PROCESSO Nº 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.07.13.01

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (Art. 6, inc. XXIII, "a" da Lei 14.133/21)

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.2. Esta aquisição tem por finalidade atender ao disposto na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que regulamentam a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo o fornecimento de alimentação escolar adequada, saudável e em conformidade com as normas vigentes.

1.3. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às especificações técnicas descritas na relação de Itens deste Termo de Referência, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a observância das normativas sanitárias vigentes.

1.4. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades e periodicidades estabelecidas, conforme cronograma de entrega detalhado a ser formulado pela Secretaria de Educação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 6, inc. XXIII, "b" da Lei 14.133/21)

2.1. Fundamenta-se a presente contratação na necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. A necessidade decorre da obrigação constitucional e legal de o Município assegurar alimentação escolar adequada, saudável e diversificada aos estudantes da educação básica, como política pública essencial à promoção do desenvolvimento físico, cognitivo e social, à melhoria do rendimento escolar e à permanência dos alunos na escola.

2.3. A contratação encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que disciplina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como política pública de alimentação e nutrição escolar.

2.4. A aquisição por meio de licitação na modalidade pregão, justifica-se por atender aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e competitividade, assegurando transparência do certame, igualdade de condições entre os licitantes e a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, visando garantir a continuidade da oferta da alimentação escolar.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL (Art. 6, inc. XXIII, "b" da Lei 14.133/21)

3.1. A presente licitação na modalidade pregão tem fundamento na lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS, QUANTITATIVOS E PREÇOS MÁXIMOS A SEREM ADQUIRIDOS (Art. 6, inc. XXIII, "i" da Lei 14.133/21).

4.1. QUANTITATIVO GERAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
01	**ABACATE.** ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	2580	11,94	30.805,20
02	**ABÓBORA.** ABÓBORA, MADURA, DE 1° QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHA MÉDIA, CASCA SÃ, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	2580	9,05	23.349,00
03	**AÇAFRÃO.** AÇAFRÃO, DA TERRA EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO 250GR CADA, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE	PACOTE	310	45,00	13.950,00

	HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
04	**AÇÚCAR CRISTAL.** AÇÚCAR TIPO CRISTAL, COLORAÇÃO BRANCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO DE 1 KG CADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	4940	5,93	29.294,20
05	**ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA.** ALHO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA.	KG	1530	42,95	65.713,50
06	**ARROZ PARBOILIZADO.** ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM 1 KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, DEVE TER PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE, ESTAMPADOS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	10440	7,39	77.151,60
07	**BANANA TIPO PRATA.** BANANA TIPO PRATA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	2580	9,55	24.639,00
08	**BATATA DOCE.** BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	2560	6,54	16.742,40

09	**BATATA TIPO INGLESA.** BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE; ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	2840	10,65	30.246,00
10	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO.** BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO, SABOR: MORANGO, APRESENTAÇÃO: SACO POLIETILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALAGEM COM 900G, FEITO COM LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, SORO LÁCTEO E/OU SORO LÁCTEO EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, ESPESSANTE/ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GOMA GUAR), PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA GUAR), GELATINA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, MIX DE VITAMINAS (B12 E ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FE E ZN), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO E FERMENTO LÁCTEO TERMOFILICO.	UNIDADE	5600	8,19	45.864,00
11	**BETERRABA.** BETERRABA, SEM FOLHAS, DE 1° QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	KG	1290	10,27	13.248,30
12	**BISCOITO SALGADO DE POLVILHO.** BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	400	7,03	2.812,00
13	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, SEM GORDURA TRANS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTES COM 350 GRAMAS, C/ 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	6330	8,08	51.146,40

14	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVERÁ SER PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, LACRADA, COM DUPLA EMBALAGEM, E CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 300 A 400G; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	PACOTE	400	8,70	3.480,00
15	**BISCOITO TIPO MARIA.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, SABOR: NATURAL E CHOCOLATE, PACOTES DE 300 A 350 GRAMAS, COM 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	10.265	10,86	111.477,90
16	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA**. BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 300 A 400G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA ARTIFICIAL, CORANTE CARAMELO, FERMENTO QUÍMICO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	6330	8,85	56.020,50
17	**BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.** BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 350G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	400	8,96	3.584,00
18	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO.** CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO	PACOTE	4000	18,99	75.960,00

	PRODUTO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM À VÁCUO (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES) A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DE DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE E DATA DE VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM, CONTENDO 250G.				
19	**CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS.** CARNE BOVINA, ACÉM, EM CUBOS UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03 CM X 03CM X 03CM, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E APONEUROSES, NÃO POSSUIR AS CARACTERÍSTICAS DE PSE E DFD. EMBALADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA E ISENTA DE MATERIAL ESTRANHO EM PACOTES DE 01 KG ATENDENDO AS CONDIÇÕES DETERMINADAS PELAS NORMAS DO RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	4870	57,30	279.051,00
20	**CARNE BOVINA MOÍDA.** CARNE MOÍDA, MÚSCULO OU COXÃO DURO, CONGELADA, COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	4870	48,77	237.509,90
21	**CARNE BOVINA SALGADA DE SOL.** CARNE BOVINA SALGADA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE) DE SOL, CURADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO 1KG	KG	4870	57,70	280.999,00
22	**CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS.** CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÁRNEO. EMBALADA A VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA	KG	4270	34,00	145.180,00

	(SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.				
23	**CEBOLA IN NATURA BRANCA.** CEBOLA IN NATURA BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA DE 1° QUALIDADE, COM CASACA SÃ, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE.	KG	3510	8,51	29.870,10
24	**CENOURA IN NATURA.** CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	2840	11,16	31.694,40
25	**COLORAU 100G.** COLORÍFICO (COLORAU), PACOTE CONTENDO 100 G, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	2420	5,97	14.447,40
26	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; RESOLUÇÃO RDC N. º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJAS DE ISOPOR DEVIDAMENTE EMBALADAS CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.	BANDEJA	4270	24,92	106.408,40
27	**CREME DE LEITE UHT.** CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: NO MÍNIMO 17%, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	6950	5,85	40.657,50

28	**FARINHA DE MANDIOCA FINA.** FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	KG	2700	9,87	26.649,00
29	**FARINHA DE MILHO FLOCADA.** FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA SEMENTE DO MILHO, FLOCADA, PRÉ-COZIDA, ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, OVOS INSETOS E COM UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA A NATUREZA DO PRODUTO E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE. ACONDICIONADO EM CAIXAS OU FARDOS DE ATÉ 15 KG. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS NA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PACOTE	6000	3,54	21.240,00
30	**FEIJÃO CARIOCA.** FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS, PACOTE DE 1KG, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	3760	12,56	47.225,60
31	**FEIJÃO CORDA.** FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	2940	8,00	23.520,00
32	**FEIJÃO TIPO PRETO.** FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1950	8,21	16.009,50
33	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI.** FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA TIPO "SASSAMI". CORTE DE FRANGO EM FILÉ TIPO "SASSAMI". PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-RO.	KG	4870	26,39	128.519,30
34	**GOMA PRONTA PARA TAPIOCA.** GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA.	KG	500	10,04	5.020,00

	MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.				
35	**IOGURTE.** IOGURTE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 900G EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL.	UNIDADE	3000	19,42	58.260,00
36	**IOGURTE ZERO LACTOSE.** IOGURTE, TEOR GORDURA: PARCIALMENTE DESNATADO, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, COMPONENTES: COM POLPA DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, GARRAFA DE 850 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. MARCA SEMELHANTE A ITAMBÉ.	UNIDADE	640	21,50	13.760,00
37	**LARANJA DE PRIMEIRA.** LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	2560	7,36	18.841,60
38	**LEITE DE COCO.** LEITE DE COCO TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 500 ML. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, COMPOSTO DE LEITE DE COCO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	540	9,24	4.989,60
39	**LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, PACOTE COM 300G, EMBALAGEM INVIOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRO-ORGANISMOS E QUE POSSAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA.	PACOTE	1040	27,75	28.860,00
40	**LEITE INTEGRAL EM PÓ 200G.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: NÃO INSTANTÂNEO LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO.	PACOTE	18000	8,95	161.100,00

41	**LOURO EM FOLHA.** LOURO EM FOLHA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 10 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	350	7,57	2.649,50
42	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, MASSA À BASE DE ARROZ, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	150	8,06	1.209,00
43	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 7 A 9 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	150	8,00	1.200,00
44	**MACARRÃO ESPAGUETE** MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA AMARELO CLARO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11MIN, PACOTE DE 400 GRAMAS.	PACOTE	7900	3,88	30.652,00
45	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO.** MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	7900	5,98	47.242,00
46	**MACAXEIRA.** MACAXEIRA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	2560	6,82	17.459,20
47	**MAMÃO FORMOSA.** MAMÃO FORMOSA, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. APRESENTAÇÃO: NATURAL.	KG	2560	9,44	24.166,40
48	**MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G.** MARGARINA VEGETAL, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL,	UNIDADE	1210	9,43	11.410,30

	EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. EMBALAGEM COM 500G.				
49	**MILHO DE CANJICA AMARELO.** MILHO DE CANJICA AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	2000	5,99	11.980,00
50	**MOLHO DE TOMATE PASSATA RÚSTICA.** MOLHO DE TOMATE TIPO PASSATA RÚSTICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM SACHÊS DE 300 G. INGREDIENTES: TOMATE. O PRAZO DE VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 180 DIAS.	SACHÊ	5550	4,45	24.697,50
51	**ÓLEO DE SOJA.** ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET, CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	1470	9,88	14.523,60
52	**OVO DE GALINHA FRESCO.** OVO DE GALINHA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRESCO, TIPO ESPECIAL, VERMELHO DE 55 À 60G DE PESO POR UNIDADE, CONFORME DECRETO DE LEI 3.748 DE 12/07/93, ARTIGO 687, APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: FECHADA, SEM SUJIDADES, UNIDADE: BANDEJAS COM 30 UNIDADES.	BANDEJA	3850	24,95	96.057,50
53	**PÃO DE FORMA.** PÃO DE FORMA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EM FATIAS, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO INDIVIDUAIS TRANSPARENTES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	7000	14,87	104.090,00
54	**PÃO DE HAMBÚRGUER.** PÃO DE HAMBÚRGUER, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G.	PACOTE	7000	10,89	76.230,00
55	**PÃO TIPO HOT-DOG.** PÃO HOT-DOG, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA	PACOTE	7000	10,16	71.120,00

	EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G, EMBALAGEM COM 10 UNIDADES.				
56	**PIMENTÃO VERDE IN NATURA.** PIMENTÃO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	1255	12,53	15.725,15
57	**POLPA DE FRUTA NATURAL.** POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ E CAJÁ UMBU.), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS. DEVENDO CONTER RÓTULO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO: POLPA SEGUIDA DO NOME DA FRUTA. QUANTIDADE EM GRAMAS (G). DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE. EXPRESSÕES: 100% INTEGRAL (CASO O PRODUTO NÃO POSSUA QUALQUER ADITIVO), NÃO-FERMENTADO E NÃO-ALCOÓLICO. DENOMINAÇÃO: INDÚSTRIA BRASILEIRA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, CGC E INSCRIÇÃO ESTADUAL.	PACOTE	3520	16,21	57.059,20
58	**QUEIJO TIPO COALHO** QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: COALHO, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA DE 500 GRAMAS, ELABORADO COM LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO, COALHO E SAL. TEXTURA FIRME E MACIA, COR BRANCA. PRODUTO DE FABRICAÇÃO NACIONAL, SEM REGISTRO DE IRREGULARIDADES JUNTO À ANVISA E CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SIF.	PACOTE	3850	19,99	76.961,50
59	**REPOLHO VERDE.** REPOLHO VERDE, DE PRIMEIRA, SEM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	1170	9,15	10.705,50
60	**SAL TIPO REFINADO.** SAL REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, PACOTE CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	930	2,34	2.176,20

61	**TOMATE SALADA IN NATURA**. TOMATE SALADA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	1765	10,30	18.179,50
62	**VINAGRE DE ÁLCOOL.** VINAGRE DE ÁLCOOL, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	850	2,87	2.439,50
VALOR TOTAL					**R$3.113.229,85**

4.2. QUANTITATIVO POR ÓRGÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	ENS. INFANTIL.	AEE	ENS. FUNDAMENTAL	QUANT. TOTAL
01	**ABACATE.** ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	500	80	2.000	2580
02	**ABÓBORA.** ABÓBORA, MADURA, DE 1° QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHA MÉDIA, CASCA SÃ, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500	80	2.000	2580
03	**AÇAFRÃO.** AÇAFRÃO, DA TERRA EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO 250GR CADA, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO	PACOTE	50	20	240	310

	POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
04	**AÇÚCAR CRISTAL.** AÇÚCAR TIPO CRISTAL, COLORAÇÃO BRANCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO DE 1 KG CADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	550	150	4.240	4940
05	**ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA.** ALHO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA.	KG	290	40	1.200	1530
06	**ARROZ PARBOILIZADO.** ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM 1 KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, DEVE TER PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE, ESTAMPADOS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.400	120	8.920	10440
07	**BANANA TIPO PRATA.** BANANA TIPO PRATA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES	KG	500	80	2.000	2580

	PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.					
08	**BATATA DOCE.** BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500	60	2.000	2560
09	**BATATA TIPO INGLESA.** BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE; ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	600	150	2.090	2840
10	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO.** BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO, SABOR: MORANGO, APRESENTAÇÃO: SACO POLIETILENO, CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	0	600	5.000	5600

	ADICIONAIS: EMBALAGEM COM 900G, FEITO COM LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, SORO LÁCTEO E/OU SORO LÁCTEO EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, ESPESSANTE/ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GOMA GUAR), PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA GUAR), GELATINA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, MIX DE VITAMINAS (B12 E ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FE E ZN), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO E FERMENTO LÁCTEO TERMOFILICO.					
11	**BETERRABA.** BETERRABA, SEM FOLHAS, DE 1° QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	KG	250	40	1.000	1290
12	**BISCOITO SALGADO DE POLVILHO.** BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	100	30	270	400

13	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, SEM GORDURA TRANS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTES COM 350 GRAMAS, C/ 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	2.100	250	3.980	6.330
14	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVERÁ SER PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, LACRADA, COM DUPLA EMBALAGEM, E CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 300 A 400G; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	PACOTE	100	30	270	400
15	**BISCOITO TIPO MARIA.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, SABOR: NATURAL E CHOCOLATE, PACOTES DE 300 A 350 GRAMAS, COM 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	1.260	305	8.700	10265
16	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA**. BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 300 A 400G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O	UNIDADE	2.100	250	3.980	6330

	BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA ARTIFICIAL, CORANTE CARAMELO, FERMENTO QUÍMICO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.					
17	**BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.** BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 350G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	150	50	200	400
18	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO.** CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM À VÁCUO (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES) A PARTIR DA	PACOTE	0	300	3.700	4000

	ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DE DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE E DATA DE VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM, CONTENDO 250G.					
19	**CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS.** CARNE BOVINA, ACÉM, EM CUBOS UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03 CM X 03CM X 03CM, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E APONEUROSES, NÃO POSSUIR AS CARACTERÍSTICAS DE PSE E DFD. EMBALADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA E ISENTA DE MATERIAL ESTRANHO EM PACOTES DE 01 KG ATENDENDO AS CONDIÇÕES DETERMINADAS PELAS NORMAS DO RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	600	300	3.970	4870
20	**CARNE BOVINA MOÍDA.** CARNE MOÍDA, MÚSCULO OU COXÃO DURO, CONGELADA, COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	600	300	3.970	4870
21	**CARNE BOVINA SALGADA DE SOL.** CARNE BOVINA SALGADA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE) DE SOL, CURADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO	KG	600	300	3.970	4870

	ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO 1KG					
22	**CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS.** CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÁRNEO. EMBALADA A VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	300	3.970	4270
23	**CEBOLA IN NATURA BRANCA.** CEBOLA IN NATURA BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA DE 1° QUALIDADE, COM CASACA SÃ, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE.	KG	450	60	3.000	3510

24	**CENOURA IN NATURA.** CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	680	60	2.100	2840
25	**COLORAU 100G.** COLORÍFICO (COLORAU), PACOTE CONTENDO 100 G, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	1.000	90	1.330	2420
26	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; RESOLUÇÃO RDC N. º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJAS DE ISOPOR DEVIDAMENTE EMBALADAS CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO	BANDEJA	0	300	3.970	4270

	CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.					
27	**CREME DE LEITE UHT.** CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: NO MÍNIMO 17%, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	940	210	5800	6950
28	**FARINHA DE MANDIOCA FINA .** FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	KG	470	90	2.140	2700
29	**FARINHA DE MILHO FLOCADA.** FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA SEMENTE DO MILHO, FLOCADA, PRÉ-COZIDA, ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, OVOS INSETOS E COM UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA A NATUREZA DO PRODUTO E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE. ACONDICIONADO EM CAIXAS OU FARDOS DE ATÉ 15 KG. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS NA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PACOTE	750	120	5.130	6000

30	**FEIJÃO CARIOCA.** FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS, PACOTE DE 1KG, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	340	150	3.270	3760
31	**FEIJÃO CORDA.** FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	530	110	2.300	2940
32	**FEIJÃO TIPO PRETO.** FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	110	1.840	1950
33	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI.** FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA TIPO "SASSAMI". CORTE DE FRANGO EM FILÉ TIPO "SASSAMI". PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-RO.	KG	600	300	3.970	4870
34	**GOMA PRONTA PARA TAPIOCA.** GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO,	KG	180	20	300	500

	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.					
35	**IOGURTE.** IOGURTE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 900G EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL.	UNIDADE	3000			3000
36	**IOGURTE ZERO LACTOSE.** IOGURTE, TEOR GORDURA: PARCIALMENTE DESNATADO, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, COMPONENTES: COM POLPA DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, GARRAFA DE 850 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. MARCA SEMELHANTE A ITAMBÉ.	UNIDADE	140	300	200	640
37	**LARANJA DE PRIMEIRA.** LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500	60	2.000	2560
38	**LEITE DE COCO.** LEITE DE COCO TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 500 ML. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, COMPOSTO DE LEITE DE COCO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, OS DADOS	UNIDADE	220	20	300	540

	DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
39	**LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, PACOTE COM 300G, EMBALAGEM INVIOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRO-ORGANISMOS E QUE POSSAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA.	PACOTE	340	300	400	1040
40	**LEITE INTEGRAL EM PÓ 200G.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: NÃO INSTANTÂNEO LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO.	PACOTE	6.900	600	10.500	18000
41	**LOURO EM FOLHA.** LOURO EM FOLHA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 10 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	-	50	300	350
42	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, MASSA À BASE DE ARROZ, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	60	50	40	150

43	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 7 A 9 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	60	40	50	150
44	**MACARRÃO ESPAGUETE.** MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA AMARELO CLARO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11MIN, PACOTE DE 400 GRAMAS.	PACOTE	1.130	520	6.250	7900
45	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO.** MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	1.130	520	6.250	7900
46	**MACAXEIRA.** MACAXEIRA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	500	60	2.000	2560
47	**MAMÃO FORMOSA.** MAMÃO FORMOSA, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS,	KG	500	60	2.000	2560

	DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. APRESENTAÇÃO: NATURAL.					
48	**MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G - PNPC.** MARGARINA VEGETAL, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. EMBALAGEM COM 500G.	UNIDADE	50	90	1.070	1210
49	**MILHO DE CANJICA AMARELO.** MILHO DE CANJICA AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	375	140	1.485	2000
50	**MOLHO DE TOMATE PASSATA RÚSTICA.** MOLHO DE TOMATE TIPO PASSATA RÚSTICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM SACHÊS DE 300 G. INGREDIENTES: TOMATE. O PRAZO DE VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 180 DIAS.	SACHÊ	1.400	150	4.000	5550
51	**ÓLEO DE SOJA.** ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET, CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	200	70	1.200	1470

52	**OVO DE GALINHA FRESCO.** OVO DE GALINHA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRESCO, TIPO ESPECIAL, VERMELHO DE 55 À 60G DE PESO POR UNIDADE, CONFORME DECRETO DE LEI 3.748 DE 12/07/93, ARTIGO 687, APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: FECHADA, SEM SUJIDADES, UNIDADE: BANDEJAS COM 30 UNIDADES.	BANDEJA	500	150	3.200	3850
53	**PÃO DE FORMA.** PÃO DE FORMA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EM FATIAS, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO INDIVIDUAIS TRANSPARENTES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	1.250	300	5.450	7000
54	**PÃO DE HAMBÚRGUER.** PÃO DE HAMBÚRGUER, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G.	PACOTE	1.250	300	5.450	7000
55	**PÃO TIPO HOT-DOG.** PÃO HOT-DOG, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G, EMBALAGEM COM 10 UNIDADES.	PACOTE	1.250	300	5.450	7000

56	**PIMENTÃO VERDE IN NATURA.** PIMENTÃO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	290	65	900	1255
57	**POLPA DE FRUTA NATURAL.** POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ E CAJÁ UMBU.), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS. DEVENDO CONTER RÓTULO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO: POLPA SEGUIDA DO NOME DA FRUTA. QUANTIDADE EM GRAMAS (G). DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE. EXPRESSÕES: 100% INTEGRAL (CASO O PRODUTO NÃO POSSUA QUALQUER ADITIVO), NÃO-FERMENTADO E NÃO-ALCOÓLICO. DENOMINAÇÃO: INDÚSTRIA BRASILEIRA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, CGC E INSCRIÇÃO ESTADUAL.	PACOTE	2.200	220	1.100	3520
58	**QUEIJO TIPO COALHO.** QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: COALHO, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA DE 500 GRAMAS, ELABORADO COM LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO, COALHO E SAL. TEXTURA	PACOTE	730	120	3.000	3850

	FIRME E MACIA, COR BRANCA. PRODUTO DE FABRICAÇÃO NACIONAL, SEM REGISTRO DE IRREGULARIDADES JUNTO À ANVISA E CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SIF.					
59	**REPOLHO VERDE.** REPOLHO VERDE, DE PRIMEIRA, SEM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	130	40	1.000	1170
60	**SAL TIPO REFINADO.** SAL REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, PACOTE CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	140	70	720	930
61	**TOMATE SALADA IN NATURA**. TOMATE SALADA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	300	65	1.400	1765
62	**VINAGRE DE ÁLCOOL.** VINAGRE DE ÁLCOOL, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	190	50	610	850

4.3. QUANTITATIVO POR LOTES

4.3.1. Os lotes foram estruturados da seguinte forma:

LOTE 01 – CEREAIS E MISCEÂNEAS – COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA;
LOTE 02 – CEREAIS E MISCEÂNEAS – COTA DE 25% – RESERVA ME/EPP;
LOTE 03 – LATICÍNIOS E DERIVADOS – COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA;
LOTE 04 LATICÍNIOS E DERIVADOS – COTA DE 25% – RESERVA ME/EPP;
LOTE 05 – HORTIFRUTI – COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA
LOTE 06 – HORTIFRUTI – COTA DE 25% – RESERVA ME/EPP;
LOTE 07 – CARNES – COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA;
LOTE 08 – CARNES - COTA DE 25% – RESERVA ME/EPP;
LOTE 09 – OVOS – COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA
LOTE 10 – OVOS – COTA DE 25% – RESERVA ME/EPP;
LOTE 11 – POLPAS – EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI

LOTE 01 - CEREAIS E MISCEÂNEAS - COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA								
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant. Total**	**Valor Unit**	**Valor Total**

1	**AÇAFRÃO.** AÇAFRÃO, DA TERRA EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO 250GR CADA, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	37	15	180	232	45,00	10.440,00
2	**AÇÚCAR CRISTAL.** AÇÚCAR TIPO CRISTAL, COLORAÇÃO BRANCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO DE 1 KG CADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	412	113	3180	3705	5,93	21.970,65

3	**ARROZ PARBOILIZADO.** ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM 1 KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, DEVE TER PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE, ESTAMPADOS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1050	90	6690	7830	7,39	57.863,70
4	**BISCOITO SALGADO DE POLVILHO.** BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	75	23	202	300	7,03	2.109,00

5	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, SEM GORDURA TRANS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTES COM 350 GRAMAS, C/ 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	1575	187	2985	4747	8,08	38.355,76
6	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVERÁ SER PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, LACRADA, COM DUPLA EMBALAGEM, E CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 300 A 400G; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	PACOTE	75	23	202	300	8,70	2.610,00

7	**BISCOITO TIPO MARIA.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, SABOR: NATURAL E CHOCOLATE, PACOTES DE 300 A 350 GRAMAS, COM 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	945	229	6525	7699	10,86	83.611,14
8	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA**. BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 300 A 400G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA ARTIFICIAL, CORANTE CARAMELO, FERMENTO QUÍMICO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	1575	187	2985	4747	8,85	42.010,95

9	**BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.** BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 350G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	112	38	150	300	8,96	2.688,00
10	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO.** CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM À VÁCUO (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES) A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DE DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE E DATA DE VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM, CONTENDO 250G.	PACOTE	0	225	2775	3000	18,99	56.970,00

11	**COLORAU 100G.** COLORÍFICO (COLORAU), PACOTE CONTENDO 100 G, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	750	68	997	1815	5,97	10.835,55
12	**FARINHA DE MANDIOCA FINA.** FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	KG	352	68	1605	2025	9,87	19.986,75
13	**FARINHA DE MILHO FLOCADA.** FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA SEMENTE DO MILHO, FLOCADA, PRÉ-COZIDA, ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, OVOS INSETOS E COM UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA A NATUREZA DO PRODUTO E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE. ACONDICIONADO EM CAIXAS OU FARDOS DE ATÉ 15 KG. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS NA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PACOTE	563	90	3847	4500	3,54	15.930,00

14	**FEIJÃO CARIOCA.** FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS, PACOTE DE 1KG, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	255	113	2452	2820	12,56	35.419,20
15	**FEIJÃO CORDA.** FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	398	82	1725	2205	8,00	17.640,00
16	**FEIJÃO TIPO PRETO.** FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	82	1380	1462	8,21	12.003,02

17	**GOMA PRONTA PARA TAPIOCA.** GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	135	15	225	375	10,04	3.765,00
18	**LEITE DE COCO.** LEITE DE COCO TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 500 ML. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, COMPOSTO DE LEITE DE COCO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	165	15	225	405	9,24	3.742,20

19	**LOURO EM FOLHA.** LOURO EM FOLHA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 10 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	0	37	225	262	7,57	1.983,34
20	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, MASSA À BASE DE ARROZ, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	45	37	30	112	8,06	902,72
21	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 7 A 9 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	45	30	37	112	8,00	896,00
22	**MACARRÃO ESPAGUETE.** MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA AMARELO CLARO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11MIN, PACOTE DE 400 GRAMAS.	PACOTE	848	390	4687	5925	3,88	22.989,00
23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO.** MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	848	390	4687	5925	5,98	35.431,50

24	**MILHO DE CANJICA AMARELO.** MILHO DE CANJICA AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	281	105	1114	1500	5,99	8.985,00
25	**MOLHO DE TOMATE PASSATA RÚSTICA.** MOLHO DE TOMATE TIPO PASSATA RÚSTICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM SACHÊS DE 300 G. INGREDIENTES: TOMATE. O PRAZO DE VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 180 DIAS.	SACHÊ	1050	112	3000	4162	4,45	18.520,90
26	**ÓLEO DE SOJA.** ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET, CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	150	52	900	1102	9,88	10.887,76

27	**PÃO DE FORMA.** PÃO DE FORMA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EM FATIAS, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO INDIVIDUAIS TRANSPARENTES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	938	225	4087	5250	14,87	78.067,50
28	**PÃO DE HAMBÚRGUER.** PÃO DE HAMBÚRGUER, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G.	PACOTE	938	225	4087	5250	10,89	57.172,50
29	**PÃO TIPO HOT-DOG.** PÃO HOT-DOG, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G, EMBALAGEM COM 10 UNIDADES.	PACOTE	938	225	4087	5250	10,16	53.340,00

30	**SAL TIPO REFINADO.** SAL REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, PACOTE CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	105	52	540	697	2,34	1.630,98
31	**VINAGRE DE ÁLCOOL.** VINAGRE DE ÁLCOOL, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	142	38	457	637	2,87	1.828,19
VALOR TOTAL - LOTE 01								**730.586,31**
LOTE 02 - CEREAIS E MISCEÂNEAS - COTA 25% – RESERVADA PARA ME/EPP/MEI								
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**

1	**AÇAFRÃO.** AÇAFRÃO, DA TERRA EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO 250GR CADA, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	13	5	60	78	45,00	3.510,00
2	**AÇÚCAR CRISTAL.** AÇÚCAR TIPO CRISTAL, COLORAÇÃO BRANCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO DE 1 KG CADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	138	37	1060	1235	5,93	7.323,55

3	**ARROZ PARBOILIZADO.** ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM 1 KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, DEVE TER PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE, ESTAMPADOS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	350	30	2230	2610	7,39	19.287,90
4	**BISCOITO SALGADO DE POLVILHO.** BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	25	7	68	100	7,03	703,00

5	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, SEM GORDURA TRANS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTES COM 350 GRAMAS, C/ 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	525	63	995	1583	8,08	12.790,64
6	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVERÁ SER PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, LACRADA, COM DUPLA EMBALAGEM, E CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 300 A 400G; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	PACOTE	25	7	68	100	8,70	870,00

7	**BISCOITO TIPO MARIA.** BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, SABOR: NATURAL E CHOCOLATE, PACOTES DE 300 A 350 GRAMAS, COM 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	315	76	2175	2566	10,86	27.866,76
8	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA**. BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 300 A 400G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA ARTIFICIAL, CORANTE CARAMELO, FERMENTO QUÍMICO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	525	63	995	1583	8,85	14.009,55

9	**BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.** BISCOITO TIPO SEQUILHOS ROSQUINHA SEM RECHEIO SABORES VARIADOS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM DE 350G DE POLIETILENO TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS E LACRADOS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA, BISCOITOS QUEBRADIÇOS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	38	12	50	100	8,96	896,00
10	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO.** CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM À VÁCUO (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES) A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DE DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE E DATA DE VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM, CONTENDO 250G.	PACOTE	0	75	925	1000	18,99	18.990,00

11	**COLORAU 100G.** COLORÍFICO (COLORAU), PACOTE CONTENDO 100 G, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	250	22	333	605	5,97	3.611,85
12	**FARINHA DE MANDIOCA FINA.** FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	KG	118	22	535	675	9,87	6.662,25
13	**FARINHA DE MILHO FLOCADA.** FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA SEMENTE DO MILHO, FLOCADA, PRÉ-COZIDA, ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, OVOS INSETOS E COM UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA A NATUREZA DO PRODUTO E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE. ACONDICIONADO EM CAIXAS OU FARDOS DE ATÉ 15 KG. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS NA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PACOTE	187	30	1283	1500	3,54	5.310,00

14	**FEIJÃO CARIOCA.** FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS, PACOTE DE 1KG, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	85	37	818	940	12,56	11.806,40
15	**FEIJÃO CORDA.** FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	132	28	575	735	8,00	5.880,00
16	**FEIJÃO TIPO PRETO.** FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	28	460	488	8,21	4.006,48

17	**GOMA PRONTA PARA TAPIOCA.** GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	45	5	75	125	10,04	1.255,00
18	**LEITE DE COCO.** LEITE DE COCO TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 500 ML. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, COMPOSTO DE LEITE DE COCO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	55	5	75	135	9,24	1.247,40

19	**LOURO EM FOLHA.** LOURO EM FOLHA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 10 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	0	13	75	88	7,57	666,16
20	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, MASSA À BASE DE ARROZ, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	15	13	10	38	8,06	306,28
21	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO.** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 7 A 9 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	15	10	13	38	8,00	304,00
22	**MACARRÃO ESPAGUETE.** MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA AMARELO CLARO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11MIN, PACOTE DE 400 GRAMAS.	PACOTE	282	130	1563	1975	3,88	7.663,00
23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO.** MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, TEMPO DE COZIMENTO 9 A 11 MIN, PACOTE DE 500G.	PACOTE	282	130	1563	1975	5,98	11.810,50

24	**MILHO DE CANJICA AMARELO.** MILHO DE CANJICA AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	94	35	371	500	5,99	2.995,00
25	**MOLHO DE TOMATE PASSATA RÚSTICA.** MOLHO DE TOMATE TIPO PASSATA RÚSTICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM SACHÊS DE 300 G. INGREDIENTES: TOMATE. O PRAZO DE VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 180 DIAS.	SACHÊ	350	38	1000	1388	4,45	6.176,60
26	**ÓLEO DE SOJA.** ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET, CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	50	18	300	368	9,88	3.635,84

27	**PÃO DE FORMA.** PÃO DE FORMA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EM FATIAS, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO INDIVIDUAIS TRANSPARENTES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO DE 500G E VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	312	75	1363	1750	14,87	26.022,50
28	**PÃO DE HAMBÚRGUER.** PÃO DE HAMBÚRGUER, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G.	PACOTE	312	75	1363	1750	10,89	19.057,50
29	**PÃO TIPO HOT-DOG.** PÃO HOT-DOG, À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INVIOLADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS DE MICRO-ORGANISMOS, DATA DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE 500G, EMBALAGEM COM 10 UNIDADES.	PACOTE	312	75	1363	1750	10,16	17.780,00

30	**SAL TIPO REFINADO.** SAL REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, PACOTE CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	35	18	180	233	2,34	545,22
31	**VINAGRE DE ÁLCOOL.** VINAGRE DE ÁLCOOL, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	48	12	153	213	2,87	611,31
VALOR TOTAL - LOTE 02								**243.600,69**
LOTE 03 - LATICÍNIOS E DERIVADOS - COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**

1	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO.** BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO, SABOR: MORANGO, APRESENTAÇÃO: SACO POLIETILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALAGEM COM 900G, FEITO COM LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, SORO LÁCTEO E/OU SORO LÁCTEO EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, ESPESSANTE/ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GOMA GUAR), PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA GUAR), GELATINA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, MIX DE VITAMINAS (B12 E ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FE E ZN), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO E FERMENTO LÁCTEO TERMOFILICO.	UNIDADE	0	450	3750	4200	8,19	34.398,00
2	**CREME DE LEITE UHT.** CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: NO MÍNIMO 17%, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA	UNIDADE	705	157	4350	5212	5,85	30.490,20

	AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
3	**IOGURTE ZERO LACTOSE.** IOGURTE, TEOR GORDURA: PARCIALMENTE DESNATADO, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, COMPONENTES: COM POLPA DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, GARRAFA DE 850 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. MARCA SEMELHANTE A ITAMBÉ.	UNIDADE	105	225	150	480	21,50	10.320,00
4	**IOGURTE.** IOGURTE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 900G EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL.	UNIDADE	2250	0	0	2250	19,42	43.695,00

5	**LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, PACOTE COM 300G, EMBALAGEM INVIOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRO-ORGANISMOS E QUE POSSAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA.	PACOTE	255	225	300	780	27,75	21.645,00
6	**LEITE INTEGRAL EM PÓ 200G.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: NÃO INSTANTÂNEO LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO.	PACOTE	5175	450	7875	13500	8,95	120.825,00
7	**MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G.** MARGARINA VEGETAL, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. EMBALAGEM COM 500G.	UNIDADE	38	67	802	907	9,43	8.553,01

8	**QUEIJO TIPO COALHO.** QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: COALHO, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA DE 500 GRAMAS, ELABORADO COM LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO, COALHO E SAL. TEXTURA FIRME E MACIA, COR BRANCA. PRODUTO DE FABRICAÇÃO NACIONAL, SEM REGISTRO DE IRREGULARIDADES JUNTO À ANVISA E CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SIF.	PACOTE	547	90	2250	2887	19,99	57.711,13
VALOR TOTAL - LOTE 03								**327.637,34**
LOTE 04 - LATICÍNIOS E DERIVADOS - COTA 25% – RESERVADA PARA ME/EPP/MEI								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**

1	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO.** BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO, SABOR: MORANGO, APRESENTAÇÃO: SACO POLIETILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALAGEM COM 900G, FEITO COM LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, SORO LÁCTEO E/OU SORO LÁCTEO EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, ESPESSANTE/ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GOMA GUAR), PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA GUAR), GELATINA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, MIX DE VITAMINAS (B12 E ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FE E ZN), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO E FERMENTO LÁCTEO TERMOFILICO.	UNIDADE	0	150	1250	1400	8,19	11.466,00
2	**CREME DE LEITE UHT.** CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: NO MÍNIMO 17%, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA	UNIDADE	235	53	1450	1738	5,85	10.167,30

	AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
3	**IOGURTE ZERO LACTOSE.** IOGURTE, TEOR GORDURA: PARCIALMENTE DESNATADO, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, COMPONENTES: COM POLPA DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, GARRAFA DE 850 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. MARCA SEMELHANTE A ITAMBÉ.	UNIDADE	35	75	50	160	21,50	3.440,00
4	**IOGURTE.** IOGURTE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 900G EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL.	UNIDADE	750	0	0	750	19,42	14.565,00

5	**LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, PACOTE COM 300G, EMBALAGEM INVIOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRO-ORGANISMOS E QUE POSSAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA.	PACOTE	85	75	100	260	27,75	7.215,00
6	**LEITE INTEGRAL EM PÓ 200G.** LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: NÃO INSTANTÂNEO LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO.	PACOTE	1725	150	2625	4500	8,95	40.275,00
7	**MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G.** MARGARINA VEGETAL, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. EMBALAGEM COM 500G.	UNIDADE	12	23	268	303	9,43	2.857,29

8	**QUEIJO TIPO COALHO.** QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: COALHO, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA DE 500 GRAMAS, ELABORADO COM LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO, COALHO E SAL. TEXTURA FIRME E MACIA, COR BRANCA. PRODUTO DE FABRICAÇÃO NACIONAL, SEM REGISTRO DE IRREGULARIDADES JUNTO À ANVISA E CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SIF.	PACOTE	183	30	750	963	19,99	19.250,37
VALOR TOTAL - LOTE 04								**109.235,96**
LOTE 05 - HORTIFRUTI - COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**ABACATE.** ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	375	60	1500	1935	11,94	23.103,90

2	**ABÓBORA.** ABÓBORA, MADURA, DE 1° QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHA MÉDIA, CASCA SÃ, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	375	60	1500	1935	9,05	17.511,75
3	**ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA.** ALHO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA.	KG	217	30	900	1147	42,95	49.263,65
4	**BANANA TIPO PRATA.** BANANA TIPO PRATA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO DE FORMA A	KG	375	60	1500	1935	9,55	18.479,25

	EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.							
5	**BATATA DOCE.** BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	375	45	1500	1920	6,54	12.556,80

6	**BATATA TIPO INGLESA.** BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE; ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	450	113	1567	2130	10,65	22.684,50
7	**BETERRABA.** BETERRABA, SEM FOLHAS, DE 1° QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	KG	187	30	750	967	10,27	9.931,09
8	**CEBOLA IN NATURA BRANCA.** CEBOLA IN NATURA BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA DE 1° QUALIDADE, COM CASACA SÃ, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE.	KG	337	45	2250	2632	8,51	22.398,32
9	**CENOURA IN NATURA.** CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	510	45	1575	2130	11,16	23.770,80

10	**LARANJA DE PRIMEIRA.** LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	375	45	1500	1920	7,36	14.131,20
11	**MACAXEIRA.** MACAXEIRA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	375	45	1500	1920	6,82	13.094,40
12	**MAMÃO FORMOSA.** MAMÃO FORMOSA, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO	KG	375	45	1500	1920	9,44	18.124,80

	SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. APRESENTAÇÃO: NATURAL.							
13	**PIMENTÃO VERDE IN NATURA.** PIMENTÃO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	217	49	675	941	12,53	11.790,73
14	**REPOLHO VERDE.** REPOLHO VERDE, DE PRIMEIRA, SEM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	97	30	750	877	9,15	8.024,55

15	**TOMATE SALADA IN NATURA**. TOMATE SALADA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	225	49	1050	1324	10,30	13.637,20
VALOR TOTAL - LOTE 05								**278.502,94**
LOTE 06 - HORTIFRUTI - COTA 25% – RESERVADA PARA ME/EPP/MEI								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**ABACATE.** ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	125	20	500	645	11,94	7.701,30
2	**ABÓBORA.** ABÓBORA, MADURA, DE 1° QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHA MÉDIA, CASCA SÃ, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	125	20	500	645	9,05	5.837,25

3	**ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA.** ALHO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO. DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA.	KG	73	10	300	383	42,95	16.449,85
4	**BANANA TIPO PRATA.** BANANA TIPO PRATA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	125	20	500	645	9,55	6.159,75

5	**BATATA DOCE.** BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	125	15	500	640	6,54	4.185,60
6	**BATATA TIPO INGLESA.** BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE; ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	150	37	523	710	10,65	7.561,50
7	**BETERRABA.** BETERRABA, SEM FOLHAS, DE 1° QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	KG	63	10	250	323	10,27	3.317,21
8	**CEBOLA IN NATURA BRANCA.** CEBOLA IN NATURA BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA DE 1° QUALIDADE, COM CASACA SÃ, SEM RUPTURAS,	KG	113	15	750	878	8,51	7.471,78

	ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE.							
9	**CENOURA IN NATURA.** CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	170	15	525	710	11,16	7.923,60
10	**LARANJA DE PRIMEIRA.** LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	125	15	500	640	7,36	4.710,40
11	**MACAXEIRA.** MACAXEIRA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	125	15	500	640	6,82	4.364,80

12	**MAMÃO FORMOSA.** MAMÃO FORMOSA, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. APRESENTAÇÃO: NATURAL.	KG	125	15	500	640	9,44	6.041,60
13	**PIMENTÃO VERDE IN NATURA.** PIMENTÃO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	73	16	225	314	12,53	3.934,42

14	**REPOLHO VERDE.** REPOLHO VERDE, DE PRIMEIRA, SEM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	33	10	250	293	9,15	2.680,95
15	**TOMATE SALADA IN NATURA**. TOMATE SALADA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	75	16	350	441	10,30	4.542,30
VALOR TOTAL - LOTE 06								**92.882,31**
LOTE 07 - CARNES - COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**

1	**CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS.** CARNE BOVINA, ACÉM, EM CUBOS UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03 CM X 03CM X 03CM, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E APONEUROSES, NÃO POSSUIR AS CARACTERÍSTICAS DE PSE E DFD. EMBALADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA E ISENTA DE MATERIAL ESTRANHO EM PACOTES DE 01 KG ATENDENDO AS CONDIÇÕES DETERMINADAS PELAS NORMAS DO RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	450	225	2977	3652	57,30	209.259,60
2	**CARNE BOVINA MOÍDA.** CARNE MOÍDA, MÚSCULO OU COXÃO DURO, CONGELADA, COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	450	225	2977	3652	48,77	178.108,04

3	**CARNE BOVINA SALGADA DE SOL.** CARNE BOVINA SALGADA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE) DE SOL, CURADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO 1KG	KG	450	225	2977	3652	57,70	210.720,40

4	**CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS.** CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÁRNEO. EMBALADA A VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	225	2977	3202	34,00	108.868,00

5	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; RESOLUÇÃO RDC N. º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJAS DE ISOPOR DEVIDAMENTE EMBALADAS CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:	BANDEJA	0	225	2977	3202	24,92	79.793,84

	CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.							
6	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI.** FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA TIPO "SASSAMI". CORTE DE FRANGO EM FILÉ TIPO "SASSAMI". PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-RO.	KG	450	225	2977	3652	26,39	96.376,28

VALOR TOTAL - LOTE 07								883.126,16
LOTE 08 - CARNES - COTA 25% – RESERVADA PARA ME/EPP/MEI								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS.** CARNE BOVINA, ACÉM, EM CUBOS UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03 CM X 03CM X 03CM, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E APONEUROSES, NÃO POSSUIR AS CARACTERÍSTICAS DE PSE E DFD. EMBALADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA E ISENTA DE MATERIAL ESTRANHO EM PACOTES DE 01 KG ATENDENDO AS CONDIÇÕES DETERMINADAS PELAS NORMAS DO RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	150	75	993	1218	57,30	69.791,40
2	**CARNE BOVINA MOÍDA.** CARNE MOÍDA, MÚSCULO OU COXÃO DURO, CONGELADA, COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO	KG	150	75	993	1218	48,77	59.401,86

	PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.							
3	**CARNE BOVINA SALGADA DE SOL.** CARNE BOVINA SALGADA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE) DE SOL, CURADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO 1KG	KG	150	75	993	1218	57,70	70.278,60

4	**CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS.** CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÁRNEO. EMBALADA A VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	75	993	1068	34,00	36.312,00

5	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; RESOLUÇÃO RDC N. º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJAS DE ISOPOR DEVIDAMENTE EMBALADAS CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:	BANDEJA	0	75	993	1068	24,92	26.614,56

	CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.							
6	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI.** FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA TIPO "SASSAMI". CORTE DE FRANGO EM FILÉ TIPO "SASSAMI". PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-RO.	KG	150	75	993	1218	26,39	32.143,02

VALOR TOTAL - LOTE 08								**294.541,44**
LOTE 09 - OVO - COTA 75% – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**OVO DE GALINHA FRESCO.** OVO DE GALINHA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRESCO, TIPO ESPECIAL, VERMELHO DE 55 À 60G DE PESO POR UNIDADE, CONFORME DECRETO DE LEI 3.748 DE 12/07/93, ARTIGO 687, APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: FECHADA, SEM SUJIDADES, UNIDADE: BANDEJAS COM 30 UNIDADES.	BANDEJA	375	112	2400	2887	24,95	72.030,65
VALOR TOTAL - LOTE 09								**72.030,65**
LOTE 10 - OVO - COTA 25% – RESERVADA PARA ME/EPP/MEI								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**OVO DE GALINHA FRESCO.** OVO DE GALINHA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRESCO, TIPO ESPECIAL, VERMELHO DE 55 À 60G DE PESO POR UNIDADE, CONFORME DECRETO DE LEI 3.748 DE 12/07/93, ARTIGO 687, APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: FECHADA, SEM SUJIDADES, UNIDADE: BANDEJAS COM 30 UNIDADES.	BANDEJA	125	38	800	963	24,95	24.026,85

VALOR TOTAL - LOTE 10								24.026,85
LOTE 11 - POLPA - EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI								
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Ens. Infantil**	**AEE**	**Ens. Fundamental**	**Quant.**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	**POLPA DE FRUTA NATURAL.** POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ E CAJÁ UMBU.), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS. DEVENDO CONTER RÓTULO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO: POLPA SEGUIDA DO NOME DA FRUTA. QUANTIDADE EM GRAMAS (G). DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE. EXPRESSÕES: 100% INTEGRAL (CASO O PRODUTO NÃO POSSUA QUALQUER ADITIVO), NÃO-FERMENTADO E NÃO-ALCOÓLICO. DENOMINAÇÃO: INDÚSTRIA BRASILEIRA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	PACOTE	2.200	220	1.100	3520	16,21	57.059,20

	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, CGC E INSCRIÇÃO ESTADUAL.							
VALOR TOTAL - LOTE 11								**57.059,20**
VALOR TOTAL								**3.113.229,85**

4.4. O prazo e as condições de entrega serão detalhados no instrumento contratual a ser celebrado, observando-se as necessidades das unidades escolares e a logística de distribuição, visando assegurar a entrega dos alimentos dentro dos padrões de qualidade e frescor exigidos.
4.5. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
4.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n° 019, de 03 de agosto de 2023.
4.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
4.8. Os documentos formalização de demanda e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam nos autos do processo.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 6, inc. XXIII, "c" da Lei 14.133/21)
5.1. A presente licitação na modalidade Pregão Eletrônico visa a aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
5.2. A solução consiste na realização de Pregão Eletrônico, modalidade de licitação aplicável à aquisição de bens comuns, conforme a Lei nº 14.133/2021, garantindo ampla competitividade, transparência, eficiência administrativa e seleção da proposta mais vantajosa, em observância aos princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal.
5.3. Justificativa da escolha do Pregão Eletrônico como solução para a contratação fundamenta-se nos seguintes fatores:
• **Atendimento à legislação vigente:** A realização do Pregão Eletrônico está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, sendo a modalidade adequada para aquisição de bens comuns, garantindo observância às normas que regem as contratações públicas.
• **Ampliação da competitividade:** A modalidade eletrônica possibilita a participação de um maior número de fornecedores, promovendo ampla concorrência, igualdade de condições entre os licitantes e maior eficiência na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.
• **Economicidade e eficiência administrativa:** O Pregão Eletrônico proporciona maior celeridade processual, redução de custos operacionais e otimização dos recursos públicos, contribuindo para contratações mais econômicas e eficientes.
• **Garantia da qualidade dos produtos:** Permite a definição clara de especificações técnicas e critérios de habilitação, assegurando que os fornecedores atendam às exigências sanitárias, nutricionais e de qualidade necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.
• **Transparência e publicidade:** O procedimento eletrônico assegura ampla divulgação do certame, rastreabilidade dos atos administrativos e transparência em todas as fases do processo licitatório, em conformidade com os princípios da Administração Pública.

5.4. O Pregão Eletrônico será amplamente divulgado, de forma a garantir a participação do maior número possível de fornecedores. Os interessados deverão apresentar a documentação exigida no Edital, comprovando a sua habilitação jurídica, técnica e fiscal, além de atender aos requisitos específicos para fornecimento de alimentos para a alimentação escolar.
5.5. Os fornecedores selecionados deverão fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações do Termo de Referência, garantindo a qualidade, a quantidade e a regularidade do fornecimento.
5.6. A Secretaria de Educação de Icapuí realizará o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos gêneros alimentícios, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais e a qualidade da alimentação escolar.
5.7. Acreditamos que o Pregão Eletrônico é a solução ideal para a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de Icapuí - CE, garantindo o cumprimento da legislação, a qualidade dos alimentos e a transparência do processo.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6, inc. XXIII, "d" da Lei 14.133/21)
6.1. Para a aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os fornecedores deverão atender aos seguintes requisitos, com atenção aos preceitos da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas:
6.1.1. Requisitos Legais:

- Estar em conformidade com as disposições da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.
- Atender a Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, que altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A norma atualiza diretrizes relacionadas à execução do programa, visando ao aprimoramento da gestão e à adequação do atendimento aos alunos da educação básica.
- Estar em conformidade com as disposições da Lei nº 15.226/2025, que dispõe sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). De acordo com lei, os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

- Apresentar toda a documentação exigida no Edital da Pregão, comprovando a sua habilitação jurídica, técnica e fiscal, em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021.
- Cumprir as normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Atender às disposições da RDC nº 275/2002, referentes aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores e manipuladores de alimentos.
- Garantir o cumprimento das normas de rotulagem e qualidade dos alimentos previstas na legislação sanitária e nos regulamentos técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA.
- Observar a obrigatoriedade de responsabilidade técnica por profissional habilitado, quando aplicável, conforme regulamentação dos Conselhos Profissionais e legislações sanitárias pertinentes.
- Cumprir as exigências ambientais, trabalhistas e previdenciárias vigentes, garantindo que os produtos fornecidos não resultem de trabalho infantil, trabalho análogo ao escravo ou práticas irregulares.
- Observar os princípios e procedimentos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à legalidade, isonomia, economicidade, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa.

6.1.2. Requisitos Técnicos:

- Comprovar a capacidade de fornecimento dos gêneros alimentícios solicitados, em quantidade e qualidade suficientes para atender às necessidades da alimentação escolar, observando os padrões de desempenho e qualidade estabelecidos no Termo de Referência, em linha com o art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.
- Apresentar laudos de análise que comprovem a qualidade dos produtos, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, incluindo atestados de conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e outros documentos que comprovem a qualidade dos alimentos.
- Garantir a entrega dos produtos nas Escolas e Almoxarifado da Secretaria de Educação, em condições adequadas de transporte e armazenamento, de forma a preservar a qualidade e a segurança dos alimentos, respeitando o sistema semi descentralizado do município.
- Possuir infraestrutura adequada para a produção e o armazenamento dos gêneros alimentícios, de acordo com as boas práticas agrícolas e de manipulação de alimentos.
- Possuir Alvará Sanitário vigente ou documento equivalente emitido pelo órgão competente de vigilância sanitária.
- Assegurar a rastreabilidade dos produtos, permitindo a identificação da origem, lote, data de produção e validade dos alimentos fornecidos.
- Garantir que os produtos entregues apresentem:
  - prazo de validade compatível com o cronograma de consumo;
  - rotulagem adequada;

- embalagem íntegra e apropriada ao transporte e armazenamento.
- Disponibilizar substituição imediata de produtos que apresentem:
  - não conformidade sanitária;
  - deterioração;
  - avarias ou desacordo com as especificações do Termo de Referência.
- Manter responsável técnico ou assistência técnica qualificada, quando exigido pela legislação sanitária específica.
- Cumprir o cronograma de entrega estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, assegurando regularidade no abastecimento da alimentação escolar, evitando descontinuidade no atendimento aos alunos.
- Possuir capacidade logística compatível com o volume contratado, incluindo controle de estoque, transporte e distribuição.

6.1.3. Requisitos de Sustentabilidade:

- Priorizar a produção de alimentos de forma sustentável, com o uso de práticas agrícolas que minimizem o impacto ambiental e preservem a biodiversidade, como o uso de agrotóxicos orgânicos, o controle biológico de pragas, a rotação de Culturas e a preservação da água e do solo, em linha com o art. 18, inciso XII, da Lei 14.133/2021.
- Utilizar embalagens ecologicamente corretas, que minimizem a geração de resíduos e facilitem a reciclagem.
- Adotar práticas de manejo de água e solo que contribuam para a conservação dos recursos naturais.

6.1.4. Obrigações dos fornecedores:

- Entregar os gêneros alimentícios nas escolas ou local designado pela Secretaria de Educação, em conformidade com o cronograma estabelecido no contrato, garantindo a regularidade do fornecimento da alimentação escolar.
- Manter a qualidade dos produtos durante todo o período de fornecimento, realizando análises periódicas e apresentando os resultados à Secretaria de Educação.
- Comunicar à Secretaria de Educação qualquer problema que possa comprometer o fornecimento dos gêneros alimentícios, buscando soluções em conjunto para garantir a continuidade da alimentação escolar.

6.1.5. Vigência do Contrato:

6.1.5.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, correspondendo o ano letivo de 2026, podendo ser prorrogado.

6.1.6. Subcontratação:

6.1.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto do Pregão Eletrônico, a fim de garantir a qualidade dos produtos e o cumprimento das obrigações contratuais.

6.1.8. Outras Disposições

6.1.8.1. A Secretaria de Educação poderá caso necessário, realizar visitas técnicas aos fornecedores para verificar as condições de produção e armazenamento dos gêneros alimentícios, com o objetivo de garantir a qualidade os produtos e o cumprimento das normas de segurança alimentar. As visitas serão agendadas previamente com os fornecedores e

realizadas por uma equipe técnica da Secretaria de Educação, que elaborará um relatório com os resultados da visita.
6.1.8.2. A Secretaria de Educação poderá solicitar amostras dos gêneros alimentícios para a realização de análises organolépticas, a fim de garantir a qualidade e a conformidade com as normas e especificações do Edital.
6.1.8.3. A Secretaria de Educação se compromete a realizar o pagamento aos fornecedores em dia, conforme o cronograma de pagamentos estabelecido no contrato, mediante a apresentação da nota fiscal e dos documentos que comprovem à entrega dos produtos.
6.1.8.4. O descumprimento das obrigações contratuais poderá acarretar em sanções, como advertência, multa e até mesmo a rescisão do contrato, conforme previsto na legislação e no Termo de Referência, com atenção aos dispositivos da Lei nº 14.133/2021 sobre aplicação de sanções.
6.1.8.5. Os requisitos aqui descritos visam garantir a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, o cumprimento das normas legais e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino de Icapuí - CE.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS
7.1. Os bens objeto desta contratação são classificados como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade objetivamente definidos.
7.2. O objeto da presente contratação caracteriza-se como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, por destinar-se ao atendimento de necessidade administrativa permanente relacionada à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL
8.1. O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses, limitado ao exercício financeiro correspondente e ao período de execução PNAE no ano letivo de 2026.
8.2. Considerando que o objeto se caracteriza como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência contratual poderá ser prorrogado sucessivamente, desde que demonstrados, em cada prorrogação, a manutenção da necessidade da contratação, a vantajosidade para a Administração, a existência de disponibilidade orçamentária e o cumprimento satisfatório das obrigações contratuais pela contratada, observadas as condições previstas nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, respeitado o limite máximo de 10 (dez) anos.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Art. 6, inc. XXIII, "e" da Lei 14.133/21)
9.1. Prazo de execução:
9.1.1. O prazo para a execução do contrato de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), será de 12 (doze) meses, correspondendo ao ano letivo de 2026 ou durante o exercício de 2026,

com início do ano letivo previsto para 02 de fevereiro de 2026, podendo ser prorrogada por igual período, caso haja interesse da Administração.

9.2. Cronograma de entrega:

9.2.1. As entregas deverão ocorrer com a frequência necessária para garantir o abastecimento regular das unidades escolares, evitando desabastecimento e interrupção da oferta da alimentação escolar.

9.2.2. O fornecedor deverá realizar a entrega dos gêneros alimentícios no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão e do envio da Ordem de Compra pela Secretaria Municipal de Educação.

9.2.3. As entregas deverão obedecer ao cronograma previamente estabelecido pela Administração, podendo ser ajustadas conforme a demanda das unidades escolares e a necessidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

9.2.4. Em situações excepcionais devidamente justificadas, a Administração poderá solicitar entregas emergenciais ou ajustes no cronograma, sem prejuízo ao atendimento da alimentação escolar.

9.3. Condições de entrega:

9.3.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas escolas ou em local designado pela Secretaria de Educação em condições adequadas de transporte e armazenamento, de forma a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

9.3.2. Os veículos utilizados para o transporte dos alimentos deverão estar em boas condições de higiene e conservação, e os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, que garantam a sua integridade e a sua qualidade.

9.3.3. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens íntegras, limpas, resistentes e apropriadas ao tipo de produto, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente.

9.3.4. Produtos perecíveis deverão ser transportados e entregues sob condições adequadas de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável.

9.3.5. Não serão aceitos produtos que apresentem:

- embalagens violadas, amassadas ou danificadas;
- sinais de deterioração, contaminação ou alteração sensorial;
- prazo de validade incompatível com o período de consumo previsto;
- desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

9.3.6. A entrega deverá ser acompanhada de documento fiscal correspondente, contendo descrição detalhada dos produtos, quantidades, lote e validade, para fins de conferência e rastreabilidade.

9.3.7. O fornecedor deverá realizar a descarga dos produtos no local indicado, responsabilizando-se pelo manuseio adequado, sem ônus adicional para a Administração.

9.3.8. Os produtos entregues serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser recusados total ou parcialmente em caso de não conformidade.

9.3.9. O fornecedor deverá substituir, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os produtos recusados por apresentarem irregularidades sanitárias, quantitativas ou qualitativas.

9.3.10. Os manipuladores e entregadores deverão adotar práticas higiênico-sanitárias adequadas, utilizando vestimenta apropriada e mantendo condições de asseio pessoal durante o transporte e entrega dos alimentos.
9.3.11. O fornecimento deverá atender às exigências sanitárias previstas na RDC nº 216/2004, bem como demais normas aplicáveis à segurança dos alimentos.

9.4. Da garantia da qualidade dos serviços:
9.4.1. Os fornecedores selecionados no Pregão Eletrônico se obrigam a fornecer os gêneros alimentícios com qualidade, segurança e regularidade, assegurando a satisfação da Secretaria de Educação e o cumprimento das obrigações contratuais, observando especialmente:

- Qualidade dos Produtos: Os gêneros alimentícios fornecidos deverão apresentar qualidade idêntica àquela constatada na avaliação das amostras, atendendo integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Além disso, deverão possuir características adequadas de frescor, higiene e valor nutricional. Caso os produtos entregues estejam em desacordo com a qualidade das amostras aprovadas, o fornecedor poderá ser imediatamente desclassificado do processo de fornecimento, bem como suspenso de futuros Pregões, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas no Edital.
- Pontualidade na entrega: As entregas devem ser realizadas nos prazos e horários combinados, de forma a não comprometer o preparo da merenda escolar.
- Regularidade do fornecimento: Os fornecedores devem garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios, conforme o cronograma estabelecido, evitando o desabastecimento das escolas.
- Condições de transporte e armazenamento: Os gêneros alimentícios devem ser transportados e armazenados em condições adequadas, preservando sua qualidade e segurança.
- Comunicação e colaboração: Os fornecedores devem manter comunicação constante com a Secretaria de Educação, informando imediatamente sobre qualquer problema que possa comprometer o fornecimento.

9.5. Sansões por descumprimento:
9.5.1. O descumprimento das obrigações contratuais poderá acarretar sanções aos fornecedores, como advertência, multa ou rescisão contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Termo de Referência.

9.6. Fiscalização:
9.6.1. A Secretaria de Educação de Icapuí realizará a fiscalização do cumprimento do cronograma de entrega e das condições de entrega dos gêneros alimentícios, garantindo a qualidade da alimentação escolar e o cumprimento das obrigações contratuais.

9.7. Pagamento:
9.7.1. O pagamento aos fornecedores será realizado de acordo com o cronograma de entrega dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal e certidões válidas correspondente ao

fornecimento dos gêneros alimentícios.
9.7.2. O pagamento será efetuado em conformidade com as normas legais e as condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6, inc. XXIII, "f" da Lei 14.133/21)
10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o Cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
10.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

10.7. Fiscalização técnica
10.7.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
10.7.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que Tor necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei n° 14.133, de 2021, art. 117, §1°).
10.7.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
10.7.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
10.7.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
10.7.6. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, término

do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

10.8. Fiscalização administrativa

10.8.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando, quando necessário, quaisquer documentos comprobatórios pertinentes.

10.8.2. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

10.9. Gestor de contrato

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

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

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

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

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

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

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

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (Art. 6, inc. XXIII, "g" da Lei 14.133/21)

Recebimento

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

11.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e Consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

Liquidação

11.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7°, §2° da Instrução Normativa SEGES/ME n 7/2022.

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

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

11.9.1. o prazo de validade;

11.9.2. a data da emissão;

11.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

11.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

11.9.5. o valor a pagar; e

11.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante: 11.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
11.12. A Administração deverá realizar consulta para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas
11.13. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
11.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
11.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
11.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento
11.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
11.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice TR de correção monetária. Forma de pagamento
11.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
11.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
11.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
11.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6, inc. XXIII, "h" da Lei 14.133/21)

12.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de Pregão Eletrônico, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021, que institui normas gerais de licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública.

12.1.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, considerando o parcelamento do objeto em grupos de itens de mesma natureza e características semelhantes, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações técnicas, qualidade dos gêneros alimentícios, condições de armazenamento, logística de distribuição e atendimento às normas sanitárias vigentes.

12.1.3. O parcelamento em lotes foi definido visando garantir maior eficiência na execução contratual, otimização da logística de entrega, melhor controle de qualidade dos produtos fornecidos e ampliação da competitividade entre os licitantes, sem prejuízo ao fornecimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino.

12.1.4. A licitação observará, ainda, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

12.2. Forma de fornecimento

12.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme cronograma e necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

12.2.2. As entregas deverão ocorrer diretamente nas unidades escolares ou em local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, em dias e horários previamente estabelecidos.

12.2.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, obedecendo às normas sanitárias, de higiene, conservação, acondicionamento e transporte previstas na legislação vigente.

12.2.4. Os produtos perecíveis deverão apresentar grau de maturação adequado ao consumo, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade.

12.2.5. O fornecedor deverá substituir, no prazo estabelecido pela Administração, qualquer produto entregue em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, sem ônus para o Município.

12.7. Disposições específicas para alimentação escolar

12.7.1. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente e pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

12.7.2. Os produtos embalados deverão apresentar rótulo contendo informações nutricionais,

prazo de validade de acordo com a Lei nº 15.226/2025, lote, composição e identificação do fabricante, conforme legislação aplicável.
12.7.3. Os produtos de origem animal deverão possuir registro ou selo de inspeção sanitária competente (SIM, SIE ou SIF), quando exigido.
12.7.4. Quando houver fornecimento de produtos orgânicos ou agroecológicos, deverá ser apresentada a devida comprovação de certificação, conforme legislação específica.
12.7.5. A Organização Fornecedora somente poderá comercializar produtos provenientes de beneficiários fornecedores devidamente vinculados e habilitados, sob pena de inabilitação.

13. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

13.1. Habilitação jurídica

13.1.1. A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (art. 66 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), nos seguintes termos:
13.1.1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
13.1.1.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
13.1.1.3. No caso de sociedades por ações, registro na Comissão de Valores Mobiliários - CVM, acompanhado de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;
13.1.1.4. 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;
13.1.1.5. 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;
13.1.1.6. No caso de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização.
13.1.1.7. 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;
13.1.2. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.2. Qualificação técnica:

13.2.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, mediante apresentação de atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento satisfatório de objeto semelhante.
13.2.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
I – Apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado ou certidão de capacidade técnica expedido

por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto desta licitação, em quantitativo correspondente a, no mínimo, 5% (cinco por cento) do quantitativo total do(s) lote(s) para o(s) qual(is) a licitante apresentar proposta.

II - A licitante poderá apresentar tantos atestados ou certidões de capacidade técnica quantos julgar necessários, para comprovar que já desempenhou objeto semelhante ao deste instrumento;

III – Os atestados deverão conter informações suficientes para identificação da contratante, descrição dos produtos fornecidos, quantitativos, período de execução e manifestação quanto ao cumprimento satisfatório das obrigações contratuais.

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

13.2.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

13.2.4. Apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pela autoridade sanitária competente (municipal ou estadual), compatível com a atividade econômica exercida pela licitante, conforme a legislação sanitária aplicável.

13.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

13.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

13.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade.

13.3.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

13.3.3.1. A comprovação para com a Fazenda Federal deverá ser feita através de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União.

13.3.3.2. A comprovação para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual da sede do licitante, ou Positiva com Efeitos de Negativa.

13.3.3.3. A comprovação para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal da sede do licitante, ou Positiva com Efeitos de Negativa.

13.3.4. Prova de Regularidade Fiscal perante ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

13.3.5. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho – mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, conforme o estabelecido na Lei Federal Nº 12.440 de 07 de julho de 2012.

13.3.6. Caso o fornecedor seja considerado isento de algum tributo relacionado ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

13.4. Qualificação econômico-financeira

13.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

13.4.1.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e arquivado na Junta Comercial, não sendo aceito protocolos.

13.4.2. No caso de escrituração contábil digital do balanço (Sistema Sped), deverá ser apresentado o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, acompanhado do(s) termo(s) de abertura e encerramento do exercício e respectivos Termo(s) de Autenticação do livro digital do exercício.

13.4.3. No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, devidamente registrado pelo órgão competente, com o Termo de Abertura e de Encerramento e assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional.

13.4.4. Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.

13.4.5. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente ao último exercício social exigível, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

13.4.6. O MEI (Micro Empreendedor Individual) para fins da habilitação econômico-financeira deverá apresentar a Declaração Anual Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) ou sua substituta, a Declaração Única do MEI (DUMEI). Caso o MEI tenha sido constituído no mesmo exercício do lançamento da licitação, deverá apresentar os relatórios mensais de receita bruta, assinados pelo próprio Micro Empreendedor.

13.4.7. As sociedades constituídas hão menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura.

13.4.8. Os documentos referidos item 13.2.4.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

13.4.9. A licitante com menos de um ano de existência, que ainda não tenha balanço, deverá apresentar demonstrações contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio

líquido relativo ao período de sua existência, avaliados através da obtenção de Índice de Solvência (S)maior ou igual a um (≥ a 1.).
13.4.10. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.
13.4.11. A comprovação da boa situação financeira da licitante será aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e liquidez Corrente (LC), devendo apresentar resultados iguais ou maiores que 01, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial. A licitante deverá trazer os índices calculados, com a assinatura, nome e n.º do CRC do contador responsável pelos mesmos:

LG= Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo **> 1,00**
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC = ...Ativo Circulante..... **>1,00**
.....Passivo Circulante
SG = ...Ativo Total..... **..... > 1,00**
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

13.4.11.1. Os resultados isolados das duas primeiras operações (Liquidez Geral - LG e Liquidez Corrente - LC), deverão ser maiores que 1,00 (>1,00), e o resultado isolado da operação Solvência Geral (SG), deverá ser maior que 1,00 (> 1,00).
13.4.12. Prova de que dispõe de patrimônio líquido equivalente a 10 % (dez por cento) do valor estimado para a contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais. Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar cópia do Estatuto ou do Contrato Social em vigor, na sua íntegra ou devidamente consolidado, com todas as alterações ocorridas até então, devidamente registrado na Junta Comercial ou através da apresentação da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante.
13.4.13.Declaração, de relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura desta licitação.
13.4.14. A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social. Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

13.5. Outros documentos obrigatórios para a habilitação
13.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Arts. 42 a 49 e que, no ano calendário de realização desta licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolaram a receita bruta máxima admitida

para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (anexo III – modelo nº 2).
13.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos (anexo III – modelo nº 01).
13.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias (anexo III – modelo nº 01).
13.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores (anexo III – modelo nº 01).
13.5.5. 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 Art. 7°, XXXIII, da Constituição (anexo III – modelo nº 01).
13.5.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal (anexo III – modelo nº 01).
13.5.7. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz (anexo III – modelo nº 01).
13.5.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.
13.5.9.Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);
12.2.5.10. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep);
13.5.11. Certidão quanto a pessoas condenadas por improbidade administrativa - CNIA, emitida pelo CNJ - Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429, de 02 de junho de 1992.

14. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 6, inc. XXIII, "i" da Lei 14.133/21)

13.1. O valor estimado para a Aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é de **R$3.113.229,85 (Três milhões, cento e treze mil, duzentos e vinte e nove reais e oitenta e cinco centavos).**

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA (Art. 6, inc. XXIII, "j" da Lei 14.133/21)

15.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto correrão a conta da lotação orçamentária da Secretaria de Educação, oriundas do orçamento de 2026, que segue abaixo:
Unidade: 0501 - Secretaria de Educação: Fundo Municipal de Educação
Projetos de atividades:
12 306 1219 2.019 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Infantil e Atendimento de Educação Especializada (AEE).

12 306 1219 2.021 Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental.
Elementos de despesas:
3.3.90.30.00 - Material de consumo
3.3.50.41.00 - Contribuições
Fontes:
1500100100 - Receita de imposto e transf. - Educação
1552000000 - Transferência de recursos do PNAE
1569000000 - Outras transferências do FNDE
1571000000 - Transferência de convênio-Estado/Educação

É importante destacar que as fontes 1569000000 e 1571000000 são exclusivas do projeto de atividade 12 306 0031 2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental, com elemento de despesa 3.3.50.41.00. As demais fontes são comuns a todos os projetos de atividade, em ambos os elementos de despesa.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
16.1. São obrigações da Contratante:
a) Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela Contratada, conforme as condições previstas no Pregão Eletrônico, neste Termo de Referência e no contrato.
b) Designar formalmente o(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, conferência das entregas e atesto das notas fiscais e/ou documentos equivalentes.
c) Efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios efetivamente entregues e atestados, na forma e prazos estabelecidos no Pregão e no contrato.
d) Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas em caso de inexecução total ou parcial do objeto, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
e) Emitir decisão sobre solicitações e comunicações da Contratada relativas à execução contratual, observando o interesse público e a adequada execução do Programa.
f) Disponibilizar previamente o cronograma de entrega elaborado pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE, informando locais de entrega, quantitativos estimados e eventuais ajustes decorrentes de cardápio, sazonalidade ou demanda escolar.
g) Garantir condições adequadas para o recebimento dos produtos nas unidades escolares e local designado pela secretaria, assegurando espaço apropriado para descarga, conferência e armazenamento.
h) Manter as áreas de armazenamento das unidades escolares em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ambiente limpo, organizado, ventilado e protegido de umidade, pragas e exposição direta ao sol, conforme boas práticas de conservação de alimentos.
i) Indicar servidor(es) responsável(is) pelo recebimento dos gêneros alimentícios em cada unidade escolar, incumbidos de conferir, registrar e comunicar eventuais irregularidades à fiscalização do contrato.
j) Verificar, no ato da entrega, a qualidade, quantidade, peso, integridade das embalagens, condições higiênico-sanitárias, rotulagem (quando aplicável) e prazos de validade, recusando produtos em desacordo com as especificações.

k) Formalizar o recebimento mediante termo de recebimento e/ou atesto em nota fiscal, somente após a conferência e verificação da conformidade dos produtos.
l) Comunicar à Contratada, com antecedência razoável, alterações no quantitativo ou cronograma de entrega, respeitando a sazonalidade da produção da agricultura familiar.
m) Zelar pela adequada gestão de resíduos orgânicos e embalagens nas unidades escolares, observando a legislação ambiental e incentivando práticas sustentáveis.
n) Não assumir responsabilidade por compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, nem por danos causados a terceiros por seus empregados ou prepostos, decorrentes da execução contratual.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. A Contratada obriga-se a:

a) Fornecer gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, conforme especificações, quantitativos, padrões de qualidade e cronograma estabelecidos no Edital, Termo de Referência, proposta vencedora e contrato administrativo.
b) Cumprir integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da legislação sanitária vigente e demais regulamentos aplicáveis ao objeto contratado.
c) Entregar os produtos de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e planejamento elaborado pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE.
d) Realizar as entregas nos locais indicados pela Contratante, em dias úteis, no horário compreendido entre 07h00 e 17h00, observando rigorosamente os cronogramas de entrega previamente estabelecidos.
e) Garantir que os gêneros alimentícios fornecidos apresentem condições adequadas de conservação, qualidade, higiene, acondicionamento, integridade e segurança alimentar, atendendo aos padrões estabelecidos pela legislação vigente.
f) Entregar produtos dentro do prazo de validade compatível com o consumo escolar, devidamente embalados, identificados e rotulados, contendo informações obrigatórias como lote, data de fabricação, validade, composição e identificação do fabricante, quando aplicável.
g) Substituir, às suas expensas e no prazo estabelecido pela fiscalização contratual, qualquer produto recusado em razão de:

- deterioração;
- contaminação;
- alteração sensorial;
- presença de corpos estranhos;
- embalagem violada, inadequada ou danificada;
- peso ou quantidade em desacordo;
- qualidade inferior à especificada;
- desacordo com as especificações do Termo de Referência;
- prazo de validade incompatível com o consumo escolar.

h) Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos em veículo adequado, limpo, organizado e, quando necessário, refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia de frio e o controle de tempo e temperatura durante todo o percurso, em conformidade com a RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e demais normas sanitárias aplicáveis.

i) Observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, visando prevenir riscos de contaminação física, química ou biológica.
j) Atender às orientações da nutricionista responsável técnica pelo PNAE quanto ao padrão de qualidade, classificação, seleção, armazenamento, acondicionamento e demais critérios técnicos relacionados aos alimentos fornecidos.
k) Manter, quando exigido pela legislação, registro junto ao serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), alvará sanitário, licença de funcionamento e demais autorizações obrigatórias para comercialização e fornecimento dos produtos.
l) Apresentar, sempre que solicitado pela Administração, documentos comprobatórios de procedência, controle de qualidade, inspeção sanitária e rastreabilidade dos produtos fornecidos.
m) Comunicar formalmente à Contratante qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, solicitando autorização para eventual reprogramação de entrega.
n) Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual pelos servidores designados, disponibilizando acesso às informações, documentos, instalações e demais elementos relacionados ao objeto contratado.
o) Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.
p) Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis e administrativos decorrentes da execução contratual.
q) Não transferir, ceder ou subcontratar total ou parcialmente o objeto contratado sem prévia e expressa autorização da Administração, observadas as hipóteses admitidas na Lei nº 14.133/2021.
r) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
s) Cumprir as exigências de sustentabilidade ambiental, quando aplicáveis, especialmente quanto à redução de desperdícios, descarte adequado de resíduos e utilização de embalagens apropriadas para alimentos.
r) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

18. DA CONVOCAÇÃO PARA AMOSTRAS

Em razão da natureza dos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os quais serão consumidos por crianças e adolescentes da rede pública municipal de ensino, da necessidade de assegurar a segurança alimentar, a qualidade nutricional e a conformidade sanitária dos produtos, bem como da existência de alimentos destinados a dietas especiais, da elevada variabilidade qualitativa entre fabricantes e da impossibilidade de aferição de determinadas características apenas por meio da documentação apresentada na fase de habilitação, conclui-se pela necessidade de exigir amostras, fichas técnicas, laudos laboratoriais e certificados específicos, como mecanismos

preventivos destinados à verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

18.1. Convocação para apresentação das amostras

Encerrada a fase de julgamento das propostas, a(o) Pregoeira(o) convocará a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar para apresentar 01 (uma) amostra de cada item integrante do lote para o qual tenha sido declarada vencedora provisória, exceto quanto ao lote de frutas e verduras.

A não apresentação da amostra no prazo estabelecido ou a reprovação da amostra apresentada acarretará a desclassificação da proposta, sendo convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

18.2. Prazo, local e forma de entrega das amostras

As amostras deverão ser apresentadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação realizada pela(o) Pregoeira(o) por meio da plataforma de compras.

As amostras deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal de Educação, junto ao Núcleo de Supervisão de Alimentação Escolar, localizado na Secretaria Municipal de Educação (SEME), situada na Avenida 22 de Janeiro, Centro, no horário das 08h00 às 14h00.

A Secretaria Municipal de Educação disponibilizará servidor formalmente designado para o recebimento das amostras.

18.3. Da apresentação das amostras

A licitante deverá apresentar as amostras em embalagem idêntica àquela que será utilizada durante a execução contratual, devidamente identificadas e acompanhadas da documentação exigida neste Termo de Referência.

Somente serão analisadas as amostras da licitante provisoriamente declarada vencedora de cada lote, observada a ordem de classificação, até que haja o atendimento integral das exigências estabelecidas.

18.4. Das fichas técnicas

As amostras deverão ser acompanhadas das respectivas fichas técnicas dos produtos, emitidas pelo fabricante, em atendimento às normas vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Serão aceitos documentos físicos ou eletrônicos, desde que permitam a identificação inequívoca do fabricante, do produto ofertado e do responsável técnico, quando aplicável ou exigido pela legislação específica.

As fichas técnicas deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

identificação do produto licitado;
identificação do fabricante (nome, endereço e telefone);
prazo de validade;
relação dos ingredientes que compõem o produto;
informação nutricional e rotulagem em conformidade com a RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa nº 75/2020;
modo de preparo, quando aplicável;
condições de armazenamento;
identificação da embalagem primária e secundária;
identificação completa do responsável técnico (nutricionista ou engenheiro de alimentos), contendo nome, número do registro profissional e assinatura.

Deverão ser apresentadas fichas técnicas para todos os lotes, exceto para o lote de frutas e verduras.

18.5. Dos laudos laboratoriais

Juntamente com as amostras deverão ser apresentados laudos físico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório acreditado pelo INMETRO, acompanhados do respectivo certificado de acreditação do laboratório.

Os laudos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 12 (doze) meses da data de sua apresentação.

Os laudos deverão comprovar a conformidade dos produtos com os padrões sanitários e nutricionais exigidos pela legislação vigente.

Para os produtos declarados como isentos de lactose, será obrigatória a apresentação de resultado quantitativo que comprove a ausência dessa substância no respectivo laudo físico-químico.

A ausência dos laudos exigidos ou a apresentação em desacordo com os requisitos estabelecidos poderá acarretar a desclassificação da proposta ou a recusa do fornecimento.

Deverão ser apresentados laudos para todos os lotes, quando tecnicamente aplicável ao respectivo produto, exceto para o lote de frutas e verduras.

18.6. Dos certificados específicos para produtos de origem vegetal

Para os produtos de origem vegetal, deverá ser apresentado, juntamente com as amostras, o Certificado de Classificação Vegetal referente à safra vigente ou imediatamente anterior, quando aplicável.

Esta exigência aplica-se aos seguintes itens:

arroz parboilizado;

feijão preto;

farinha de mandioca branca;

feijão carioca;

feijão de corda;

óleo de soja.

18.7. Dos critérios de avaliação das amostras

As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, sendo avaliadas pelo(s) nutricionista(s) responsável(is), que emitirá(ão) parecer técnico fundamentado, favorável ou desfavorável, conforme os resultados obtidos e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A avaliação observará critérios objetivos relacionados a:

características sensoriais;

rendimento;

qualidade;

composição;

integridade da embalagem;

rotulagem;

forma de preparo;

desempenho culinário;

conformidade com as especificações técnicas;

atendimento às exigências sanitárias e nutricionais;
demais requisitos previstos neste Termo de Referência.

18.8. Da destinação das amostras

As amostras submetidas aos testes e análises não serão devolvidas, considerando que serão utilizadas nos procedimentos de preparo e avaliação técnica.

As amostras que não forem analisadas poderão ser retiradas pela licitante no prazo de até 02 (dois) dias úteis após a proclamação do resultado definitivo do julgamento do lote correspondente.

18.9. Das avaliações durante a execução contratual

A aprovação da amostra não dispensa a Administração da realização de novas avaliações durante a execução contratual, podendo ser exigida nova apresentação de amostras sempre que houver alteração de fabricante, marca, composição, processo produtivo, embalagem ou quando forem identificadas dúvidas quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou contratado que:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

b) Der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento das unidades escolares, à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE ou ao interesse público;

c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) Deixar de realizar as entregas nos prazos, locais e condições estabelecidos, sem justificativa formal aceita pela Administração;

e) Entregar gêneros alimentícios em desacordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade ou exigências sanitárias previstas no Termo de Referência, de forma reiterada;

f) Deixar de substituir, no prazo fixado, produtos recusados pela fiscalização contratual;

g) Apresentar produtos deteriorados, contaminados, com prazo de validade inadequado ao consumo escolar ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes;

h) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

i) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;

j) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, inclusive mediante substituição de produtos ofertados por outros de qualidade inferior ou origem diversa da declarada;

k) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

l) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

m) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

n) Não manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a execução contratual.

19.2. Das sanções aplicáveis

19.2.1. Serão aplicadas ao contratado, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e interesse público:

I – advertência;
II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
19.2.2. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no art. 155, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
19.2.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
19.2.4. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021, especialmente nos casos de fraude, dolo, má-fé ou prática de atos ilícitos graves contra a Administração Pública.

19.3. Das multas

19.3.1. Poderão ser aplicadas as seguintes multas:
a) Multa moratória de até 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 20% (vinte por cento), considerando a natureza essencial do fornecimento da alimentação escolar;
b) Multa compensatória de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do item ou da contratação, em caso de inexecução total do objeto;
c) Multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de descumprimento parcial das obrigações contratuais;
d) Em caso de descumprimento reiterado do cronograma de entrega, fornecimento de produtos inadequados ou comprometimento do cardápio escolar, poderá haver aplicação cumulativa de multa e demais sanções administrativas cabíveis.
19.3.2. As multas poderão ser descontadas de pagamentos eventualmente devidos pela Administração, cobradas administrativamente ou judicialmente, observada a legislação aplicável.

19.4. Da aplicação das sanções

19.4.1. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma:
a) a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração ou a terceiros;
b) a responsabilidade civil e criminal do contratado;
c) a aplicação das demais penalidades previstas na legislação vigente.
19.4.2. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme a gravidade da infração cometida.
19.4.3. Na aplicação das penalidades serão considerados:
I – a natureza e a gravidade da infração;
II – os danos causados à Administração e à execução da alimentação escolar;
III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV – a reincidência;
V – a conduta e o histórico do contratado;
VI – a vantagem auferida ou pretendida pelo infrator.
19.4.4. Será assegurado ao contratado o direito ao contraditório e à ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da notificação oficial.

19.4.5. A aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade observará o procedimento previsto nos arts. 158 a 163 da Lei nº 14.133/2021.
19.4.6. Quando as infrações também configurarem atos lesivos previstos na Lei nº 12.846/2013, os fatos poderão ser apurados conjuntamente em processo administrativo específico.

19.5. Da rescisão contratual
19.5.1. A Administração poderá promover a rescisão contratual nas hipóteses previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quando houver:
a) comprometimento da continuidade do fornecimento da alimentação escolar;
b) fornecimento reiterado de produtos inadequados ao consumo;
c) descumprimento grave das obrigações contratuais;
d) infração sanitária que coloque em risco a saúde dos estudantes;
e) fraude, adulteração ou falsificação de produtos ou documentos.
19.5.2. A rescisão contratual não afastará a aplicação das sanções administrativas cabíveis nem a responsabilização do contratado pelos prejuízos causados à Administração Pública.

Icapuí-CE, 06 de agosto de 2026.

_____

Paula Costa Rebouças
Coordenadora de Alimentação Escolar
Membro da Comissão de Planejamento da Contratação da Secretaria Municipal Educação
Portaria nº. 170/2026

PROCESSO Nº 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.07.13.01

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(Carta de Apresentação)

A Agente de Contratação/Pregoeira
Municipio de Icapuí

Prezada(o) Senhor(a),

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao Pregão Eletrônico Nº 2026.07.13.01, cujo objeto é Aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí-CE, durante o ano letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I, parte integrante deste processo:

Lote						
Item	**Descrição do item**	**Unid.**	**Marca**	**Quant.**	**Valor médio**	**Valor total**
Lote						
Item	**Descrição do item**	**Unid.**	**Marca**	**Quant.**	**Valor médio**	**Valor total**

IMPORTA a nossa proposta o MENOR VALOR POR LOTE de _____ (_____) e VALOR TOTAL de ____ (_____).

Declaro que nos valores são estão inclusas todas as despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de

pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto da licitação..

PROPONENTE:
ENDEREÇO:
CNPJ Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

Nome do Representante Legal

CPF nº _____ **-** ___

PROCESSO Nº 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.07.13.01

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

Modelo nº 01 (Juntar aos documentos requeridos para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhor(a) Agente de Contrtatação/Pregoeira(o)
Processo Administrativo N.º 038/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.07.13.01

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, CNPJ _____, por meio de seu representante legal, CPF _____, vem por meio desta declarar o que segue:

• que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
• que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
• que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
• 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 Art. 7°, XXXIII, da Constituição;
• que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal;
• que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas; em conformidade com o Art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;
• que não mantem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, em conformidade com o Art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;
• que cumpre a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) - Lei nº. 13.709/2018.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração, para que produza os efeitos legais, estando ciente de que, comprovada a sua falsidade, será nulo de pleno direito, perante qualquer registro, o ato a que ela integra, sem prejuízo das sanções administrativas, cíveis e criminais a que estiver sujeito.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ___

Modelo nº 02 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhora Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N.º 038/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.07.13.01

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº (_____), sediada (endereço completo), declaro(amos), sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que:

• possui(mos) os requisitos estabelecidos no Art. 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006;
• no ano-calendário de realização desta licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Local e data

Nome e nº da Cédula de Identidade do CRC do Contador ou do Responsável Legal da Empresa

Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente, com o número do CNPJ

Modelo nº 03 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhora Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N.º 038/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.07.13.01

DECLARAÇÃO DA RELAÇÃO DOS COMPROMISSOS ASSUMIDOS

Declaro que a empresa _____

_____,
inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor remanescente do Contrato*
Valor total dos Contratos		R$_____

Observação:
Nota 1: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

1º - Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido}}{\text{Valor remanescente dos contratos *}} \times 12 > 1$$

Observação:
Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

a) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

2º - Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{(Valor da Receita Bruta - Valor total dos Contratos)}}{\text{Valor da Receita Bruta}} \times 100 =$$

Nota 1: Esse resultado deverá ser inferior a 10%.

Local e data

Nome do representante Legal

PROCESSO Nº 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.07.13.01

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO

PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: Nome e qualificação.

OUTORGADO: Nome e qualificação.

PODERES: Plenos e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à Prefeitura Municipal de Icapuí, no processo de Pregão Eletrônico nº 2026.07.13.01, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ___

PROCESSO Nº 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.07.13.01

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, ATRAVÉS DA....., COM A EMPRESA ....., PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:

O Município de Icapuí, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecida à Praça Adauto Róseo n° 1229 - Centro, Icapuí- CE, inscrita no CNPJ sob o nº 10.393.593/0001-57, através do(a) Fundo/Secretaria de ....., neste ato representada pelo(a) seu(sua) Secretário(a), Sr(a). ....., doravante denominado de Contratante e, do outro lado, a empresa ....., com endereço na Rua ....., Nº ....., bairro ....., em ....., Estado do ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., representada neste ato por _____, portador(a) do RG nº _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, brasileiro(a), estado civil, profissão, residente e domiciliado em _____- ____, ao fim assinado, doravante denominada de Contratada, celebram o presente contrato, oriundo do Processo Administrativo nº 038/2026 e do Pregão Eletrônico nº 2026.07.13.01, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021 e demais legislações aplicáveis resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 - O presente contrato se fundamenta no que dispõem a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, as demais legislações pertinentes, bem como o estabelecido no edital e seus anexos.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente contrato tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí-CE, durante o ano letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Vl. Unit.	Vl. Total

CLAÚSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1 - O valor estimado do presente Termo de Contrato é de R$ ..... (.....).

3.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas

decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLAÚSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.1. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela Contratada, conforme as condições previstas no Pregão Eletrônico, neste Termo de Referência e no contrato.

4.1.2. Designar formalmente o(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, conferência das entregas e atesto das notas fiscais e/ou documentos equivalentes.

4.1.3. Efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios efetivamente entregues e atestados, na forma e prazos estabelecidos no Pregão e no contrato.

4.1.4. Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas em caso de inexecução total ou parcial do objeto, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.1.5. Emitir decisão sobre solicitações e comunicações da Contratada relativas à execução contratual, observando o interesse público e a adequada execução do Programa.

4.1.6. Disponibilizar previamente o cronograma de entrega elaborado pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE, informando locais de entrega, quantitativos estimados e eventuais ajustes decorrentes de cardápio, sazonalidade ou demanda escolar.

4.1.7. Garantir condições adequadas para o recebimento dos produtos nas unidades escolares e local designado pela secretaria, assegurando espaço apropriado para descarga, conferência e armazenamento.

4.1.8. Manter as áreas de armazenamento das unidades escolares em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ambiente limpo, organizado, ventilado e protegido de umidade, pragas e exposição direta ao sol, conforme boas práticas de conservação de alimentos.

4.1.9. Indicar servidor(es) responsável(is) pelo recebimento dos gêneros alimentícios em cada unidade escolar, incumbidos de conferir, registrar e comunicar eventuais irregularidades à fiscalização do contrato.

4.1.10. Verificar, no ato da entrega, a qualidade, quantidade, peso, integridade das embalagens, condições higiênico-sanitárias, rotulagem (quando aplicável) e prazos de validade, recusando produtos em desacordo com as especificações.

4.1.11. Formalizar o recebimento mediante termo de recebimento e/ou atesto em nota fiscal, somente após a conferência e verificação da conformidade dos produtos.

4.1.12 Comunicar à Contratada, com antecedência razoável, alterações no quantitativo ou cronograma de entrega, respeitando a sazonalidade da produção da agricultura familiar.

4.1.13. Zelar pela adequada gestão de resíduos orgânicos e embalagens nas unidades escolares, observando a legislação ambiental e incentivando práticas sustentáveis.

4.1.14. Não assumir responsabilidade por compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, nem por danos causados a terceiros por seus empregados ou prepostos, decorrentes da execução contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada obriga-se a:

5.1.1 Fornecer gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, conforme especificações, quantitativos, padrões de qualidade e cronograma estabelecidos no Edital, Termo de Referência, proposta vencedora e contrato administrativo.

5.1.2. Cumprir integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da legislação sanitária vigente e demais regulamentos aplicáveis ao objeto contratado.

5.1.3. Entregar os produtos de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e planejamento elaborado pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE.

5.1.4. Realizar as entregas nos locais indicados pela Contratante, em dias úteis, no horário compreendido entre 07h00 e 17h00, observando rigorosamente os cronogramas de entrega previamente estabelecidos.

5.1.5. Garantir que os gêneros alimentícios fornecidos apresentem condições adequadas de conservação, qualidade, higiene, acondicionamento, integridade e segurança alimentar, atendendo aos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

5.1.6. Entregar produtos dentro do prazo de validade compatível com o consumo escolar, devidamente embalados, identificados e rotulados, contendo informações obrigatórias como lote, data de fabricação, validade, composição e identificação do fabricante, quando aplicável.

5.1.7. Substituir, às suas expensas e no prazo estabelecido pela fiscalização contratual, qualquer produto recusado em razão de:

5.1.7.1. deterioração;

5.1.7.2. contaminação;

5.1.7.3. alteração sensorial;

5.1.7.4. presença de corpos estranhos;

5.1.7.5. embalagem violada, inadequada ou danificada;

5.1.7.6. peso ou quantidade em desacordo;

5.1.7.7. qualidade inferior à especificada;

5.1.7.8. desacordo com as especificações do Termo de Referência;

5.1.7.9. prazo de validade incompatível com o consumo escolar.

5.1.8. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos em veículo adequado, limpo, organizado e, quando necessário, refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia de frio e o controle de tempo e temperatura durante todo o percurso, em conformidade com a RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e demais normas sanitárias aplicáveis.

5.1.9. Observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, visando prevenir riscos de contaminação física, química ou biológica.

5.1.10. Atender às orientações da nutricionista responsável técnica pelo PNAE quanto ao padrão de qualidade, classificação, seleção, armazenamento, acondicionamento e demais critérios técnicos relacionados aos alimentos fornecidos.

5.1.11. Manter, quando exigido pela legislação, registro junto ao serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), alvará sanitário, licença de funcionamento e demais autorizações obrigatórias para comercialização e fornecimento dos produtos.
5.1.12. Apresentar, sempre que solicitado pela Administração, documentos comprobatórios de procedência, controle de qualidade, inspeção sanitária e rastreabilidade dos produtos fornecidos.
5.1.13. Comunicar formalmente à Contratante qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, solicitando autorização para eventual reprogramação de entrega.
5.1.14. Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual pelos servidores designados, disponibilizando acesso às informações, documentos, instalações e demais elementos relacionados ao objeto contratado.
5.1.15. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.
5.1.16. Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis e administrativos decorrentes da execução contratual.
5.1.17. Não transferir, ceder ou subcontratar total ou parcialmente o objeto contratado sem prévia e expressa autorização da Administração, observadas as hipóteses admitidas na Lei nº 14.133/2021.
5.1.18. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
5.1.19. Cumprir as exigências de sustentabilidade ambiental, quando aplicáveis, especialmente quanto à redução de desperdícios, descarte adequado de resíduos e utilização de embalagens apropriadas para alimentos.
5.1.20. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses, limitado ao exercício financeiro correspondente e ao período de execução PNAE no ano letivo de 2026.
6.2. Considerando que o objeto se caracteriza como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência contratual poderá ser prorrogado sucessivamente, desde que demonstrados, em cada prorrogação, a manutenção da necessidade da contratação, a vantajosidade para a Administração, a existência de disponibilidade orçamentária e o cumprimento satisfatório das obrigações contratuais pela contratada, observadas as condições previstas nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, respeitado o limite máximo de 10 (dez) anos.
6.3. Caso a assinatura seja efetivada por meio de assinatura eletrônica com certificação digital, considerar-se-á como início da vigência a data em que o último signatário assinar.

CLAÚSULA SÉTIMA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e Consequente aceitação mediante termo detalhado.
7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento
7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7°, §2° da Instrução Normativa SEGES/ME n 7/2022.
7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
7.9.1. o prazo de validade;
7.9.2. a data da emissão;
7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
7.9.5. o valor a pagar; e
7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se prazo após a comprovação da

regularização da situação, sem ônus ao Contratante: 7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

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

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

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

CLAÚSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESAS

8.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto correrão a conta da lotação orçamentária da Secretaria de Educação, oriundas do orçamento de 2026, que segue abaixo:
Unidade: 0501 - Secretaria de Educação: Fundo Municipal de Educação
Projetos de atividades:
12 306 1219 2.019 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Infantil.
12 306 1219 2.021 Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental e Atendimento de Educação Especializada (AEE).
Elementos de despesas:
3.3.90.30.00 - Material de consumo
3.3.50.41.00 - Contribuições
Fontes:
1500100100 - Receita de imposto e transf. - Educação
1552000000 - Transferência de recursos do PNAE
1569000000 - Outras transferências do FNDE
1571000000 - Transferência de convênio-Estado/Educação

8.2. É importante destacar que as fontes 1569000000 e 1571000000 são exclusivas do projeto de atividade 12 306 0031 2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental, com elemento de despesa 3.3.50.41.00. As demais fontes são comuns a todos os projetos de atividade, em ambos os elementos de despesa.

CLAÚSULA NONA - DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a __/__/__ (DD/MM/AAAA).
9.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
9.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
9.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
9.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
9.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.
9.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de 30 (trinta) dias.
9.10. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram, inicialmente, entre os encargos da adjudicatária e a retribuição dos municípios consorciados para a justa remuneração do objeto poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

CLAÚSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS
10.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
10.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
10.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
11.1. Prazo de execução:
11.1.1. O prazo para a execução do contrato de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Centros de Educação Infantil (CEI) da Rede Municipal de Ensino do Município de Icapuí – CE, durante o período letivo de 2026, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), será de 12 (doze) meses, correspondendo ao ano letivo de 2026 ou durante o exercício de 2026, com início do ano letivo previsto para 02 de fevereiro de 2026, podendo ser prorrogada por igual período, caso haja interesse da Administração.
11.2. Cronograma de entrega:
11.2.1. As entregas deverão ocorrer com a frequência necessária para garantir o abastecimento regular das unidades escolares, evitando desabastecimento e interrupção da oferta da alimentação escolar.
11.2.2. O fornecedor deverá realizar a entrega dos gêneros alimentícios no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão e do envio da Ordem de Compra pela Secretaria Municipal de Educação.
11.2.3. As entregas deverão obedecer ao cronograma previamente estabelecido pela Administração, podendo ser ajustadas conforme a demanda das unidades escolares e a necessidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
11.2.4. Em situações excepcionais devidamente justificadas, a Administração poderá solicitar entregas emergenciais ou ajustes no cronograma, sem prejuízo ao atendimento da alimentação escolar.
11.3. Condições de entrega:
11.3.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas escolas ou em local designado

pela Secretaria de Educação em condições adequadas de transporte e armazenamento, de forma a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

11.3.2. Os veículos utilizados para o transporte dos alimentos deverão estar em boas condições de higiene e conservação, e os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, que garantam a sua integridade e a sua qualidade.

11.3.3. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens íntegras, limpas, resistentes e apropriadas ao tipo de produto, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente.

11.3.4. Produtos perecíveis deverão ser transportados e entregues sob condições adequadas de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável.

11.3.5. Não serão aceitos produtos que apresentem:

11.3.5.1. embalagens violadas, amassadas ou danificadas;

11.3.5.2. sinais de deterioração, contaminação ou alteração sensorial;

11.3.5.3. prazo de validade incompatível com o período de consumo previsto;

11.3.5.4. desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

11.3.6. A entrega deverá ser acompanhada de documento fiscal correspondente, contendo descrição detalhada dos produtos, quantidades, lote e validade, para fins de conferência e rastreabilidade.

11.3.7. O fornecedor deverá realizar a descarga dos produtos no local indicado, responsabilizando-se pelo manuseio adequado, sem ônus adicional para a Administração.

11.3.8. Os produtos entregues serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser recusados total ou parcialmente em caso de não conformidade.

11.3.11. O fornecedor deverá substituir, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os produtos recusados por apresentarem irregularidades sanitárias, quantitativas ou qualitativas.

11.3.10. Os manipuladores e entregadores deverão adotar práticas higiênico-sanitárias adequadas, utilizando vestimenta apropriada e mantendo condições de asseio pessoal durante o transporte e entrega dos alimentos.

11.3.11. O fornecimento deverá atender às exigências sanitárias previstas na RDC nº 216/2004, bem como demais normas aplicáveis à segurança dos alimentos.

11.4. Da garantia da qualidade dos serviços:

11.4.1. Os fornecedores selecionados no Pregão Eletrônico se obrigam a fornecer os gêneros alimentícios com qualidade, segurança e regularidade, assegurando a satisfação da Secretaria de Educação e o cumprimento das obrigações contratuais, observando especialmente:

11.4.1.1. Qualidade dos Produtos: Os gêneros alimentícios fornecidos deverão apresentar qualidade idêntica àquela constatada na avaliação das amostras, atendendo integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

11.4.1.2. Além disso, deverão possuir características adequadas de frescor, higiene e valor nutricional. Caso os produtos entregues estejam em desacordo com a qualidade das amostras aprovadas, o fornecedor poderá ser imediatamente desclassificado do processo de fornecimento, bem como suspenso de futuros Pregões, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas no Edital.

11.4.1.3. Pontualidade na entrega: As entregas devem ser realizadas nos prazos e horários combinados, de forma a não comprometer o preparo da merenda escolar.

11.4.1.4. Regularidade do fornecimento: Os fornecedores devem garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios, conforme o cronograma estabelecido, evitando o desabastecimento das escolas.
11.4.1.5. Condições de transporte e armazenamento: Os gêneros alimentícios devem ser transportados e armazenados em condições adequadas, preservando sua qualidade e segurança.
11.4.1.6. Comunicação e colaboração: Os fornecedores devem manter comunicação constante com a Secretaria de Educação, informando imediatamente sobre qualquer problema que possa comprometer o fornecimento.

11.5. Sansões por descumprimento:

11.5.1. O descumprimento das obrigações contratuais poderá acarretar sanções aos fornecedores, como advertência, multa ou rescisão contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Termo de Referência.

11.6. Fiscalização:

11.6.1. A Secretaria de Educação de Icapuí realizará a fiscalização do cumprimento do cronograma de entrega e das condições de entrega dos gêneros alimentícios, garantindo a qualidade da alimentação escolar e o cumprimento das obrigações contratuais.

11.7. Pagamento:

11.7.1. O pagamento aos fornecedores será realizado de acordo com o cronograma de entrega dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal e certidões válidas correspondente ao fornecimento dos gêneros alimentícios.
11.7.2. O pagamento será efetuado em conformidade com as normas legais e as condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o Cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
12.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
12.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
12.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

12.6. Fiscalização:

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

12.7. Fiscalização técnica

12.7.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

12.7.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que Tor necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei n° 14.133, de 2021, art. 117, §1°).

12.7.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

12.7.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

12.7.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

12.7.6. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

12.8. Fiscalização administrativa

12.8.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando, quando necessário, quaisquer documentos comprobatórios pertinentes.

12.8.2. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

12.9. Gestor de contrato

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

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

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

12.9.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução Contratual, baseado nos

indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou contratado que:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

b) Der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento das unidades escolares, à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE ou ao interesse público;

c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) Deixar de realizar as entregas nos prazos, locais e condições estabelecidos, sem justificativa formal aceita pela Administração;

e) Entregar gêneros alimentícios em desacordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade ou exigências sanitárias previstas no Termo de Referência, de forma reiterada;

f) Deixar de substituir, no prazo fixado, produtos recusados pela fiscalização contratual;

g) Apresentar produtos deteriorados, contaminados, com prazo de validade inadequado ao consumo escolar ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes;

h) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

i) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;

j) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, inclusive mediante substituição de produtos ofertados por outros de qualidade inferior ou origem diversa da declarada;

k) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

l) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

m) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

n) Não manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a execução contratual.

13.2. Das sanções aplicáveis

13.2.1. Serão aplicadas ao contratado, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e interesse público:

I – advertência;

II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
13.2.2. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no art. 155, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
13.2.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
13.2.4. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021, especialmente nos casos de fraude, dolo, má-fé ou prática de atos ilícitos graves contra a Administração Pública.

13.3. Das multas

13.3.1. Poderão ser aplicadas as seguintes multas:
a) Multa moratória de até 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 20% (vinte por cento), considerando a natureza essencial do fornecimento da alimentação escolar;
b) Multa compensatória de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do item ou da contratação, em caso de inexecução total do objeto;
c) Multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de descumprimento parcial das obrigações contratuais;
d) Em caso de descumprimento reiterado do cronograma de entrega, fornecimento de produtos inadequados ou comprometimento do cardápio escolar, poderá haver aplicação cumulativa de multa e demais sanções administrativas cabíveis.
13.3.2. As multas poderão ser descontadas de pagamentos eventualmente devidos pela Administração, cobradas administrativamente ou judicialmente, observada a legislação aplicável.

13.4. Da aplicação das sanções

13.4.1. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma:
a) a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração ou a terceiros;
b) a responsabilidade civil e criminal do contratado;
c) a aplicação das demais penalidades previstas na legislação vigente.
13.4.2. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme a gravidade da infração cometida.
13.4.3. Na aplicação das penalidades serão considerados:
I – a natureza e a gravidade da infração;
II – os danos causados à Administração e à execução da alimentação escolar;
III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV – a reincidência;
V – a conduta e o histórico do contratado;
VI – a vantagem auferida ou pretendida pelo infrator.
13.4.4. Será assegurado ao contratado o direito ao contraditório e à ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da notificação oficial.
13.4.5. A aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade observará o procedimento previsto nos arts. 158 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.4.6. Quando as infrações também configurarem atos lesivos previstos na Lei nº 12.846/2013, os fatos poderão ser apurados conjuntamente em processo administrativo específico.

13.5. Da rescisão contratual

13.5.1. A Administração poderá promover a rescisão contratual nas hipóteses previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quando houver:

a) comprometimento da continuidade do fornecimento da alimentação escolar;
b) fornecimento reiterado de produtos inadequados ao consumo;
c) descumprimento grave das obrigações contratuais;
d) infração sanitária que coloque em risco a saúde dos estudantes;
e) fraude, adulteração ou falsificação de produtos ou documentos.

13.5.2. A rescisão contratual não afastará a aplicação das sanções administrativas cabíveis nem a responsabilização do contratado pelos prejuízos causados à Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O presente contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos Arts. 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133/2021, com as consequências indicadas no Art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

14.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

a) não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
b) desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
c) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
d) decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
e) caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
f) atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
g) atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
h) razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
i) não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

14.2.1. Regulamento poderá especificar procedimentos e critérios para verificação da ocorrência dos motivos previstos neste item.

14.3. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

a) supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no Art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021;

b) suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
c) repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
d) atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
e) não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.
14.4. As hipóteses de extinção a que se referem as letras “b”, “c” e “d” do item anterior observarão as seguintes disposições:
a) não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
b) assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do Art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021.
14.5. Os emitentes das garantias previstas no Art. 96 Lei Federal nº 14.133/2021 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
14.6. A extinção do contrato poderá ser:
a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
14.6.1. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.
14.6.2. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
a) devolução da garantia;
b) pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
c) pagamento do custo da desmobilização.
14.7. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, as seguintes consequências:
a) assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
b) ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e

do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
c) execução da garantia contratual para:
I - ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
II - pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
III - pagamento das multas devidas à Administração Pública;
IV - exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
V - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.
14.7.1. A aplicação das medidas previstas nas letras “a” e “b” deste item ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
14.7.2. Na hipótese da letra “b” deste item, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD
15.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
15.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
15.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
15.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
15.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
15.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
15.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
15.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
15.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
15.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com

cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
15.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
165.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
15.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO
16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO
17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS
18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO
19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
20.1. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões previstos no Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.
20.2. Caso a administração autorize a subcontratação de partes da obra, do serviço ou do fornecimento, a empresa/fornecedor subcontratado deverá apresentar toda a documentação relativa à habilitação exigida da empresa contratada.
20.2.1. A subcontratação deverá ser autorizada pela administração e dependerá de assinatura de Termo Aditivo ao contrato para ser efetivada.
20.3. A partir da assinatura do contrato, a contratada se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeita, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO
21.1. Fica eleito o foro da Comarca de Icapuí, Estado do Ceará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Icapuí-CE, ___ de _____ de 20xx.

Xxxxxxxxxxxxxxxxxx	Nome do Representante Legal
Secretário de	Nome da Empresa
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____
Nome:
CPF:
2. _____
Nome:
CPF: