

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O presente Termo de Referência tem como objeto:

- I. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SABOEIRO/CE.

1.2 Os bens objeto da futura contratação são caracterizados como comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, sendo a modalidade licitatória prevista o Pregão Eletrônico.

1.3 O orçamento estimado da contratação terá publicidade diferida, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo acessível aos órgãos de controle e sendo divulgado após a fase competitiva, conforme motivação constante deste Termo de Referência.

1.4 A contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços, com formalização de **Ata de Registro de Preços**, nos termos do art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

1.5 Os quantitativos indicados neste Termo de Referência constituem estimativa de consumo para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração.

1.6 As aquisições ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

1 ESTIMATIVA DE CONSUMO

2.1 Os quantitativos estimados não geram direito subjetivo à contratação integral, tratando-se de previsão máxima para fins de planejamento, nos termos do art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, podendo a Administração realizar aquisições em quantitativos inferiores, conforme a demanda efetiva.

2.2 ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

A estimativa quantitativa dos itens constantes neste Termo de Referência foi elaborada com base no número aproximado de 2.604 (dois mil, seiscentos e quatro) alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino, considerando-se a demanda projetada para o exercício de 2026, a distribuição das modalidades de ensino (Educação Infantil, Ensino Fundamental, AEE e EJA), o calendário letivo anual e os parâmetros nutricionais estabelecidos para a alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e normativas do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os quantitativos refletem a média de consumo per capita prevista nos cardápios elaborados pelo profissional de nutrição responsável, devidamente habilitado, acrescidos de margem técnica razoável, devidamente fundamentada nos estudos de planejamento da contratação, destinada a cobrir variações de frequência escolar, perdas operacionais e eventuais ajustes logísticos ao longo da execução contratual.

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO						
Item	Descrição	Unidade	Qty.	Valor	Total	Tipo de Cota
1	CARNE BOVINA DE 1°- CONGELADA, PATINHO OU COXÃO MOLE, EM ISCAS IQF, SEM GORDURA, SEM OSSO, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALAGEM À VÁCUO DE NYLON POLI SOLDA LATERAL, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, CONGELADA EM ISCAS IQF, CONTENDO DE 1 A 3 QUILOGRAMA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 (TRÊS) MESES	Quilograma	14.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL
CARNE BOVINA DE 1°- CONGELADA, PATINHO OU COXÃO MOLE, EM ISCAS IQF, SEM GORDURA, SEM OSSO, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALAGEM À VÁCUO DE NYLON POLI SOLDA LATERAL, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, CONGELADA EM ISCAS IQF, CONTENDO DE 1 A 3 QUILOGRAMA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 (TRÊS) MESES						
2	CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO - APRESENTADO EM PACOTES DE 1 QUILOGRAMA, COM TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 8%, LIVRE DE IMPUREZAS E SEM CARACTERÍSTICAS DA PRESENÇA DE MICRORGANISMOS OU INSETOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO. COM DESGELO NÃO SUPERIOR A 20%, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). ENDEREÇO DO FABRICANTE, EMPACOTADOR E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 (TRÊS) MESES	Quilograma	11.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL
CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO - APRESENTADO EM PACOTES DE 1 QUILOGRAMA, COM TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 8%, LIVRE DE IMPUREZAS E SEM CARACTERÍSTICAS DA PRESENÇA DE MICRORGANISMOS OU INSETOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO. COM DESGELO NÃO SUPERIOR A 20%, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). ENDEREÇO DO FABRICANTE, EMPACOTADOR E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 (TRÊS) MESES						
3	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - CONGELADO. FRANGO, ADIÇÃO DE ÁGUA, MÁXIMO, 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO CARACTERÍSTICO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU	Unidade	6.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL

	MUNICIPAL (SIM), EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, UNIDADE 1000G. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO					
FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - CONGELADO. FRANGO, ADIÇÃO DE ÁGUA, MÁXIMO, 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO CARACTERÍSTICO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, UNIDADE 1000G. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C, D E E), MINERAIS, CÁLCIO, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO, EM PACOTE CONTENDO NO MÍNIMO DE 400G DO PRODUTO, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NOMÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	Pacote	18.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL
LEITE EM PÓ INTEGRAL. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C, D E E), MINERAIS, CÁLCIO, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO, EM PACOTE CONTENDO NO MÍNIMO DE 400G DO PRODUTO, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NOMÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO						
5	ARROZ PARBOILIZADO- SELEÇÃO ELETRÔNICA DE GRÃOS ZERO SÓDIO, CONTER FIBRA ALIMENTAR 0,8G. EMBALAGEM, SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 QUILOGRAMA. TIPO 1, PARBOILIZADO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Quilograma	18.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL
ARROZ PARBOILIZADO- SELEÇÃO ELETRÔNICA DE GRÃOS ZERO SÓDIO, CONTER FIBRA ALIMENTAR 0,8G. EMBALAGEM, SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 QUILOGRAMA. TIPO 1, PARBOILIZADO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
6	ARROZ BRANCO – SELEÇÃO ELETRÔNICA DE GRÃOS ZERO SÓDIO, CONTER FIBRA ALIMENTAR 0,8G E PROTEÍNA 3,6G. EMBALAGEM, SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 QUILOGRAMA. TIPO 1, POLIDO. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Quilograma	15.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL
ARROZ BRANCO – SELEÇÃO ELETRÔNICA DE GRÃOS ZERO SÓDIO, CONTER FIBRA ALIMENTAR 0,8G E PROTEÍNA 3,6G. EMBALAGEM, SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 QUILOGRAMA. TIPO 1, POLIDO. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
7	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - PÃO HOT DOG COM MANDIOQUINHA, PÃO PARA CACHORRO-QUENTE PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE,	Pacote	35.000	SIGILOS	SIGILOS	PRINCIPAL

	ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A90 DIAS					
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - PÃO HOT DOG COM MANDIOQUINHA, PÃO PARA CACHORRO-QUENTE PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A90 DIAS						
8	MAÇA FUJI OU NACIONAL -MAÇA DE COR AVERMELHADA EM TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS, PANCADAS NA CASCA, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS	Unidade	10.000	SIGILOSO	SIGILOSO	PRINCIPAL
MAÇA FUJI OU NACIONAL -MAÇA DE COR AVERMELHADA EM TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS, PANCADAS NA CASCA, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS						
9	LARANJA - DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. DEVE APRESENTAR COR E ODORCARACTERÍSTICOS	Unidade	13.000	SIGILOSO	SIGILOSO	PRINCIPAL
LARANJA - DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. DEVE APRESENTAR COR E ODORCARACTERÍSTICOS						
10	FRANGO (PEITO) -CONGELADO. FRANGO, ADIÇÃO DE ÁGUA, MÁXIMO, 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO CARACTERÍSTICO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, UNIDADE 1000G. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Unidade	3.500	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FRANGO (PEITO) -CONGELADO. FRANGO, ADIÇÃO DE ÁGUA, MÁXIMO, 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO CARACTERÍSTICO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, UNIDADE 1000G. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
11	OVO GRANJA -CLASSE A, BRANCO OU MARRON, CASCA LISA E SEM MANCHAS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVENDO ESTAR LIMPOS E NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS, LIVRE DE MICRORGANISMOS, E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 15 UNIDADES, EM	Caixa	35.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	CAIXAS DE PAPELÃO COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, E DE ACORDO COM NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COM VALIDADE DE 20 (VINTE) DIAS					
OVO GRANJA -CLASSE A, BRANCO OU MARRON, CASCA LISA E SEM MANCHAS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVENDO ESTAR LIMPOS E NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS, LIVRE DE MICRORGANISMOS, E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 15 UNIDADES, EM CAIXAS DE PAPELÃO COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, E DE ACORDO COM NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COM VALIDADE DE 20 (VINTE) DIAS						
12	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE- PRODUTO FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO, VITAMINA A, C, E E D, EMBALAGEM EM LATA COM 380 GRAMAS. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE, ASSIM COMO TAMBÉM, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM)	Lata	1.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE- PRODUTO FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO, VITAMINA A, C, E E D, EMBALAGEM EM LATA COM 380 GRAMAS. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE, ASSIM COMO TAMBÉM, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM)						
13	LEITE UHT, EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO, INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO	Litro	1.500	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
LEITE UHT, EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO, INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO						
14	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – DIETÉTICO, FRASCO DE ATÉ 100ML, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, 100% SUCRALOSE OU STÉVIA, ZERO CALORIAS, PRAZO VALIDADE 01 (UM) ANO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BICO DOSADOR	Unidade	39	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – DIETÉTICO, FRASCO DE ATÉ 100ML, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, 100% SUCRALOSE OU STÉVIA, ZERO CALORIAS, PRAZO VALIDADE 01 (UM) ANO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BICO DOSADOR						
15	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ- FÓRMULA INFANTIL EM PÓ, A BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISAADA DO SORO DO LEITE, PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE 0 A 36 MESES DE IDADE, COM DIAGNÓSTICO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, SOJA E/OU DISTÚRBIOS DA DIGESTÃO E ABSORÇÃO SEM ADIÇÃO DE LACTOSE COM TCM, LC PUFAS NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS E MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. DEVERÁ ATENDER A RDC 45/2011. LATA COM NO MÍNIMO 400G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Lata	246	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FÓRMULA INFANTIL EM PÓ- FÓRMULA INFANTIL EM PÓ, A BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISAADA DO SORO DO LEITE, PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE 0 A 36 MESES DE IDADE, COM DIAGNÓSTICO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, SOJA E/OU DISTÚRBIOS DA DIGESTÃO E ABSORÇÃO SEM ADIÇÃO DE LACTOSE COM TCM, LC PUFAS NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS E MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. DEVERÁ ATENDER A RDC 45/2011. LATA COM NO MÍNIMO 400G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
16	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE AMINOÁCIDO-ALIMENTO NUTRICIONALMENTE COMPLETO, EM PÓ, A BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES (100%), COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1KCAL/ML, PARA USO ORAL OU ENTERAL PARA CRIANÇAS COM ATÉ 10 ANOS DE IDADE COM DIAGNÓSTICO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU DISTÚRBIOS DA DIGESTÃO E ABSORÇÃO. ISENTO	Lata	246	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, LACTOSE, SACAROSE, GALACTOSE E FRUTOSE. LATA COM NO MÍNIMO 400G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO					
FÓRMULA INFANTIL A BASE DE AMINOÁCIDO- ALIMENTO NUTRICIONALMENTE COMPLETO, EM PÓ, A BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES (100%), COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1KCAL/ML, PARA USO ORAL OU ENTERAL PARA CRIANÇAS COM ATÉ 10 ANOS DE IDADE COM DIAGNÓSTICO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU DISTÚRBIOS DA DIGESTÃO E ABSORÇÃO. ISENTOS DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, LACTOSE, SACAROSE, GALACTOSE E FRUTOSE. LATA COM NO MÍNIMO 400G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
17	FEIJÃO CARIOCA - GRUPO I. CLASSE: CORES. TIPO 1. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE – MÁXIMO DE 14% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDEÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30QUILOGRAMA. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES	Quilograma	3.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FEIJÃO CARIOCA - GRUPO I. CLASSE: CORES. TIPO 1. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE – MÁXIMO DE 14% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDEÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30QUILOGRAMA. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES						
18	FEIJÃO DE CORDA- TIPO I, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 QUILOGRAMA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1QUILOGRAMA. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES	Quilograma	3.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FEIJÃO DE CORDA- TIPO I, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 QUILOGRAMA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1QUILOGRAMA. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES						
19	FLOCÃO DE MILHO - FARINHA DE MILHO FLOCADA PACOTE 500G, 100% NATURAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500GR, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NO ATO DA ENTREGA VALIDADE NÃO SENDO INFERIOR A 06 (SEIS) MESES. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Pacote	20.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FLOCÃO DE MILHO - FARINHA DE MILHO FLOCADA PACOTE 500G, 100% NATURAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500GR, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NO ATO DA ENTREGA VALIDADE NÃO SENDO INFERIOR A 06 (SEIS) MESES. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
20	MACARRÃO DE TRIGO - COMUM TIPO ESPAGUETE, EM FARDOS DE 10 PACOTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE DE 400G SEM A PRESENÇA DE CARUNCHOS, INSETOS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 04 (QUATRO) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA	Fardo	10.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO					
MACARRÃO DE TRIGO - COMUM TIPO ESPAGUETE, EM FARDOS DE 10 PACOTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE DE 400G SEM A PRESENÇA DE CARUNCHOS, INSETOS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 04 (QUATRO) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
21	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM CORANTES NATURAIS, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS; INTACTO, RESISTENTE, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, NÃO QUEBRADOS OU COM ALTERAÇÕES EM SUAS CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: FARDO DE FILME PLÁSTICO ATÓXICO TERMOSSOLDADO, REFORÇADO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO ATÉ 10 QUILOGRAMA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Quilograma	8.102	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
MACARRÃO TIPO PARAFUSO – SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM CORANTES NATURAIS, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS; INTACTO, RESISTENTE, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, NÃO QUEBRADOS OU COM ALTERAÇÕES EM SUAS CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: FARDO DE FILME PLÁSTICO ATÓXICO TERMOSSOLDADO, REFORÇADO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO ATÉ 10 QUILOGRAMA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
22	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Unidade	1.545	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO SEM FERMENTO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA DE 1QUILOGRAMA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. FARDO 10X1QUILOGRAMA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO APARTIR DA DATA DE ENTREGA	Quilograma	2.574	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO SEM FERMENTO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA DE 1QUILOGRAMA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. FARDO 10X1QUILOGRAMA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO APARTIR DA DATA DE ENTREGA						
24	FARINHA INTEGRAL SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE, SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FÉCULA DE BATATA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE CHIA E ESPESANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM INTACTA DE 500G A 1000G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 1	Unidade	257	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	ANO NA DATA DA ENTREGA					
FARINHA INTEGRAL SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE, SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FÉCULA DE BATATA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE CHIA E ESPESANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM INTACTA DE 500G A 1000G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA DATA DA ENTREGA						
25	TAPIOCA - GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES	Unidade	766	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
TAPIOCA - GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES						
26	FARINHA DE MANDIOCA – FARINHA DE MANDIOCA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PLÁSTICO DE 1000G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 QUILOGRAMA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	Quilograma	1.544,4	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FARINHA DE MANDIOCA – FARINHA DE MANDIOCA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PLÁSTICO DE 1000G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 QUILOGRAMA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO						
27	FERMENTO QUÍMICO - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. SEM GLÚTEN E SEM TRAÇOS (LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA), SEM LACTOSE. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, NÃO DEVE SER EMPEDRADO. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 1 ANO A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Pote	66	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
FERMENTO QUÍMICO - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. SEM GLÚTEN E SEM TRAÇOS (LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA), SEM LACTOSE. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, NÃO DEVE SER EMPEDRADO. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 1 ANO A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA						
28	MARGARINA - VEGETAL COM SAL, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS E OUTROS PRODUTOS. TEOR DE LÍPIDIOS MÁXIMO DE 60%, PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS AO CONSUMO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO,	Unidade	7.693	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO 500G DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM)					
MARGARINA - VEGETAL COM SAL, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS E OUTROS PRODUTOS. TEOR DE LIPÍDIOS MÁXIMO DE 60%, PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS AO CONSUMO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO 500G DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM)						
29	ÓLEO DE SOJA- EMBALAGEM PET 900 ML, SEM AMASSADURAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 06 (SEIS) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE	Unidade	3.500	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
ÓLEO DE SOJA- EMBALAGEM PET 900 ML, SEM AMASSADURAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 06 (SEIS) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE						
30	SAL REFINADO IODADO – SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000G, INVOLADA, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 QUILOGRAMA. QUANTIDADE DE IODO: MÍNIMA DE 0,04 MG E MÁXIMA DE 0,10 MG POR 1 G DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE	Quilograma	2.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
SAL REFINADO IODADO – SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000G, INVOLADA, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 QUILOGRAMA. QUANTIDADE DE IODO: MÍNIMA DE 0,04 MG E MÁXIMA DE 0,10 MG POR 1 G DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE						
31	VINAGRE - FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE ÁLCOOL, PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR, ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS PLÁSTICOS DE 500 ML, DEVIDAMENTE ROTULADOS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO, FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA ENTREGA	Unidade	1.002,71	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
VINAGRE - FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE ÁLCOOL, PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR, ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS PLÁSTICOS DE 500 ML, DEVIDAMENTE ROTULADOS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO, FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA ENTREGA						
32	AÇÚCAR CRISTAL – ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO DA SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO	Quilograma	8.298	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: SACOS PLÁSTICOS TIPO FARDO CONTENDO 30 QUILOGRAMA. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ DE NO MÍNIMO UM ANO					
AÇÚCAR CRISTAL – ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO DA SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNIDADEÁRIA: SACOS PLÁSTICOS TIPO FARDO CONTENDO 30 QUILOGRAMA. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ DE NO MÍNIMO UM ANO						
33	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO SEM PELE, SEM SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE. SEM GLÚTEN. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO CONTENDO 300GDO PRODUTO	Unidade	3.034	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO SEM PELE, SEM SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE. SEM GLÚTEN. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO CONTENDO 300GDO PRODUTO						
34	CONDIMENTO - VEGETAIS DESIDRATADOS: CENOURA, CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO VERDE E VERMELHO, CEBOLINHA VERDE, SALSA, ESPECIARIAS E ERVAS: CÚRCUMA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), ORÉGANO E MANJERICÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALADO EM PACOTES TRANSPARENTES DE 1QUILOGRAMA, INFORMAÇÕES NO ROTULO E COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	Quilograma	500	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
CONDIMENTO EDU GUEDES- VEGETAIS DESIDRATADOS: CENOURA, CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO VERDE E VERMELHO, CEBOLINHA VERDE, SALSA, ESPECIARIAS E ERVAS: CÚRCUMA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), ORÉGANO E MANJERICÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALADO EM PACOTES TRANSPARENTES DE 1QUILOGRAMA, INFORMAÇÕES NO ROTULO E COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA						
35	CONDIMENTO AÇAFRÃO- CÚRCUMA EM PÓ, DE COR AMARELO VIBRANTE, QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN. EMBALADO EM PACOTES TRANSPARENTES DE 1QUILOGRAMA, INFORMAÇÕES NO ROTULO E COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	Quilograma	500	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
CONDIMENTO AÇAFRÃO- CÚRCUMA EM PÓ, DE COR AMARELO VIBRANTE, QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN. EMBALADO EM PACOTES TRANSPARENTES DE 1QUILOGRAMA, INFORMAÇÕES NO ROTULO E COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA						
36	COLORÍFICO - EM PÓ,SEM SAL, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNS, GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS COMO COR E SABOR, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1 QUILOGRAMA, COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS CONTADOS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES	Quilograma	1.800	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

COLORÍFICO - EM PÓ, SEM SAL, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS COMO COR E SABOR, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1 QUILOGRAMA, COM PRODUÇÃO DE NO MÁXIMO À 30 (TRINTA) DIAS CONTADOS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES						
37	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – PROTEÍNA DE SOJA NO SABOR CARNE E/OU FRANGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE EM PACOTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS DE 400G, NÃO FURADAS E ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO	Pacote	3.829	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – PROTEÍNA DE SOJA NO SABOR CARNE E/OU FRANGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE EM PACOTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS DE 400G, NÃO FURADAS E ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO						
38	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 350 A 400G TIPO 3X1. CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM FARDOS DE 20 PACOTES DISTRIBUÍDOS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 400G. DEVERÁ CONSTAR NO PRODUTO A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. NO ATO DO RECEBIMENTO A VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 04 (QUATRO) MESES	Fardo	8.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 350 A 400G TIPO 3X1. CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM FARDOS DE 20 PACOTES DISTRIBUÍDOS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 400G. DEVERÁ CONSTAR NO PRODUTO A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. NO ATO DO RECEBIMENTO A VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 04 (QUATRO) MESES						
39	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – BISCOITO DOCE TIPO MARIA, INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 350 A 400G DO PRODUTO, CAIXA COM 8 QUILOGRAMA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE	Quilograma	8.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BISCOITO DOCE TIPO MARIA – BISCOITO DOCE TIPO MARIA, INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 350 A 400G DO PRODUTO, CAIXA COM 8 QUILOGRAMA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE						

40	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO MARIA, ISENTO DE LACTOSE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO (VITAMINA B9), ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTES, FERMENTOS E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 350 A 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO	Unidade	580	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO MARIA, ISENTO DE LACTOSE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO (VITAMINA B9), ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTES, FERMENTOS E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 350 A 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO						
41	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FIBRA, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 350 A 400G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE, COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	Caixa	580	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FIBRA, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 350 A 400G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE, COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE						
42	ALHO - CAIXA DE 10KILOGRAMA, GRUPO ROXO OU BRANCO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICA, RESISTENTE. AS INFORMAÇÕES DO RÓTULO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE	Quilograma	1.800	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
ALHO - CAIXA DE 10KILOGRAMA, GRUPO ROXO OU BRANCO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICA, RESISTENTE. AS INFORMAÇÕES DO RÓTULO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE						

43	BATATA INGLESA - TIPO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO	Unidade	9.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BATATA INGLESA - TIPO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO						
44	BETERRABA -FRESCA COMPACTA E FIRME, LIVRE DE FUNGOS SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO	Unidade	7.905	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BETERRABA -FRESCA COMPACTA E FIRME, LIVRE DE FUNGOS SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO						
45	CEBOLA – CEBOLA, BRANCA, TAMANHO MÉDIO, SEM RUPTURAS, 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS E ETIQUETA DE PESAGEM	Unidade	12.339	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
CEBOLA – CEBOLA, BRANCA, TAMANHO MÉDIO, SEM RUPTURAS, 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS E ETIQUETA DE PESAGEM						
46	CENOURA - CENOURA FRESCA, TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, COM ETIQUETA DE PESAGEM	Unidade	11.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
CENOURA - CENOURA FRESCA, TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, COM ETIQUETA DE PESAGEM						
47	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE FUNGOS, INSETOS, PARASITAS E LARVAS	Unidade	4.211	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE FUNGOS, INSETOS, PARASITAS E LARVAS						
48	TOMATE - DE 1ª QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO COM 50% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	Unidade	3.457	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
TOMATE - DE 1ª QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO COM 50% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO						
49	ABÓBORA MORANGA, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	Unidade	815	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
ABÓBORA MORANGA, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS						
50	MELÃO – IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS,	Unidade	12.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO

	MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNIDADEOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA					
MELÃO – IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNIDADEOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA						
51	MAMÃO - TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOSAGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	Unidade	12.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
MAMÃO - TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOSAGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO						
52	BANANA PRATA - DEVEM SER ÍNTEGROS, SADIOS, SEM IMPERFEIÇÕES, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE O TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO E ESTOQUE. DEVEM ESTAR EM ESTADO DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO	Unidade	10.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
BANANA PRATA - DEVEM SER ÍNTEGROS, SADIOS, SEM IMPERFEIÇÕES, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE O TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO E ESTOQUE. DEVEM ESTAR EM ESTADO DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO						
53	GOIABA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 70%, TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	Unidade	10.000	SIGILOSO	SIGILOSO	EXCLUSIVO
GOIABA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 70%, TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS						
Valor Total					SIGILOSO	

2.3 DA ORGANIZAÇÃO DO OBJETO EM LOTES E SUA JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A organização do objeto em lotes foi definida com base na natureza, na similaridade e na correlação técnica dos gêneros alimentícios, bem como nas exigências logísticas e sanitárias inerentes ao fornecimento parcelado destinado à alimentação escolar. O agrupamento considera critérios objetivos como tipo de conservação, forma de armazenamento, periodicidade de entrega, cadeia de frio, controle sanitário e dinâmica de abastecimento da rede municipal de ensino, buscando garantir eficiência operacional, padronização dos produtos, maior controle de qualidade e mitigação de riscos de desabastecimento.

O Lote I (Hortifruti) reúne produtos de alta perecibilidade, com necessidade de reposição frequente e logística ágil, exigindo controle rigoroso quanto à integridade, frescor e condições sanitárias. O Lote II (Mercearia) contempla gêneros predominantemente não perecíveis ou industrializados, com armazenamento diferenciado e menor risco de deterioração imediata. Já o Lote III (Proteínas) abrange

itens sujeitos a controle sanitário específico e cadeia de frio, exigindo estrutura compatível para transporte refrigerado ou congelado.

A divisão por lotes preserva a competitividade do certame, não configura fracionamento indevido do objeto e atende aos princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei nº 14.133/2021. O modelo adotado possibilita maior especialização dos fornecedores por segmento de mercado, melhor gestão contratual e maior segurança alimentar aos estudantes da rede pública municipal.

A divisão se dará da seguinte forma:

LOTE I – HOTFRUTI

1. MAÇA FUJI OU NACIONAL 2. LARANJA 3. ALHO 4. BATATA INGLESA 5. BETERRABA 6. CEBOLA 7. CENOURA 8. REPOLHO BRANCO 9. TOMATE 10. ABÓBORA MORANGA 11. MELÃO 12. MAMÃO 13. BANANA PRATA 14. GOIABA

LOTE II – MERCEARIA

1. LEITE EM PÓ INTEGRAL. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C, D E E) 2. ARROZ PARBOILIZADO 3. ARROZ BRANCO 4. PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 5. LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE 6. LEITE UHT 7. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 8. FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 9. FÓRMULA INFANTIL A BASE DE AMINOÁCIDO 10. FEIJÃO CARIOCA 11. FEIJÃO DE CORDA 12. FLOCÃO DE MILHO 13. MACARRÃO DE TRIGO 14. MACARRÃO TIPO PARAFUSO 15. MACARRÃO INTEGRAL 16. FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 17. FARINHA INTEGRAL SEM GLÚTEN 18. TAPIOCA 19. FARINHA DE MANDIOCA 20. FERMENTO QUÍMICO 21. MARGARINA 22. ÓLEO DE SOJA 23. SAL REFINADO IODADO 24. VINAGRE 25. AÇÚCAR CRISTAL 26. EXTRATO DE TOMATE 27. CONDIMENTO EDU GUEDES 28. CONDIMENTO AÇAFRÃO 29. COLORÍFICO 30. PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA 31. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 32. BISCOITO DOCE TIPO MARIA 33. BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE 34. BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

LOTE III – PROTEINAS

1. CARNE BOVINA DE 1º- CONGELADA, PATINHO OU COXÃO MOLE, EM ISCAS IQF 2. CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO 3. FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - CONGELADO. 4. FRANGO (PEITO) 5. OVO GRANJA

2.4 REQUISITOS SANITÁRIOS BÁSICOS E DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Os produtos de origem animal deverão possuir registro e inspeção sanitária oficial, no âmbito federal, estadual ou municipal (SIF, SIE ou SIM), conforme a legislação aplicável, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas relativas à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Os produtos industrializados deverão conter rotulagem em conformidade com a legislação sanitária e de defesa do consumidor vigente, incluindo identificação do fabricante, prazo de validade, lote, composição e informações nutricionais.

Os produtos hortifrutigranjeiros deverão apresentar padrões adequados de qualidade, frescor, integridade física, maturação apropriada, ausência de sujidades, pragas ou sinais de deterioração, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

2.5 ORÇAMENTO SIGILOSO

A adoção do orçamento estimado em caráter sigiloso no presente processo licitatório encontra amparo direto no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que expressamente admite a publicidade diferida do valor estimado da contratação, desde que haja justificativa técnica idônea e que sejam asseguradas aos licitantes todas as informações necessárias à formulação das propostas, notadamente quanto aos quantitativos, às especificações do objeto e às condições de execução. Trata-se de exceção legal à regra da publicidade imediata, cuja finalidade é preservar a competitividade do certame, evitar a indução de preços e resguardar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, sem prejuízo do controle interno e externo, aos quais o orçamento permanece integralmente acessível.

Esse entendimento foi expressamente reconhecido pelo Tribunal de Justiça do Estado do Tocantins, no julgamento do Mandado de Segurança Cível nº 0010951-40.2024.8.27.2700, em que se assentou, de forma clara, a possibilidade jurídica do orçamento sigiloso em pregão eletrônico, desde que observados os limites legais. Conforme consignado no acórdão:

“DIREITO ADMINISTRATIVO. MANDADO DE SEGURANÇA. LICITAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNICO. EXIGÊNCIAS PREVISTAS EM EDITAL. ORÇAMENTO EM CARÁTER SIGILOSO. ART. 24 DA LEI 14.133/2021. POSSIBILIDADE. FRUSTRAÇÃO DO CARÁTER COMPETITIVO. IMPOSSIBILIDADE. ORDEM ADMITIDA E DENEGADA. 1. **O orçamento de um pregão eletrônico pode ter caráter sigiloso de acordo com o art. 24 da nova Lei de Licitações** e do Regime Diferenciado de Contratações (RDC). **No entanto, esse sigilo é uma exceção e precisa ser justificado, de forma que fique divulgado ao menos o detalhamento dos quantitativos e outras informações aptas à elaboração das propostas.** 2. A resposta à impugnação ao edital (despacho nº 26/2024/DILOC) apresentada confirma que o edital é baseado nas prerrogativas legais presentes na Lei nº 14.133/2021 e é dotado de fé pública. Consta do referido edital (item 13) a qualificação necessária para a contratação de empresa técnica. 3. A própria Lei nº 11.343/2021 prevê expressamente no §3º que, salvo na contratação de obras de engenharia, é possível a substituição por outras provas de que o profissional ou a empresa possui conhecimentos técnicos. E no que se refere às instalações, não se verifica a existência de ilegalidade, porque consta expressamente no edital que o contratado, caso não possua as instalações, deve constituí-las em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato. 4. Todos os questionamentos apresentados pelo impetrante, em sede inicial do procedimento licitatório, em verdade, limitariam em muito o caráter competitivo da licitação, o que é vedado pela Constituição Federal e pela Lei nº 14.133/21. 5. Ordem admitida e denegada.” (TJTO, Mandado de Segurança Cível, 0010951-40.2024.8.27.2700, Rel. Pedro Nelson de Miranda Coutinho, Tribunal Pleno, julgado em 19/09/2024) **(grifo nosso)**

A jurisprudência evidencia que o orçamento sigiloso, longe de violar a legalidade ou a transparência administrativa, constitui instrumento legítimo para evitar a frustração do caráter competitivo da licitação, desde que não haja restrição indevida ao acesso às informações essenciais para a elaboração das

propostas. No presente processo, todas as especificações técnicas, quantitativos, prazos, condições de fornecimento, garantias e critérios de julgamento encontram-se amplamente descritos no Termo de Referência, assegurando plena isonomia entre os licitantes e afastando qualquer prejuízo à formulação das propostas.

No plano doutrinário, a possibilidade de orçamento sigiloso também encontra respaldo consistente. Juliano Breda, ao analisar o art. 24 da Lei nº 14.133/2021, destaca expressamente que o orçamento estimado da Administração não se confunde com a proposta do licitante, possuindo natureza jurídica distinta e regime próprio de publicidade. Conforme leciona o autor:

“Ademais, o orçamento estimado da contratação, **elaborado pela administração, poderá ter caráter sigiloso ou publicidade diferida**, nos termos do art. 24. Entretanto, se houver devassa desse sigilo, não se aplica o tipo aqui examinado, por não se tratar, o orçamento da administração, de proposta.

Observados tais dados, pode-se partir ao exame do verbo nuclear da conduta. Devassar significa descobrir, violar. Em razão de o tipo referir-se a ‘devassar o sigilo’ (e não devassar a proposta), a conduta apenas se perfaz quando há acesso ao conteúdo da proposta – que é o elemento sigiloso. Entretanto, a doutrina brasileira posiciona-se diferentemente, afirmando não ser necessário que haja o acesso ao conteúdo da proposta, bastando o rompimento do invólucro ou de seu recipiente. Essa interpretação não parece estar de acordo com a redação do tipo, que não se refere ao rompimento da proposta em si (em termos de substrato físico), mas, como já destacado, a seu sigilo.” (BRED, Juliano. Violação de Sigilo em Licitação. In: Crimes de Licitação e Contratações Públicas. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2024)

A doutrina reforça, portanto, que o orçamento estimado da Administração pode ser validamente protegido por sigilo, desde que respeitado o regime jurídico próprio e que não haja confusão com a proposta do licitante. Essa distinção é fundamental para afastar interpretações equivocadas que pretendam equiparar o orçamento administrativo a elemento obrigatório de divulgação prévia, o que não encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021.

Cumprе ressaltar, contudo, que o uso do orçamento sigiloso exige motivação concreta e específica, sob pena de ilegalidade, como advertido pelos órgãos de controle. Nesse sentido, o Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, ao apreciar a Denúncia nº 1.167.032, ressaltou a necessidade de fundamentação adequada para a adoção do sigilo, especialmente quando identificadas justificativas genéricas ou inconsistências no orçamento estimado, conforme registrado:

“A Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação analisou detidamente a matéria e manifestou-se pela procedência dos apontamentos de irregularidades, quais sejam, superdimensionamento do objeto, ausência de procedimento de Intenção de Registro de Preços, orçamento sigiloso fundamentado em justificativa genérica e inconsistências no orçamento estimado, fundamentando, assim, o deferimento da medida liminar de suspensão do certame.” (TCE-MG, Denúncia nº 1167032, Rel. Cons. Mauri Torres, Segunda Câmara, julgado em 06/08/2024)

Diferentemente da situação analisada pelo TCE-MG, no presente processo a adoção do orçamento sigiloso está amparada em justificativa técnica consistente, relacionada à preservação da competitividade, à mitigação de riscos de alinhamento artificial de propostas e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração, especialmente considerando a natureza do objeto, a volatilidade de preços no mercado. Não se trata, portanto, de sigilo genérico ou imotivado, mas de medida proporcional, necessária e compatível com os princípios da eficiência, economicidade e isonomia.

Dessa forma, a manutenção do orçamento estimado em caráter sigiloso revela-se juridicamente válida, tecnicamente adequada e alinhada à legislação vigente, à jurisprudência dos tribunais pátrios e à doutrina especializada, assegurando-se, ao mesmo tempo, a lisura do procedimento, a ampla competitividade e o pleno exercício do controle pelos órgãos competentes, nos exatos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021.

2.6 JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA A FORMAÇÃO POR LOTES E PARA O TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPP (LC Nº 123/2006)

A organização do objeto por lotes foi definida como solução tecnicamente mais adequada, tendo em vista a padronização dos itens e a correlação entre os produtos agrupados, bem como a necessidade de assegurar eficiência logística, continuidade do abastecimento e controle de qualidade no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. O agrupamento por lotes considera a similaridade de natureza, condições de armazenamento e transporte (incluindo cadeia de frio para perecíveis), periodicidade de entrega, forma de acondicionamento e critérios sanitários comuns, permitindo que o fornecimento ocorra de modo integrado e regular, com menor risco de desabastecimento, redução de falhas operacionais e maior rastreabilidade dos produtos entregues.

Além disso, a contratação por lotes promove economicidade, ao favorecer ganhos de escala, racionalizar custos de distribuição e entrega, reduzir a multiplicidade de fornecedores atuando simultaneamente nas unidades requisitantes e facilitar a gestão contratual, sem prejuízo da competitividade, uma vez que os lotes foram estruturados de forma compatível com a capacidade de fornecimento existente no mercado local e regional, conforme análise de planejamento constante nos autos.

No que se refere ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, registrou-se a adoção de lotes exclusivos destinados à participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), como medida efetiva de promoção da competitividade e ampliação de oportunidades às empresas locais e regionais, preservando, simultaneamente, a eficiência e a segurança do fornecimento.

Quanto à não reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para determinados itens, a Administração deixou de aplicar a sistemática de “cota reservada” por item, uma vez que, no caso concreto, tal medida não se mostra tecnicamente recomendável, diante da necessidade de padronização do fornecimento e do controle de qualidade dos produtos, especialmente em itens sensíveis (perecíveis e aqueles sujeitos a critérios sanitários específicos). A divisão de um mesmo item em cota principal e cota reservada pode gerar heterogeneidade de marcas e padrões, dificultar a fiscalização, aumentar o risco de fornecimento desigual e comprometer a uniformidade exigida para a execução dos cardápios e a

segurança alimentar dos estudantes, além de ampliar a complexidade logística e administrativa (mais fornecedores por item, mais entregas, maior risco de inconsistência e descontinuidade).

Dessa forma, como alternativa mais adequada e compatível com a LC nº 123/2006, a Administração optou por estruturar lotes exclusivos para ME/EPP, garantindo o atendimento do tratamento diferenciado legal, sem comprometer a padronização, a economicidade, a eficiência logística e a qualidade sanitária dos produtos. A decisão encontra-se devidamente motivada nos autos, observando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, assegurando regularidade no abastecimento da alimentação escolar.

3 DESCRIÇÃO DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO

A presente contratação destina-se ao Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos estudantes da rede municipal de ensino de Saboeiro/CE, abrangendo a Educação Infantil (Creche e Pré-Escola), o Ensino Fundamental, o Atendimento Educacional Especializado (AEE) e a Educação de Jovens e Adultos (EJA).

A contratação justifica-se pela necessidade permanente de assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, garantindo refeições adequadas, seguras e compatíveis com as exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis. Trata-se de serviço público essencial, diretamente associado à permanência escolar, ao desempenho pedagógico e à proteção do desenvolvimento saudável dos educandos, exigindo planejamento, previsibilidade e capacidade de reposição tempestiva, sobretudo em razão da perecibilidade de parte relevante dos itens e da necessidade de entregas parceladas conforme a demanda real de cada unidade escolar.

A natureza comum dos bens, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, autoriza a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegurando ampla competitividade, isonomia entre os licitantes e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A exigência de amostras, quando aplicável, será realizada no curso do procedimento licitatório, restrita ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, justificando-se pela natureza sensível do objeto, especialmente quanto a:

- a) Produtos perecíveis que dependem de cadeia de frio adequada;
- b) Gêneros de origem animal sujeitos à inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM);
- c) Produtos hortifrutigranjeiros cuja qualidade visual, frescor e integridade impactam diretamente na segurança alimentar;
- d) Itens industrializados cuja rotulagem, composição e conformidade com especificações nutricionais devem ser verificadas previamente.

A avaliação da conformidade dos bens permite maior segurança quanto ao atendimento das especificações técnicas e sanitárias, reduzindo riscos de fornecimento inadequado durante a execução contratual e prevenindo prejuízos à saúde dos estudantes e à Administração.

A adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, mostra-se tecnicamente adequada, considerando que os quantitativos variam ao longo do exercício em função da frequência escolar, calendário letivo, distribuição de matrículas e necessidades específicas das unidades de ensino, possibilitando aquisições parceladas mediante emissão de Ordens de Fornecimento, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

A futura contratação observará rigorosamente as exigências sanitárias, de rotulagem e inspeção aplicáveis, bem como os padrões mínimos de qualidade estabelecidos para cada item, em consonância com a legislação setorial e com as responsabilidades inerentes à execução da política pública de alimentação escolar.

A contratação encontra-se alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, observando-se as normas técnicas e orientações nutricionais aplicáveis, garantindo compatibilidade com os cardápios elaborados por profissional habilitado e com os parâmetros de qualidade e segurança alimentar exigidos pelo programa.

Registra-se, ainda, que a presente licitação não substitui nem conflita com a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, a qual será realizada por meio de procedimento próprio de Chamada Pública, nos termos da legislação específica aplicável ao PNAE, assegurando o cumprimento do percentual mínimo legal destinado a esse segmento.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, proporcional e alinhada ao interesse público, promovendo segurança alimentar, eficiência administrativa, regularidade no abastecimento e adequada execução da política pública de alimentação escolar no âmbito do Município de Saboeiro/CE.

3.1 DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021. A Ata de Registro de Preços terá vigência de até 12 (doze) meses, contados da assinatura, podendo ser prorrogada na forma da legislação, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração.

Para cada item será registrado apenas o fornecedor classificado em primeiro lugar, observado o critério de julgamento definido no edital.

O registro de preços não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, que constituem previsão máxima para fins de planejamento, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

Na hipótese de recusa injustificada, inadimplemento, cancelamento do registro ou outra ocorrência que inviabilize o fornecimento, poderá ser adotadas as medidas legais cabíveis, inclusive convocação de licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e as condições originalmente ofertadas, sem prejuízo da aplicação de sanções, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada consiste na realização de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por lote, visando à formação de Ata de Registro de Preços, destinada ao atendimento das demandas da Educação Infantil (Creche e Pré-Escola), Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Educação de Jovens e Adultos (EJA) da rede municipal de ensino de Saboeiro/CE.

A opção pela modalidade Pregão Eletrônico mostra-se adequada diante da natureza comum dos bens, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, assegurando ampla competitividade, isonomia entre os licitantes e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

O Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, possibilitará contratações futuras e eventuais, de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados, conferindo maior eficiência no planejamento, flexibilidade na gestão do abastecimento e redução de riscos de descontinuidade no fornecimento.

A solução adotada contempla, no âmbito do próprio procedimento licitatório, a verificação da habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica dos licitantes, bem como a possibilidade de exigência de amostras, quando cabível, nos termos do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando que os produtos ofertados estejam em conformidade com as especificações técnicas e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

A solução busca assegurar:

- a) Continuidade no abastecimento da rede municipal de ensino;
- b) Controle adequado da qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Conformidade com as exigências sanitárias, nutricionais e legais aplicáveis;
- d) Redução de riscos administrativos e contratuais;
- e) Ampla competitividade e economicidade na aplicação dos recursos públicos;
- f) Regularidade na execução da política pública de alimentação escolar.

Eventual subcontratação, se admitida no edital, observará os limites legais e dependerá de previsão específica, desde que não comprometa a execução contratual nem implique transferência da responsabilidade integral do contratado.

O acompanhamento da execução contratual será realizado por fiscalização designada pela Administração, com verificação da conformidade dos produtos entregues, controle de prazos, registro de ocorrências e adoção de

medidas corretivas quando necessárias, garantindo o pleno atendimento das necessidades da rede municipal de ensino e a adequada aplicação dos recursos públicos.

5 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

A não exigência de garantia contratual justifica-se pela natureza comum do objeto, pelo fornecimento parcelado mediante ordens de fornecimento e pela existência de mecanismos contratuais suficientes para resguardar a Administração, tais como penalidades, retenções e aplicação de sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

6 DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação total do objeto contratual.

A vedação fundamenta-se na natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, que exige controle direto da Administração quanto à qualidade, procedência, regularidade sanitária, condições de transporte e prazos de entrega, de modo a resguardar a saúde dos estudantes e a continuidade do abastecimento.

A responsabilidade pela execução contratual será integralmente do contratado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, não se eximindo de suas obrigações perante a Administração ainda que, excepcionalmente e mediante autorização expressa, utilize apoio logístico ou operacional que não comprometa a execução do objeto.

Entende-se por apoio logístico/operacional, para fins deste Termo, atividades acessórias (ex.: transporte terceirizado) que não impliquem transferência da responsabilidade pelo fornecimento, pela qualidade, pela procedência e pela regularidade sanitária dos produtos, permanecendo o contratado integralmente responsável. Qualquer subcontratação (quando cabível) dependerá de previsão expressa no edital, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

7 DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

7.1 Em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, especialmente os arts. 44 e 48, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014, a presente licitação observará as seguintes disposições:

- 7.1.1** Os itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI);
- 7.1.2** Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, quando estas apresentarem proposta até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta válida;
- 7.1.3** Será assegurada prioridade de contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no âmbito local, entendido como o Município de Saboeiro/CE, ou regional, compreendido como os municípios integrantes da mesma microrregião administrativa do Estado do Ceará, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do §3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, desde que haja previsão expressa no edital e justificativa fundamentada no interesse público e no desenvolvimento econômico local.

7.1.3.1 A previsão de prioridade de contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no âmbito local ou regional fundamenta-se no §3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, visando fomentar o desenvolvimento econômico e social do Município de Saboeiro/CE e da respectiva microrregião administrativa, promovendo a circulação de renda no território, o fortalecimento do comércio local e a geração de empregos.

A medida mostra-se adequada ao interesse público, especialmente considerando que o objeto da contratação envolve fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, muitos deles perecíveis, cuja logística de transporte, prazo de entrega e reposição imediata são fatores críticos para a continuidade do abastecimento da rede municipal de ensino. A contratação de fornecedores sediados em âmbito local ou regional contribui para maior eficiência na execução contratual, redução de riscos logísticos, diminuição de custos indiretos de transporte e maior agilidade na substituição de produtos eventualmente recusados.

A aplicação da prioridade observará estritamente o limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido, preservando os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, não configurando restrição indevida ao caráter competitivo do certame, mas sim instrumento legítimo de política pública de desenvolvimento local, conforme autorizado pela legislação vigente

8 DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1 O prazo de vigência da contratação é de **12 Meses** contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que o objeto do presente termo de referência é enquadrado como contínuo.

9 MODELOS DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

9.1 Condições de Entrega

9.1.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme cronograma e necessidade da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

9.1.2 O prazo de entrega será de até 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo específico indicado na requisição.

9.1.3 Os produtos deverão ser entregues, obrigatoriamente, na sede da Secretaria Municipal de Educação, no endereço indicado na respectiva Ordem de Fornecimento, para fins de conferência, inspeção qualitativa e quantitativa e registro do recebimento provisório.

9.1.3.1 Somente após a devida conferência pela equipe responsável poderá ocorrer a distribuição às unidades escolares.

9.1.3.2 Eventual alteração do local de entrega deverá ser previamente justificada pela Administração e formalmente comunicada ao fornecedor por meio da Ordem de Fornecimento ou outro instrumento formal equivalente, não sendo admitidas alterações informais.

9.1.4 Os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, observadas as normas sanitárias aplicáveis, temperatura adequada de transporte e armazenamento, sendo recusados aqueles que apresentarem sinais de deterioração, violação de embalagem ou inadequação ao consumo.

9.1.5 No ato da entrega, os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza, observando-se:

- I. Para produtos não perecíveis: mínimo de 50% do prazo total de validade ainda vigente;
- II. Para produtos perecíveis: prazo compatível com o consumo previsto e condições adequadas de conservação.

9.2 Recebimento e Fiscalização

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, para verificação de conformidade quantitativa e qualitativa.

9.2.1 O recebimento definitivo será formalizado após conferência detalhada, podendo haver recusa total ou parcial dos itens que não atendam às especificações técnicas.

9.2.2 O fornecedor será responsável pela substituição imediata dos produtos rejeitados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a Administração.

9.3 Responsabilidades do Contratado

9.3.1 O contratado será integralmente responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, inclusive quanto à procedência, conservação, transporte, armazenamento e atendimento às exigências sanitárias.

9.3.2 Eventuais prejuízos decorrentes de fornecimento inadequado serão de inteira responsabilidade da contratada.

10 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1 O contrato e, quando aplicável, a Ata de Registro de Preços, deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2 Em caso de impedimento, paralisação ou suspensão da execução por iniciativa da Administração, o cronograma poderá ser ajustado mediante formalização nos autos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021..

10.3 As comunicações entre a Administração contratante e a contratada serão feitas por escrito, inclusive por meio eletrônico com certificação de autenticidade, quando necessário, ou conforme endereço eletrônico indicado pela contratada em sua proposta comercial.

10.4 A Administração poderá convocar o representante da contratada a qualquer momento para adoção de providências imediatas relativas à execução do contrato.

10.5 Após a assinatura do contrato, poderá ser convocada reunião inicial com o representante da contratada para apresentação do plano de fiscalização, que conterá:

- a) obrigações contratuais;
- b) mecanismos de fiscalização;
- c) estratégias de execução do objeto;
- d) plano complementar de execução (quando houver);
- e) método de aferição de resultados;
- f) sanções aplicáveis;

- g) canais de comunicação com o gestor e fiscais do contrato.

Preposto da Contratada

- 10.6** A contratada deverá designar formalmente, antes do início da execução, um preposto com poderes para representá-la na execução do contrato, cujas atribuições constarão expressamente do termo de designação.
- 10.7** O preposto deverá estar disponível para atendimento à Administração durante a execução contratual.
- 10.8** A Administração poderá, mediante justificativa formal, recusar a designação ou a permanência do preposto indicado, devendo a contratada indicar outro profissional, sem ônus adicional.

Fiscalização do Contrato (art. 117 da Lei nº 14.133/2021)

- 10.9** A execução contratual, inclusive as entregas decorrentes de ordens de fornecimento, será acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais designados formalmente pela autoridade competente, com atribuições específicas conforme a natureza da fiscalização: técnica ou administrativa.

Fiscalização Técnica

- 10.10** Compete ao fiscal técnico verificar o cumprimento das condições contratuais, assegurando a conformidade da execução com os padrões de qualidade exigidos.
- 10.10.1** O fiscal técnico deverá registrar, no histórico de gerenciamento do contrato, todas as ocorrências relevantes, descrevendo eventuais faltas ou defeitos e as medidas corretivas necessárias (art. 117, § 1º).
- 10.10.2** O fiscal técnico notificará a contratada sempre que verificar irregularidades, fixando prazo para correção.
- 10.10.2.1** Quando a irregularidade ultrapassar sua competência, deverá comunicar o gestor do contrato em tempo hábil para adoção das providências cabíveis.
- 10.10.3** Ocorrências que possam comprometer o cronograma contratual deverão ser comunicadas de imediato ao gestor.
- 10.10.4** O término da execução contratual será comunicado pelo fiscal técnico ao gestor, visando subsidiar eventual prorrogação ou nova contratação.

Fiscalização Administrativa

- 10.11** O fiscal administrativo é responsável por acompanhar:
- a) a manutenção das condições de habilitação da contratada;
 - b) o empenho e pagamento;
 - c) eventuais garantias contratuais, quando exigidas;
 - d) glosas;
 - e) apostilas e aditivos.
- 10.11.1** Em caso de descumprimento contratual, deverá atuar tempestivamente e comunicar o gestor para que delibere as medidas cabíveis.

Gestão do Contrato

- 10.12** O gestor do contrato coordenará todas as ações de fiscalização, manterá atualizados os registros formais de execução e elaborará relatórios sobre o cumprimento do objeto, conforme art. 117, § 2º da Lei nº 14.133/2021.
- 10.13** Caberá ao gestor consolidar as informações dos fiscais, avaliar riscos e informar, quando necessário, à autoridade superior sobre situações que exijam deliberação estratégica ou medidas disciplinares.
- 10.14** Deverá também acompanhar a regularidade fiscal e trabalhista da contratada e controlar pendências que impactem a liquidação e o pagamento contratual.
- 10.15** O gestor emitirá parecer sobre o desempenho da contratada, com base em indicadores objetivos definidos no TR, incluindo histórico de penalidades e cumprimento das obrigações contratuais.
- 10.16** Na hipótese de infrações contratuais, o gestor dará início ao processo administrativo de responsabilização, conforme previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.
- 10.17** Ao final do contrato, deverá elaborar relatório conclusivo, registrando o cumprimento dos objetivos pactuados, com recomendações para aprimoramento das contratações futuras.
- 10.18** O gestor é responsável por remeter à unidade competente os documentos necessários à liquidação e pagamento, no valor aferido pela fiscalização contratual.

11 CRITÉRIO DE SELEÇÃO

- 11.1** A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento pelo **menor preço por lote**, observadas as disposições relativas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte previstas na Lei Complementar nº 123/2006.
- 11.2** O julgamento das propostas observará critérios **objetivos**, com verificação de conformidade com as especificações técnicas e condições de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência e no edital, admitindo-se, quando aplicável, a **exigência de amostras** exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar (e, excepcionalmente, dos três primeiros, mediante justificativa técnica), nos termos do Apêndice A.
- 11.3** A habilitação dos licitantes será verificada após a fase de julgamento das propostas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, compreendendo a análise da regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, conforme exigências estabelecidas no edital.
- 11.3.1** A Administração aplicará o tratamento favorecido às ME/EPP, inclusive quanto à habilitação fiscal tardia e aos critérios de desempate, e observará a estrutura de lotes e cotas prevista no edital, conforme justificativa técnica constante deste Termo de Referência
- 11.4** O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, observadas as condições estabelecidas no edital, no contrato e, quando aplicável, na Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

12 DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

- 12.1** É **vedada** a participação de licitantes sob a forma de consórcio, nos termos do art. 15, §§ 1º a 5º da Lei nº 14.133/2021.

12.2 A participação de consórcios no presente procedimento foi vedada por decisão discricionária da Administração, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. Tal decisão fundamenta-se na análise da conveniência e oportunidade administrativas, observando as peculiaridades do objeto licitado e os riscos contratuais envolvidos.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

E assim conclui:

Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), a exemplo do Acórdão nº 2813/2004 – 1ª Câmara, respalda a prerrogativa da Administração de avaliar, conforme o caso concreto, os riscos e benefícios da atuação de empresas consorciadas, especialmente no que se refere à responsabilidade solidária dos consorciados em obrigações trabalhistas, previdenciárias e contratuais, o que pode comprometer a regular execução do contrato, verbis:

26. O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Está, portanto, no âmbito da discricionariedade da Administração. Isto porque, ao nosso ver, a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios.

Considerando, ainda, a existência de empresas com plena capacidade técnica e operacional individual para executar o objeto licitado, a vedação à participação de consórcios não representa afronta à competitividade, tampouco compromete os princípios da economicidade e moralidade administrativa.

Dessa forma, a decisão de vedar a participação de consórcios encontra-se devidamente motivada, alinhada aos parâmetros legais e jurisprudenciais vigentes, e amparada em juízo técnico da Administração quanto à adequação da medida aos interesses públicos envolvidos. Trata-se, portanto, de escolha legítima, proporcional e coerente com os objetivos do certame, garantindo a ampla competitividade entre empresas aptas, sem comprometer a segurança jurídica, a eficiência contratual e os princípios que regem a contratação pública.

13 HABILITAÇÃO

13.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 13.1.1** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.1.2** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 13.1.3** No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.1.4** No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 13.1.5** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 13.1.6** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 13.1.7** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 13.1.8** No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 13.1.9** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 13.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 13.2.2** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
- 13.2.3** 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 13.2.4** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
- 13.2.5** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
- 13.2.6** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

- 13.2.7** Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 13.2.8** 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;
- 13.2.9** 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.

13.3 Qualificação Econômico-Financeira

- 13.3.1** Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
- 13.3.2** Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
- 13.3.3** Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 13.3.4** Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 13.3.5** As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
- 13.3.6** As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- 13.3.7** Comprovação, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

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

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

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

Índice de Solvência Geral ($\geq 1,00$):

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

- 13.3.8** Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 13.3.9** As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 13.3.10** O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

13.4 Qualificação Técnica

- 13.4.1** Comprovação de aptidão para execução de objeto de complexidade operacional e, se for o caso, complexidade tecnológica, em nome do licitante, equivalente ou superior com o desta contratação, ou com o item pertinente de seu interesse, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 13.4.2** apresentar 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnico-operacional, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem fornecimento **compatível** com o objeto, especialmente quanto a gêneros alimentícios **perecíveis** e/ou itens sujeitos a controle sanitário e cadeia de frio, demonstrando experiência anterior em fornecimento e entrega parcelada.
- 13.4.2.1 Quantitativo mínimo exigido:**
O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar fornecimento anterior correspondente a, no mínimo, 40% (quarenta por cento) do quantitativo estimado do respectivo lote para o qual o licitante esteja concorrendo, admitida a soma de atestados para fins de comprovação do percentual exigido.
A exigência encontra-se devidamente justificada pela necessidade de assegurar capacidade operacional compatível com a execução do objeto, considerando o caráter essencial do fornecimento para a alimentação escolar, a entrega parcelada ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, os riscos sanitários envolvidos e a necessidade de regularidade e continuidade no abastecimento da rede municipal de ensino.
A comprovação deverá guardar pertinência com o lote disputado, vedadas exigências desproporcionais ou restritivas à competitividade.
- 13.4.3** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.
- 13.4.3.1** A Administração poderá diligenciar para verificar a veracidade das informações constantes nos atestados apresentados, podendo solicitar documentos complementares que comprovem a efetiva execução contratual.
- 13.4.4** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados ou certidões, 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.

13.4.5 Somente poderão ser aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, no mínimo, um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser prestado em prazo inferior.

13.4.6 Os atestados ou certidões que não possuírem as informações mínimas para a sua análise serão objeto de diligência.

13.4.7 CAPACIDADE LOGÍSTICA E SANITÁRIA

O licitante deverá comprovar que dispõe de estrutura logística e sanitária compatível com o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios integrantes do lote para o qual esteja concorrendo, observando as normas sanitárias vigentes e garantindo a integridade, qualidade e segurança alimentar durante o transporte e armazenamento dos produtos.

A comprovação poderá ser realizada por meio de documentação própria ou de terceiros contratados, sendo admitidos meios equivalentes idôneos, vedada exigência formal excessiva ou restritiva à competitividade.

A Administração poderá diligenciar para verificar a veracidade das informações apresentadas.

13.4.7.1 LOTES QUE CONTENHAM GÊNEROS PERECÍVEIS

Para os lotes que incluam produtos perecíveis ou sujeitos a controle de temperatura, o licitante deverá apresentar:

13.4.7.1.1 Transporte

- a) Documento que comprove que o(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte de alimentos atende(m) às exigências sanitárias aplicáveis, tais como:
 - I. Certificado de Vistoria Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente emitido pela autoridade competente, quando exigido pela legislação local;
 - II. CRLV ou documento equivalente.
- b) Declaração de disponibilidade de veículo próprio ou terceirizado, compatível com o transporte de alimentos.
- c) Comprovação de que o transporte de produtos refrigerados ou congelados será realizado em veículo com sistema adequado de conservação térmica (refrigeração ou congelamento), podendo a comprovação ocorrer por meio de:
 - I. documentação técnica;
 - II. fotos atuais do veículo;
 - III. contrato de locação ou terceirização;
 - IV. ou outro meio idôneo verificável.

13.4.7.1.2 Armazenamento e Boas Práticas

- a) Comprovação de que dispõe de local adequado para armazenamento, próprio ou terceirizado, compatível com as normas sanitárias vigentes.
 - b) Licença/Alvará Sanitário do estabelecimento, quando exigido pela autoridade competente.
 - c) Apresentação de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), quando exigível pela legislação sanitária aplicável à atividade exercida.
- A exigência observará a proporcionalidade, considerando o porte e a natureza da atividade do licitante.

13.4.7.2 LOTES QUE CONTENHAM GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Para os lotes compostos exclusivamente por gêneros não perecíveis e que não demandem controle de temperatura:

13.4.7.2.1 Transporte

- d) Declaração de disponibilidade de veículo próprio ou terceirizado para entrega parcelada dos produtos:
 - I. Certificado de Vistoria Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente emitido pela autoridade competente, quando exigido pela legislação local;
 - II. CRLV ou documento equivalente.

Não será exigido sistema de refrigeração para esses lotes.

13.4.7.2.2 Armazenamento e Boas Práticas

- d) Declaração de que os produtos serão armazenados em local adequado, seco, ventilado e protegido contra pragas e contaminações.
- e) Licença/Alvará Sanitário do estabelecimento, quando exigido pela legislação aplicável ao ramo de atividade.

Não será exigido Manual de Boas Práticas quando a atividade se limitar à simples comercialização e distribuição de produtos industrializados devidamente embalados, salvo exigência específica da vigilância sanitária local.

14 RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1 O objeto será recebido em duas etapas, conforme o art. 140, II, da Lei 14.133/2021:

- a) *provisoriamente*, de forma sumária, no ato da entrega;
- b) *definitivamente*, após ateste de conformidade, após a aceitação formal pela Administração.

14.1.1 O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega física, com conferência quantitativa e apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, sendo registrado pelo fiscal do contrato para início da verificação qualitativa.

14.1.2 Constatada desconformidade com as especificações do Termo de Referência ou da proposta, o material poderá ser rejeitado total ou parcialmente, inclusive antes do recebimento provisório. A contratada deverá realizar a substituição em até 24 (vinte e quatro) horas, **podendo, excepcionalmente, ser estendida para até 48 (quarenta e oito) horas**, mediante justificativa aceita pela fiscalização, sem prejuízo das medidas administrativas para evitar desabastecimento.

14.1.3 O recebimento definitivo será realizado em até 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento provisório/nota fiscal, após verificação da qualidade, quantidade e demais requisitos contratuais, com lavratura do Termo de Recebimento Definitivo.

14.1.4 O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado, uma única vez e por igual período, mediante justificativa formal do gestor, quando necessárias diligências técnicas adicionais.

14.1.5 Em caso de controvérsia sobre dimensão, qualidade ou quantidade do material, aplicar-se-á o art. 143 da Lei 14.133/2021: a parcela incontroversa poderá ser faturada e paga, permanecendo suspenso o pagamento da parte controvertida até solução da divergência.

14.1.6 Os prazos referidos nos subitens 14.1.3 e 14.1.4 ficarão suspensos enquanto a contratada estiver sanando inconsistências apontadas na execução do objeto ou na documentação fiscal.

15 CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

- 15.1** O pagamento à contratada será condicionado à execução regular do objeto contratual e ocorrerá mediante apresentação da **Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente**, que será submetido ao processo de liquidação, nos termos dos arts. 63 da Lei nº 4.320/64 e 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 15.2** Recebido o documento fiscal, **correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa**, prorrogável por igual período, desde que devidamente justificado e registrado no processo.
- 15.3** Para fins de liquidação, o setor competente verificará se o documento fiscal contém, no mínimo, os seguintes elementos:
- a) prazo de validade do documento;
 - b) data de emissão;
 - c) dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) período a que se refere a execução contratual;
 - e) valor bruto e líquido a pagar;
 - f) destaque de tributos e retenções cabíveis.
- 15.4** A nota fiscal ou instrumento equivalente **deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal** e trabalhista junto aos seguintes órgãos:
- a) Receita Federal do Brasil (inclusive Previdência Social),
 - b) Justiça do Trabalho (CNDT),
 - c) FGTS (CEF),
 - d) Fazenda Estadual e Municipal (tributos e dívida ativa).
- 15.5** **Em caso de erro, omissão ou ausência de documentos necessários à liquidação**, a despesa ficará sobrestada até que a contratada regularize a situação, **sem ônus para a Administração**, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização.
- 15.6** Verificada situação de **irregularidade fiscal da contratada**, a Administração notificará a empresa para que, **em até 5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou apresente defesa. Este prazo poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração.
- 15.7** Caso a contratada não regularize a situação ou a defesa seja considerada improcedente, o contratante:
- a) comunicará o fato aos órgãos fiscalizadores competentes;
 - b) informará sobre a existência de pagamento a ser realizado;
 - c) adotará, se necessário, medidas para rescisão contratual, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 15.8** Caso o objeto tenha sido **efetivamente executado**, os pagamentos serão realizados normalmente até decisão administrativa quanto à rescisão, caso a irregularidade fiscal persista.
- 15.9** O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias** contados da **finalização da liquidação da despesa**, por meio de **ordem bancária**, em conta corrente informada previamente pela contratada.
- 15.10** Considera-se como data do pagamento aquela em que a **ordem bancária for emitida**.
- 15.11** No ato do pagamento, será efetuada a **retenção dos tributos e contribuições previstos na legislação vigente**, inclusive aquelas incidentes sobre serviços (INSS, IRRF, CSLL, PIS, COFINS, ISS etc.).
- 15.11.1** Independentemente do que conste na planilha de preços, **serão retidos os tributos com base nos percentuais legais vigentes**, conforme a natureza do serviço ou fornecimento.

- 15.12** A contratada **optante pelo Simples Nacional**, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, **não sofrerá retenções** relativas aos tributos abrangidos por esse regime, **desde que comprove formalmente sua condição**, mediante documento oficial válido no momento do pagamento

16 DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

- 16.1** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da PREFEITURA MUNICIPAL DE SABOEIRO deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA		
UNIDADE	CLASS. PROGRAMÁTICA	NATUREZA DA DESPESA
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 366 0015 2.023 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DO ENSINO DE JOVENS E ADULTOS	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 306 0015 2.013 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - EJA	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 306 0015 2.012 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - CRECHE	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 306 0015 2.015 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 306 0015 2.014 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 122 0015 2.009 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 125 0002 2.010 APOIO AOS CONSELHOS VINCULADOS À EDUCAÇÃO	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.
0601 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12 306 0015 2.011 GERENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - AEE	3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS POR PESSOAS, INCLUINDO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS.

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

17 DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, ROTULAGEM, CATÁLOGOS, AMOSTRAS E LAUDOS

17.1. Catálogo, Folder, Fotos, Ficha Técnica e Rotulagem

17.1.1. Para fins de confirmação da conformidade do material ofertado com as especificações e requisitos previstos no Edital e neste Termo de Referência, a Administração poderá solicitar, exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a fase de lances e antes da adjudicação, a apresentação de documentação técnica do produto, de acordo com a marca cotada na proposta de preços, consistindo em um ou mais dos seguintes documentos:

- a) **catálogo** do fabricante/distribuidor;
- b) **folder** comercial ou técnico;
- c) **foto/imagem legível** do produto e de sua embalagem (primária e, quando aplicável, secundária), **com identificação visível de marca e demais elementos relevantes**;
- d) **ficha técnica** ou boletim técnico do fabricante;
- e) declaração do fabricante/distribuidor, quando aplicável, para comprovação de características específicas declaradas.

17.1.2. A documentação deverá permitir ao(à) Pregoeiro(a)/agente de contratação e à equipe de apoio **avaliar objetivamente** se o material ofertado atende às especificações e requisitos, inclusive quanto aos seguintes elementos, quando aplicáveis:

- a) composição e ingredientes;
- b) presença de alergênicos;
- c) informação nutricional;
- d) peso líquido/gramatura e tipo de embalagem;
- e) condições de armazenamento e conservação;
- f) identificação do fabricante/distribuidor;
- g) número de lote e prazo de validade;
- h) registro/inspeção no órgão competente, quando exigido (SIF, SIE, SIM ou equivalente).
- i) demais exigências específicas previstas para o item no Termo de Referência (padrões mínimos de qualidade, apresentação, textura, aspecto, etc.).

17.1.3. A não apresentação da documentação solicitada no prazo estabelecido pela Administração, ou a constatação de desconformidade com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência, implicará a **desclassificação da proposta para o(s) item(ns) ou lote(s) correspondente(s)**, com a convocação do licitante subsequente, obedecida a ordem de classificação.

17.1.4. A apresentação de catálogo/folder/foto/ficha técnica **não substitui**, quando cabível, a exigência de **amostras** prevista no Apêndice A, nem a exigência de **registro/inspeção sanitária** quando aplicável.

17.2. Laudos Técnicos e Sanitários

17.2.1. Para itens de maior risco sanitário, especialmente **produtos de origem animal, leite e derivados, fórmulas infantis**, e produtos com **alegações específicas** (“zero lactose”, “sem glúten”, “sem traços”, ou equivalentes), a Administração poderá, **quando tecnicamente justificado**, exigir a apresentação de laudos microbiológicos e/ou físico-químicos (bromatológicos) emitidos por laboratório competente.

- 17.2.2.** A exigência de laudos poderá ocorrer de forma **proporcional e por amostragem**, inclusive:
- a) em caso de suspeita fundada quanto à qualidade ou segurança do alimento;
 - b) em caso de inconformidade constatada no recebimento provisório/definitivo;
 - c) em auditorias, fiscalizações sanitárias ou recomendações do controle interno/órgãos de controle;
 - d) quando houver necessidade técnica específica para confirmação de característica essencial do produto
- 17.2.3.** A apresentação dos laudos não substitui a obrigatoriedade de registro ou inspeção sanitária junto aos órgãos competentes, quando aplicável.
- 17.2.4.** Constatada desconformidade sanitária ou técnica, o produto será recusado, devendo o fornecedor promover sua substituição imediata, sem prejuízo das sanções contratuais cabíveis.

18 ANEXOS

I – APENDICE A

SABOEIRO - CE, 13 DE FEVEREIRO DE 2026

MAIKIA MICKAELLA MACIEL
RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO

MARIA RUTH OLIVEIRA DA SILVA
Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar
CRN: 11 - 10012

APÊNDICE A

1 AMOSTRAS

- 1.1** A Administração poderá exigir a apresentação de amostras exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, para os itens definidos neste Apêndice, após a fase de lances e antes da adjudicação, como condição para verificação da conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.
- 1.1.1** Excepcionalmente, mediante justificativa técnica expressa, poderá a Administração convocar simultaneamente até os três primeiros classificados, quando a natureza perecível do objeto ou o risco de descontinuidade do abastecimento escolar justificar a medida
- 1.2** Consideram-se itens perecíveis, para fins deste procedimento, aqueles que demandam controle rigoroso de conservação, temperatura, validade reduzida ou análise sanitária, tais como carnes, frango, peixe, hortifrutigranjeiros, polpas, leite e derivados, e outros produtos com características similares.
- 1.3** A exigência de amostras justifica-se pela necessidade de aferição técnica quanto à qualidade sanitária, integridade da embalagem, rotulagem, composição nutricional, validade e adequação às normas sanitárias e às diretrizes do PNAE.
- 1.4** O licitante convocado deverá apresentar a(s) amostra(s) no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contados da convocação formal, no local indicado pela Administração.
- 1.4.1** Será entregue as amostras na sala de licitações localizada na prefeitura municipal de Saboeiro/CE, para avaliação por comissão/equipe técnica designada. A avaliação observará critérios objetivos previstos no Apêndice A e neste TR, com emissão de relatório circunstanciado. **A reprovação implicará a desclassificação da proposta para o item/lote**, com convocação do licitante subsequente.
- 1.5** A avaliação das amostras será realizada por Comissão designada pela autoridade competente, com apoio técnico obrigatório da Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do Município, devendo o procedimento ser acompanhado e formalizado em registro próprio.
- 1.6** A análise observará critérios objetivos previamente definidos, incluindo:
- I. conformidade com as especificações técnicas;
 - II. atendimento às normas sanitárias vigentes;
 - III. integridade e rotulagem da embalagem;
 - IV. prazo de validade compatível;
 - V. condições adequadas de acondicionamento e transporte.
 - VI. características sensoriais, quando aplicável (cor, odor, textura, aspecto), sem subjetivismo, limitadas ao que for tecnicamente aferível e compatível com o item.
- 1.7** A avaliação será formalizada por relatório técnico circunstanciado, devidamente fundamentado, com indicação expressa do atendimento ou não atendimento às especificações, podendo conter registro fotográfico e checklist de verificação.
- 1.8** Na hipótese de reprovação da amostra, será facultado ao licitante apresentar, uma única vez, nova amostra do mesmo produto ofertado, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, mantidas as especificações e a marca originalmente propostas.
- 1.9** Persistindo a desconformidade, o licitante será definitivamente desclassificado para o respectivo item/lote, sendo convocado o próximo classificado.

1.10 A exigência de amostras observará o critério de proporcionalidade, considerando a natureza do produto, o risco sanitário envolvido, o grau de complexidade técnica e a necessidade de verificação prática da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência

- Regras de aplicação

1.10.1 A Administração poderá, mediante justificativa técnica expressa e fundamentada nos autos, exigir a apresentação de amostras para quaisquer dos itens licitados, inclusive para gêneros alimentícios não perecíveis, quando entender necessário à adequada aferição da qualidade, composição, rotulagem, características organolépticas, apresentação comercial ou conformidade com os padrões exigidos.

1.10.2 A eventual ampliação da exigência de amostras para todos os itens observará os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, motivação dos atos administrativos e ampla competitividade, devendo a decisão constar formalmente no processo.

1.10.3 A exigência de amostras será direcionada, em regra, ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

Excepcionalmente, mediante justificativa técnica expressa, poderá a Administração convocar simultaneamente até os três primeiros classificados, quando a natureza perecível do objeto ou o risco de descontinuidade do abastecimento escolar justificar a medida.

- Itens perecíveis

1.10.4 Para os gêneros alimentícios perecíveis, a Administração poderá exigir, como parâmetro mínimo de apresentação de amostras, as seguintes quantidades referenciais:

- I. **Carnes bovinas:**
01 (uma) embalagem comercial original de cada item ofertado;
- II. **Carnes de frango:**
01 (uma) embalagem comercial original de cada item ofertado;
- III. **Ovos:**
01 (uma) embalagem comercial contendo 15 unidades;
- IV. **Leite UHT:**
02 (duas) unidades de 1 litro;
- V. **Produtos de panificação:**
01 (um) pacote comercial original de cada item;
- VI. **Margarina:**
01 (uma) unidade comercial original;
- VII. **Hortifrutigranjeiros:**
Amostra correspondente a aproximadamente 1 (um) quilograma ou 03 (três) unidades de cada item, conforme o padrão usual de comercialização.

1.10.5 As quantidades acima constituem referência técnica mínima, podendo ser ajustadas pela Administração, mediante justificativa formal nos autos, considerando a natureza do item, a unidade de comercialização praticada no mercado e a necessidade de avaliação adequada.

- Itens não perecíveis

1.10.6 Para os **gêneros alimentícios não perecíveis industrializados**, a exigência de amostra também observará o critério de amostragem, sendo solicitada no mínimo:

- I. 01 (uma) unidade comercial original de cada item ofertado, quando a Administração julgar necessário para verificação de rotulagem, composição, características organolépticas ou conformidade com as especificações técnicas.

- Dispensa das amostras

1.10.7 A Administração poderá dispensar a apresentação de amostras de itens não perecíveis quando a conformidade puder ser comprovada por meio de **catálogo/folder/fotos**, ficha técnica, rotulagem e documentação complementar.

- Critérios adicionais de análise

1.10.8 As amostras serão submetidas à análise técnica pela nutricionista responsável e pela comissão designada, podendo ser avaliados, dentre outros aspectos:

- a) conformidade com as especificações técnicas;
- b) características sensoriais (cor, odor, textura, aspecto);
- c) rotulagem e informações obrigatórias;
- d) condições de embalagem;
- e) prazo de validade.

- Efeitos de reprovação

1.10.9 A reprovação da amostra implicará a desclassificação do item/lote correspondente, com convocação do licitante subsequente, sucessivamente, até que se verifique o atendimento integral às exigências.