361.0030.2692.0000 12.361.0030.3021.0000; 12.361.0032.2240.0000; 12.361.0032.2246.0000 12.361.2002.2202.0000; 12.365.0035.2260.0000; 12.361.0030.2203.0000 12.365.0035.2263.0000; 10.301.0005.3007.0000; 10.301.0020.2686.0000 10.301.0025.2160.0000; 10.301.0025.2186.0000; 10.301.0025.2188.0000 10.301.0025.3025.0000; 10.302.0025.3009.0000; 10.302.0025.3018.0000 08.243.0015.3028.0000; 08.244.0016.2150.0000; 08.244.0016.2681.0000 08.244.0016.2682.0000; 08.244.0016.2683.0000; 08.243.0015.3011.0000 08.244.0016.3005.0000; 20.605.0055.2500.0000; 15.451.0040.2320.0000 27.812.0073.2650.0000; 13.392.0038.2290.0000; 14.243.0015.3010.0000 14.243.0015.3011.0000
FONTE DE RECURSOS:	500, 706, 708, 544, 569, 552, 550, 540, 541, 542, 543, 600, 621, 660, 661, 759
ELEMENTO DE DESPESA:	3.3.90.30

- 12.3. Integra este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o ANEXO I - Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços Consolidada
- São Miguel do Tapuio-PI, 13 de julho de 2026.

Francisca Ranay Alves Lima
Agente de Planejamento

ANEXO I -
Planilha de Especificações, Quantitativos e Preços Consolidada
Processo Administrativo nº 212.000176/2026-53

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
Principal	1	ARROZ TIPO 01 Classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, constituído por grãos inteiros, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	kg	41.250	11,47	473.137,50
Reservada		ARROZ TIPO 01 Classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, constituído por grãos inteiros, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	kg	13.750	11,47	157.712,50
Principal	2	AÇÚCAR Açúcar cristal branco, obtido da cana-de-açúcar, tipo cristal, de primeira qualidade, isento de sujidades, umidade, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	kg	13.200	5,12	67.584,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
Reservada		AÇÚCAR Açúcar cristal branco, obtido da cana-de-açúcar, tipo cristal, de primeira qualidade, isento de sujidades, umidade, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	kg	4.400	5,12	22.528,00
ME/EPP/MEI	3	ADOÇANTE Adoçante dietético líquido, sem adição de sacarose, à base de edulcorantes autorizados pela legislação sanitária vigente, indicado para dietas com restrição de açúcares, acondicionado em frasco de 100 ml, com embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega e informações obrigatórias no rótulo, conforme a legislação vigente.	uni	192	12,15	2.332,80
ME/EPP/MEI	4	AMIDO DE MILHO Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade. Caixa de 200g.	uni	200	7,80	1.560,00
ME/EPP/MEI	5	AVEIA Produto obtido a partir de grãos de aveia selecionados, em flocos finos ou médios, de boa qualidade, isento de sujidades, umidade, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada,	uni	755	9,41	7.104,55

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		contendo 165 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	6	AZEITONA Azeitona verde sem caroço, fatiada, em conserva, acondicionada em embalagem íntegra e lacrada, contendo peso drenado de 200 g. Produto obtido de frutos são e selecionados, imersos em salmoura, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação e odores inadequados. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	2.000	11,87	23.740,00
Principal	7	BISCOITO MARIA Biscoito doce, tipo Maria, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 350 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	18.375	11,92	219.030,00
Reservada		BISCOITO MARIA Biscoito doce, tipo Maria, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 350 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	6.125	11,92	73.010,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
Principal	8	BISCOITO CREAM CRACKER Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 350 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	18.375	12,44	228.585,00
Reservada		BISCOITO CREAM CRACKER Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 350 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	6.125	12,44	76.195,00
ME/EPP/MEI	9	CAFÉ Café torrado e moído, de primeira qualidade, tipo tradicional, com selo de pureza e qualidade, isento de impurezas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem atóxica, aluminizada ou a vácuo, resistente e lacrada, contendo 250 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	2.350	20,20	47.470,00
Principal	10	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% Cacau em pó solúvel 100%, sem adição de açúcar, sem aromatizantes, sem corantes e sem aditivos alimentares, obtido a partir de grãos de cacau torrados e moídos, com teor mínimo de cacau de 100%. Produto com coloração e aroma característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de	pct	10.913	30,40	331.755,20

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem com conteúdo de 200 g, conforme necessidade da unidade requisitante.				
Reservada		CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% Cacau em pó solúvel 100%, sem adição de açúcar, sem aromatizantes, sem corantes e sem aditivos alimentares, obtido a partir de grãos de cacau torrados e moídos, com teor mínimo de cacau de 100%. Produto com coloração e aroma característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem com conteúdo de 200 g, conforme necessidade da unidade requisitante.	pct	3.637	30,40	110.564,80
ME/EPP/MEI	11	COLORAU EM PÓ Condimento em pó obtido a partir de urucum, de primeira qualidade, cor vermelho alaranjado característico, isento de sujidades, umidade, mofo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 100 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	14.000	5,17	72.380,00
ME/EPP/MEI	12	CONDIMENTO EM PÓ Produto em pó, obtido de especiarias selecionadas, de primeira qualidade, livre de sujidades, umidade, mofo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 100 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de	pct	6.100	6,05	36.905,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	13	CREME DE LEITE Crema de leite UHT, tradicional, contendo no mínimo 20% de gordura, obtido a partir do leite, homogeneizado e submetido a processo de esterilização UHT. Embalagem cartonada asséptica de 200 g, íntegra e resistente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número do registro no órgão competente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	3.900	5,31	20.709,00
ME/EPP/MEI	14	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO Produto obtido a partir de tomate selecionado, concentrado, de primeira qualidade, isento de sujidades, fermentação e materiais estranhos. Embalagem em sachê atóxico, resistente e lacrado, contendo 300 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	2.750	14,60	40.150,00
ME/EPP/MEI	15	FARINHA DE MANDIOCA Farinha obtida da mandioca, de primeira qualidade, tipo seca, fina ou média, torrada, isenta de sujidades, umidade, mofo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	kg	2.172	11,21	24.348,12
ME/EPP/MEI	16	FARINHA DE TRIGO Produto obtido a partir da moagem de	kg	470	9,46	4.446,20

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		grãos de trigo selecionados, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	17	FÉCULA DE MANDIOCA Fécula de mandioca crua tipo I, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	kg	225	12,02	2.704,50
ME/EPP/MEI	18	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Grãos tipo 1, classe carioca, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos e secos, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos e grãos mofados ou ardidos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	kg	4.500	12,42	55.890,00
ME/EPP/MEI	19	FEIJÃO PRETO Produto obtido de grãos de feijão preto, tipo 1, safra nova, constituído de grãos	kg	1.490	12,48	18.595,20

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		inteiros e sadios, de primeira qualidade, isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de grãos, pedras ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	20	FERMENTO QUÍMICO Fermento químico destinado para uso culinário, de primeira qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio e acidulante, isento de sujidades, umidade, mofo e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 100 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	200	11,12	2.224,00
Principal	21	FLOCÃO DE MILHO Produto obtido a partir de grãos de milho selecionados, submetidos ao processo de moagem e laminação, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	26.250	5,83	153.037,50
Reservada		FLOCÃO DE MILHO	pct	8.750	5,83	51.012,50

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		Produto obtido a partir de grãos de milho selecionados, submetidos ao processo de moagem e laminação, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
ME/EPP/MEI	22	FLOCÃO DE ARROZ Produto obtido a partir de grãos de arroz selecionados, submetidos ao processo de moagem e laminação, de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	8.400	7,97	66.948,00
ME/EPP/MEI	23	FOLHAS DE LOURO Folhas de louro secas, de primeira qualidade, íntegras, limpas, isentas de sujidades, mofo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 20 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima	pct	580	4,97	2.882,60

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	24	LEITE CONDENSADO Leite Condensado - Tipo: tradicional, Composição Básica: leite integral, açúcar e lactose, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem c/ 395g.	uni	80	11,11	888,80
ME/EPP/MEI	25	LEITE DE COCO Produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do coco maduro, de primeira qualidade, com aspecto líquido homogêneo, cor branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, fermentações, ranço e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 500 mL. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	uni	86	15,06	1.295,16
Principal	26	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, de primeira qualidade, com teor de gordura característico, enriquecido com vitaminas e minerais, isento de sujidades, umidade, odores estranhos e substâncias que comprometam a qualidade. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 200 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	pct	55.500	10,53	584.415,00
Reservada		LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, obtido por	pct	18.500	10,53	194.805,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		desidratação do leite de vaca, de primeira qualidade, com teor de gordura característico, enriquecido com vitaminas e minerais, isento de sujidades, umidade, odores estranhos e substâncias que comprometam a qualidade. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 200 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	27	LEITE ZERO LACTOSE Leite em pó integral zero lactose, instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca, com adição de enzima lactase, destinado a dietas com restrição à lactose. Produto de cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos, sem grumos, impurezas ou sinais de alteração. Embalagem hermeticamente fechada, resistente e íntegra, contendo peso líquido de 200 g, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão competente.	pct	2.200	17,20	37.840,00
ME/EPP/MEI	28	LEITE DESNATADO Leite em pó desnatado, obtido por desidratação do leite de vaca previamente padronizado, com teor de gordura reduzido (máximo de 1,5%), apresentando aspecto de pó fino, homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de impurezas, umidade excessiva ou sinais de alteração. Embalagem íntegra, hermeticamente fechada, contendo 200 g, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão competente.	pct	2.200	14,20	31.240,00
Principal	29	MACARRÃO ESPAGUETE	pct	20.400	10,84	221.136,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		Produto obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo espagete, de primeira qualidade, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 400 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar cozimento uniforme, sem perda excessiva de integridade após o preparo. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
Reservada		MACARRÃO ESPAGUETE Produto obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo espagete, de primeira qualidade, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 400 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar cozimento uniforme, sem perda excessiva de integridade após o preparo. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	6.800	10,84	73.712,00
ME/EPP/MEI	30	MACARRÃO PARAFUSO Massa alimentícia seca, tipo parafuso, de primeira qualidade, produzida com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 500 g. A	pct	4.270	10,45	44.621,50

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	31	MARGARINA VEGETAL Produto obtido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, de primeira qualidade, livre de ranço, mofo, fermentação e outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá conter teor mínimo de 60% de lipídios. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 250 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	uni	1.150	7,39	8.498,50
ME/EPP/MEI	32	MILHO PARA CANJICA Produto obtido a partir de grãos de milho selecionados, tipo canjica branca, de primeira qualidade, constituído por grãos íntegros, limpos e uniformes, isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, umidade excessiva, fermentação e materiais estranhos. Embalagem em saco plástico atóxico, resistente e lacrado, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	90	13,69	1.232,10
ME/EPP/MEI	33	MILHO PARA PIPOCA Grãos de milho de primeira qualidade, próprios para pipoca, tipo 1, limpos, secos e selecionados, isentos de sujidades,	pct	432	8,82	3.810,24

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos. Embalagem atóxica, resistente e lacrada, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
ME/EPP/MEI	34	MILHO VERDE Produto obtido de grãos de milho verde selecionados, de primeira qualidade, cozidos e conservados em água e sal, sem adição de conservantes artificiais, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem sachê ou lata revestida internamente, contendo peso drenado mínimo de 170 g e peso líquido aproximado de 200 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	uni	2.160	7,62	16.459,20
ME/EPP/MEI	35	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL Produto obtido de óleo de soja refinado, de primeira qualidade, límpido, transparente, livre de impurezas, odores e sabores estranhos, adequado para consumo humano. Isento de misturas com outros óleos e de substâncias que possam comprometer sua qualidade. Acondicionado em embalagem PET atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 mL. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme	frascos	5.370	14,82	79.583,40

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
ME/EPP/MEI	36	SAL REFINADO Produto obtido por meio da extração e beneficiamento do cloreto de sódio, refinado, iodado, de primeira qualidade, destinado ao consumo humano, apresentando cristais brancos, homogêneos, livres de sujidades, umidade excessiva, materiais estranhos e contaminantes. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação sobre iodação e demais informações obrigatórias, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	kg	1.880	5,12	9.625,60
Principal	37	SARDINHA EM ÓLEO Sardinha em conserva, preparada com pescado íntegro, limpo, eviscerado, sem pele e sem espinhas, conservada em óleo comestível, de primeira qualidade, isenta de sujidades e materiais estranhos. Embalagem metálica ou lata atóxica, resistente e lacrada, contendo 125 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	23.520	8,95	210.504,00
Reservada		SARDINHA EM ÓLEO Sardinha em conserva, preparada com pescado íntegro, limpo, eviscerado, sem pele e sem espinhas, conservada em óleo comestível, de primeira qualidade, isenta de sujidades e materiais estranhos. Embalagem metálica ou lata atóxica, resistente e lacrada, contendo 125 g. A embalagem deverá conter identificação do	uni	7.840	8,95	70.168,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.				
Principal	38	SUCO CONCENTRADO DE CAJU 100% Suco de caju integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos do caju, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	8.850	11,59	102.571,50
Reservada		SUCO CONCENTRADO DE CAJU 100% Suco de caju integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos do caju, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	2.950	11,59	34.190,50

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
Principal	39	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA 100% Suco de acerola integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos da acerola, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	5.025	13,55	68.088,75
Reservada		SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA 100% Suco de acerola integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos da acerola, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	1.675	13,55	22.696,25
Principal	40	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 100% Suco de goiaba integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes.	grf	16.125	12,65	203.981,25

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos da goiaba, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 ml, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
Reservada		SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 100% Suco de goiaba integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos da goiaba, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 ml, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	5.375	12,65	67.993,75
Principal	41	SUCO CONCENTRADO DE UVA 100% Suco de uva integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos de uva, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme	grf	8.625	14,74	127.132,50

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
Reservada		SUCO CONCENTRADO DE UVA 100% Suco de uva integral concentrado 100%, obtido a partir do processamento da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Produto de aspecto líquido homogêneo, com cor, aroma e sabor característicos de uva, podendo apresentar leve turvação natural. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo volume de 500 mL, conforme solicitação da unidade requisitante, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Diluição conforme recomendação do fabricante. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.	grf	2.875	14,74	42.377,50
ME/EPP/MEI	42	VINAGRE DE ÁLCOOL Vinagre de álcool, de primeira qualidade, obtido por fermentação acética, isento de sujidades, fermentações indesejáveis e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 200 mL. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega.	uni	4.100	6,66	27.306,00
Principal	43	CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina moída: carne bovina fresca/resfriada, baixo teor de gordura, isenta de ossos, cartilagens, tendões, excesso de gordura e impurezas, com características sensoriais próprias,	kg	9.000	34,17	307.530,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		acondicionada em embalagem atóxica identificada e dentro dos padrões da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.				
Reservada		CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina moída: carne bovina fresca/resfriada, baixo teor de gordura, isenta de ossos, cartilagens, tendões, excesso de gordura e impurezas, com características sensoriais próprias, acondicionada em embalagem atóxica identificada e dentro dos padrões da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.	kg	3.000	34,17	102.510,00
Principal	44	CARNE BOVINA PATINHO Produto obtido do corte bovino patinho, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com cor, odor e sabor característicos, isento de ossos, cartilagens, excesso de gordura, parasitas, larvas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a	kg	11.625	39,06	454.072,50

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		legislação vigente.				
Reservada		CARNE BOVINA PATINHO Produto obtido do corte bovino patinho, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com cor, odor e sabor característicos, isento de ossos, cartilagens, excesso de gordura, parasitas, larvas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	kg	3.875	39,06	151.357,50
Principal	45	CARNE BOVINA COXÃO MOLE Produto obtido do corte bovino coxão mole, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com cor, odor e sabor característicos, isento de ossos, cartilagens, excesso de gordura, parasitas, larvas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	kg	11.700	44,73	523.341,00
Reservada		CARNE BOVINA COXÃO MOLE Produto obtido do corte bovino coxão mole, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com cor, odor e sabor característicos, isento de ossos, cartilagens, excesso de gordura, parasitas, larvas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e	kg	3.900	44,73	174.447,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
Principal	46	FRANGO CONGELADO IN NATURA Produto obtido de frango inteiro congelado, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de penas, vísceras, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	kg	28.500	19,50	555.750,00
Reservada		FRANGO CONGELADO IN NATURA Produto obtido de frango inteiro congelado, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de penas, vísceras, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento.	kg	9.500	19,50	185.250,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
Principal	47	PEITO DE FRANGO SEM OSSO Peito de frango sem osso. Embalagem intacta, em polietileno, transparente e atóxica, contendo 1 kg. Na embalagem deve constar identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. Apresentar, em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	kg	6.150	27,88	171.462,00
Reservada		PEITO DE FRANGO SEM OSSO Peito de frango sem osso. Embalagem intacta, em polietileno, transparente e atóxica, contendo 1 kg. Na embalagem deve constar identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. Apresentar, em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	kg	2.050	27,88	57.154,00
Principal	48	LINGUIÇA TIPO CALABRESA Produto cárneo defumado, elaborado com carne suína e/ou bovina, condimentado, de primeira qualidade, conforme legislação vigente, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo ou congelada, contendo 2,5 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro em órgão competente (SIF/SIE/SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias no ato da	kg	2.213	36,60	80.995,80

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		entrega ou conforme fabricante, sob conservação adequada.				
Reservada		LINGUIÇA TIPO CALABRESA Produto cárneo defumado, elaborado com carne suína e/ou bovina, condimentado, de primeira qualidade, conforme legislação vigente, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo ou congelada, contendo 2,5 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro em órgão competente (SIF/SIE/SIM). Validade mínima de 90 (noventa) dias no ato da entrega ou conforme fabricante, sob conservação adequada.	kg	737	36,60	26.974,20
Principal	49	OVO DE GALINHA Produto obtido de ovos de galinha, tipo grande, classe A, frescos, limpos, íntegros, com casca lisa, resistente e sem rachaduras, de primeira qualidade, isentos de sujidades, fungos, odores estranhos e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionados em bandejas ou embalagens apropriadas que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A cartela da embalagem deverá conter 30 unidades, identificação do produto, lote, data de classificação, prazo de validade, quantidade de unidades e registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	crt	4.238	36,73	155.661,74
Reservada		OVO DE GALINHA Produto obtido de ovos de galinha, tipo grande, classe A, frescos, limpos, íntegros, com casca lisa, resistente e sem rachaduras, de primeira qualidade, isentos de sujidades, fungos, odores estranhos e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionados em bandejas ou embalagens apropriadas que garantam a	crt	1.412	36,73	51.862,76

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A cartela da embalagem deverá conter 30 unidades, identificação do produto, lote, data de classificação, prazo de validade, quantidade de unidades e registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
ME/EPP/MEI	50	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA Produto obtido a partir de grãos de pimenta-do-reino selecionados, limpos, secos e moídos, de primeira qualidade, apresentando cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	820	26,38	21.631,60
ME/EPP/MEI	51	ALHO Alho, bulbo de alho de primeira qualidade, íntegro, firme, sem brotações, sem danos mecânicos, sem sinais de apodrecimento, mofo ou ataque de pragas. Apresentando coloração, tamanho e formato característicos da espécie, com casca seca e limpa. Deve estar livre de sujidades, corpos estranhos e materiais terrosos. Embalado de forma a garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento, atendendo às normas sanitárias vigentes.	kg	1.350	31,18	42.093,00
ME/EPP/MEI	52	ABACAXI Abacaxi, fruto fresco, íntegro, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com grau de maturação adequado para	uni	250	12,50	3.125,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		consumo, casca firme, coloração característica da variedade, polpa suculenta, sem sinais de deterioração, rachaduras, perfurações, amassados, podridões, ataque de pragas ou doenças. Deve estar limpo, livre de sujidades e materiais estranhos, acondicionado de forma a garantir sua conservação durante o transporte e armazenamento.				
ME/EPP/MEI	53	ABOBRINHA Abobrinha, hortaliça fresca, de primeira qualidade, firme, tenra, com coloração verde característica da variedade, tamanho médio e uniforme. Deve apresentar-se íntegra, sem rachaduras, cortes, amassamentos, sinais de murcha, podridão, danos causados por pragas ou doenças. Livre de sujidades, terra, corpos estranhos e umidade excessiva. Acondicionada de forma adequada para garantir a conservação e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento, atendendo às normas sanitárias vigentes.	kg	3.000	7,83	23.490,00
ME/EPP/MEI	54	ABÓBORA Abóbora, hortaliça fresca, de primeira qualidade, madura, com polpa firme, coloração característica da variedade, tamanho e formato uniformes. Deve apresentar-se íntegra, sem rachaduras, cortes, perfurações, amassamentos, sinais de apodrecimento, danos causados por pragas ou doenças. Livre de sujidades, terra, corpos estranhos e umidade excessiva. Acondicionada adequadamente para preservar a qualidade e a integridade do produto durante o transporte e armazenamento, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.	kg	160	6,36	1.017,60
ME/EPP/MEI	55	ALFACE Alface íntegra, de qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração	uni	3.240	6,12	19.828,80

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias, com peso expresso. Transportada de forma adequada.				
ME/EPP/MEI	56	BANANA Banana íntegra, de qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.	uni	2.500	0,95	2.375,00
ME/EPP/MEI	57	BATATA INGLESA Batata inglesa, tubérculo fresco, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem brotações, sem rachaduras, cortes ou danos mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Casca lisa, característica da variedade, com coloração uniforme, sem sinais de deterioração ou apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo e transporte, acondicionada de forma a garantir sua perfeita conservação e higiene.	kg	2.160	9,86	21.297,60
ME/EPP/MEI	58	BATATA DOCE Batata doce com superfície lisa, firme e compacta, graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	kg	3.100	7,02	21.762,00
ME/EPP/MEI	59	BETERRABA Beterraba, de primeira qualidade, in natura, lavada, lisa, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, graúda, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	kg	1.200	7,56	9.072,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
ME/EPP/MEI	60	CEBOLA Cebola in natura, de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme, com casca seca e coloração uniforme, livre de brotação, danos mecânicos, pragas, doenças, podridões e sujidades, apresentando condições adequadas para consumo e conservação.	kg	4.920	8,71	42.853,20
ME/EPP/MEI	61	CENOURA Cenoura in natura: raiz tuberosa fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, íntegra, firme, com coloração alaranjada característica da variedade, sem brotações, rachaduras, cortes, deformações ou danos mecânicos. Livre de sujidades, terra excessiva, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, com boas condições de higiene, acondicionada de forma a garantir sua conservação durante o transporte e armazenamento.	kg	3.500	8,29	29.015,00
ME/EPP/MEI	62	CHEIRO VERDE Cheiro verde, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportado adequadamente.	uni	6.000	5,48	32.880,00
ME/EPP/MEI	63	GOIABA Goiaba, fruta fresca, de primeira qualidade, íntegra, firme, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da variedade. Deve estar livre de rachaduras, amassamentos, perfurações, podridão, danos causados por pragas ou doenças,	kg	120	12,64	1.516,80

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		bem como de sujidades, corpos estranhos e umidade excessiva. Acondicionada adequadamente para garantir a conservação e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento, atendendo às normas sanitárias vigentes.				
Principal	64	LARANJA Laranja, de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme, com coloração característica da variedade, grau de maturação adequado, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, podridões e sujidades, apresentando condições adequadas para consumo.	uni	72.000	1,60	115.200,00
Reservada		LARANJA Laranja, de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme, com coloração característica da variedade, grau de maturação adequado, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, podridões e sujidades, apresentando condições adequadas para consumo.	uni	24.000	1,60	38.400,00
ME/EPP/MEI	65	LIMÃO Limão de primeira qualidade, in natura, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	120	9,33	1.119,60
Principal	66	MAÇÃ Maçã de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, consistência firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	uni	195.000	2,50	487.500,00
Reservada		MAÇÃ Maçã de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, consistência firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Com	uni	65.000	2,50	162.500,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		ausência de sujidades, parasitas e larvas.				
ME/EPP/MEI	67	MAMÃO Mamão íntegro, firme, de primeira qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isento de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportado de forma adequada.	kg	120	9,92	1.190,40
Principal	68	MANGA Manga, fruto fresco, de primeira qualidade, íntegro, firme, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando tamanho, cor e formato característicos da variedade. Deve estar livre de rachaduras, perfurações, amassados, danos mecânicos, partes deterioradas, podridão, sujidades, parasitas e larvas. Casca íntegra e polpa em boas condições de conservação, própria para o consumo humano. Acondicionada e transportada de forma a garantir a manutenção de sua qualidade e higiene.	kg	8.775	11,23	98.543,25
Reservada		MANGA Manga, fruto fresco, de primeira qualidade, íntegro, firme, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando tamanho, cor e formato característicos da variedade. Deve estar livre de rachaduras, perfurações, amassados, danos mecânicos, partes deterioradas, podridão, sujidades, parasitas e larvas. Casca íntegra e polpa em boas condições de conservação, própria para o consumo humano. Acondicionada e transportada de forma a garantir a manutenção de sua qualidade e higiene.	kg	2.925	11,23	32.847,75
ME/EPP/MEI	69	MARACUJÁ Maracujá íntegro e firme, de primeira qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	kg	240	18,02	4.324,80
Principal	70	MELANCIA	kg	13.500	5,28	71.280,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
		Melancia fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.				
Reservada		MELANCIA Melancia fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.	kg	4.500	5,28	23.760,00
ME/EPP/MEI	71	MELÃO Melão de primeira qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	kg	3.120	11,48	35.817,60
ME/EPP/MEI	72	PEPINO Pepino íntegro, com coloração verde-escura, firme, isento de sujidades ou corpos estranhos. Transportado de forma adequada.	kg	3.500	8,25	28.875,00
ME/EPP/MEI	73	PIMENTINHA Pimentinha de qualidade, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportada de forma adequada.	kg	690	38,17	26.337,30
ME/EPP/	74	PIMENTÃO VERDE	kg	1.500	14,00	21.000,00

COTA	ITEM	ALIMENTO - DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
MEI		Pimentão verde de qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportado de forma adequada.				
ME/EPP/MEI	75	REPOLHO BRANCO Repolho branco íntegro, de qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em caixas próprias. Acondicionado em embalagem plástica, com peso expresso. Transportado de forma adequada.	kg	2.950	10,58	31.211,00
ME/EPP/MEI	76	REPOLHO ROXO Repolho roxo íntegro, de qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em caixas próprias. Acondicionado em embalagem plástica, com peso expresso. Transportado de forma adequada.	kg	1.500	10,44	15.660,00
ME/EPP/MEI	77	TOMATE Tomate de qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportado de forma adequada.	kg	7.080	10,02	70.941,60
ME/EPP/MEI	78	UVA Uva, de primeira qualidade, fresca, íntegra, com cachos bem formados, bagas firmes e sadias, coloração característica da variedade, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, podridões e sujidades, apresentando condições adequadas para consumo.	kg	144	28,97	4.171,68
					TOTAL	9.221.720,55

TERMO DE ASSINATURA DIGITAL

Este documento foi assinado digitalmente com certificação no padrão ICP-Brasil. As assinaturas a seguir garantem a integridade e autenticidade do conteúdo conforme a legislação vigente.

Assinatura 1

Assinado eletronicamente conforme MP 2.200-2 e Lei nº 14.063/2020.



Documento assinado por FRANCISCA RANAY ALVES LIMA
São Miguel do Tapuio-PI, 13/07/2026 13:20:11

URL: <https://saomiguel.juspublic.com.br/validar/arquivos>

Valide em: <https://validar.iti.gov.br>