



**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 002/2026 - REGISTRO DE PREÇOS nº 002/2026**

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM.

MODO DE DISPUTA: ABERTO/FECHADO

DATA DA SESSÃO: 02/02/2026

HORÁRIO: 08h00min.

LOCAL: Portal de Compras Públicas: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

SETOR REQUISITANTE: Setor de licitações

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA.

SUMÁRIO

1.	DO OBJETO.....	2
2.	DO REGISTRO DE PREÇOS.....	2
3.	DO CREDENCIAMENTO.	2
4.	DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.	3
5.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.	4
6.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.	5
7.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	6
8.	DA FASE DE JULGAMENTO	10
9.	DA HABILITAÇÃO.	11
10.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	13
11.	DOS RECURSOS.....	13
12.	DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.	14
13.	DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.....	14
14.	DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.	14
15.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.	19
16.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	20



**PROCESSO Nº 002/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 - SRP Nº 002/2026**

Torna-se público que CONSORCIO INTERMUNICIPAL PARA ASSISTENCIA DA CRIANCA E DO ADOLESCENTE - CIACA, por intermédio do Setor de Licitações e da Pregoeira em exercício, nomeada pela Portaria nº 021/2024, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. **O critério de julgamento adotado será de menor preço por item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS.

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO.

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>;

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. O SICAF, embora vinculado ao ato convocatório para consulta, não constitui obrigatoriedade para concorrência no certame. No entanto, os que mantiverem seu cadastro e documentos atualizados, serão dispensados de anexar documentos de Credenciamento e



Habilitação exigidos que já constem no SICAF.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**.

4.2. Nos termos do inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006, com redação determinada pela Lei Complementar nº 147, de 2014, em razão do valor estimado, para os itens que apresentarem valor inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), somente poderão participar pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que se enquadrem no conceito legal de microempresa e empresa de pequeno porte.

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

4.4. No Termo de Referência estará identificado os itens que terão participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.6. Não poderão disputar esta licitação:

4.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.6.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

4.6.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.6.4 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.6.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.6.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.6.7 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.6.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.6.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por



submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

4.8. O impedimento de que trata o item 4.6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.4 e 4.6.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.11. O disposto nos itens 4.6.4 e 4.6.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

4.13. A vedação de que trata o item 4.6.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de cadastramento e envio de novas propostas.

5.2. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

5.2.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.2.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.2.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.

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

5.2.5. que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema,



assumindo como firmes e verdadeiras;

5.2.6. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

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

5.2.8. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.2.9. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação, em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas pelo licitante vencedor, conforme previsto no Art. 63, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

5.2.10. A empresa que não possuir cadastro no SICAF, ou não possuir toda documentação atualizada, enviará por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2h (duas horas), prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta, e se enviada previamente, os documentos de habilitação, do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos



previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

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

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

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (**sessenta**) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6.1. Caso o prazo de que trata o item **6.6**, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.6.2. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

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

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

6.9. Após a abertura da sessão pública, não caberá desistência da proposta.

6.9.1. As propostas de preços são irrevogáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

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

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

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

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor



oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa** adotado, conforme previsto no preâmbulo deste instrumento.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item **7.13**,



poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

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

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

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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



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

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

7.25. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.26. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.27. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aqueles previstos no Art. 60 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

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

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

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

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

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

7.27.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.27.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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



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

7.28.4. A pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada e folder ou catalogo com as informações do(s) equipamento(s), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados. **(Modelo de Proposta – Anexo II)**

7.28.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.2.1 conter vícios insanáveis;

8.2.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.2.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.2.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.2.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.3. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.4. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.4.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.4.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;

8.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não



aceitação da proposta.

8.8.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

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

9.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

9.2.1. SICAF;

9.2.1.1. O SICAF poderá ser utilizado como base de dados para verificação das condições de habilitação, impedimentos e inscrição de penalidade.

9.2.1.2. O Fornecedor que possuir todos os documentos de habilitação em vigor no SICAF, poderá ser habilitado com base nestes.

9.2.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.2.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).



9.2.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

9.2.4.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “9.2.2”, “9.2.3” e “9.2.4” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.2.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.2.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.2.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **SICAF**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.3.1. Nos termos do Art. 64. da Lei nº 14.133/2021, e ressalvadas as disposições em contrário (§1º §2º do referido artigo), após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

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

9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.7.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.8. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação, em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas pelo licitante vencedor, conforme previsto no Art. 63, inciso II da Lei nº 14.133/2021.



9.8.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF e não tenham sido anexados previamente, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2h (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.5. O Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.6. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

10.6.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.6.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.8. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.9. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.10. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.11. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DOS RECURSOS.

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.4. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.5. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.6. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.7. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da



ata de julgamento.

11.8. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.9. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.11. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.13. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.14. vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.15. Os recursos e eventuais contrarrazões deverão ser **encaminhados e anexados exclusivamente em campo próprio no sistema Portal de Compras Públicas** <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. Toda convocação ou alteração de situação do certame gerará comunicado automático emitido pelo sistema, que replica por e-mail, e dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. Decorridas as fases de aceitação das propostas, habilitação, e exaurido os prazos de regularização e fase recursal e constatada a regularidade dos atos praticados, o processo será encaminhado a autoridade competente, propondo a adjudicação e homologação.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:



14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a agente de contratação/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.6. fraudar a licitação

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.7.5. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa:

a) compensatória e

b) de mora.

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública



14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste instrumento.

14.5. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso I.

14.6. Para efeito deste edital, equipara-se ao contrato qualquer outro acordo firmado entre a administração pública municipal e outra pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, ainda que com outra denominação, inclusive nota de empenho ou instrumento equivalente, e que estabeleça obrigações de dar, fazer ou entregar, entre outras admitidas em direito, excetuadas as contratações temporárias.

14.7. A sanção de advertência será aplicada como instrumento de diálogo e correção de conduta nas seguintes hipóteses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

- I – descumprimento de pequena relevância;
- II – inexecução parcial de obrigação contratual.

14.7.1. Para os fins deste edital, considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato e não causem prejuízos à administração.

14.8. A sanção de multa compensatória será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:

I - de 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor contratado, para aquele que:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

II - 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual;

III - 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executado, em caso de inexecução parcial do contrato, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

IV - 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

- a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
- d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- f) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;



g) dar causa à inexecução total do objeto do contrato.

14.8.1. Naqueles contratos que ainda não foram celebrados, o percentual de que trata o subitem acima, para cálculo da multa compensatória incidirá sobre o valor estimado da contratação;

14.8.2. Considera-se inexecução total do contrato:

I - recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada; e

II - recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, o que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida.

14.8.2.1. Evidenciada a inexecução total, a inexecução parcial ou o retardamento do cumprimento do encargo contratual:

I - será intimado o adjudicatário ou contratado para apresentar a justificativa, no prazo de 2 (dois) dias úteis, para o descumprimento do contrato;

II - a justificativa apresentada pelo licitante ou adjudicatário será analisada pelo agente de contratação, agente de contratação ou comissão de licitação, enquanto a justificativa apresentada pela contratada será analisada pelo fiscal do contrato que, fundamentadamente, apresentará manifestação e submeterá à decisão do ordenador de despesas;

III - rejeitadas as justificativas, o agente público competente submeterá à autoridade máxima do órgão ou entidade para que decida sobre a instauração do processo para a apuração de responsabilidade; e

IV - preliminarmente à instauração do processo de que trata o inciso III poderá ser concedido prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, para a adequação da execução contratual ou entrega do objeto.

14.8.3. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada, será cobrada das seguintes forma e ordem:

I - retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade, inclusive pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado;

II - descontado do valor da garantia prestada;

III - pago por meio de documento de arrecadação municipal; ou IV - judicialmente.

14.9. Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos.

II - dar causa à inexecução total do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos. III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

IV - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

V - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação,



quandoconvocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

VI - ensinar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado. Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos.

14.10. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsadurante a licitação ou a execução do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos. II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos. III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos. IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos.

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013: Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos.

14.10.1. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, no caso das infrações previstas no subitem 9.9, pelo prazo máximo de seis anos, quando se justificar a imposição de penalidade maisgrave.

14.10.2. A aplicação da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta deve ser precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão ou entidade.

14.11. O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

14.11.1. Não se aplica a regra prevista no subitem 12.11 se já houver ocorrido o julgamento ou, pelo estágio processual, revelar-se inconveniente a avaliação conjunta dos fatos.

14.11.2. O disposto no subitem 12.11 não afasta a possibilidade de aplicação da pena de multa compensatória cumulativamente à sanção mais grave.

14.12. Na aplicação das sanções, a Administração Pública deve observar: I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração, para o funcionamento dos serviços públicosou para o interesse coletivo;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável pela infração, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

14.12.1. São circunstâncias agravantes:



I - a prática da infração com violação de dever inerente a cargo, ofício ou profissão; II - o conluio entre fornecedores para a prática da infração;

III - a apresentação de documento falso no curso do processo administrativo de apuração de responsabilidade;

IV - a reincidência.

V - a prática de qualquer de infrações absorvidas, na forma do disposto no subitem 12.1.9 deste edital.

14.12.1.1. Verifica-se a reincidência quando o acusado comete qualquer nova infração, depois de condenado definitivamente por infração anterior.

14.12.1.2. Para efeito de reincidência:

I - considera-se a decisão proferida no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, se imposta a pena de declaração de inidoneidade de licitar e contratar;

II - não prevalece a condenação anterior, se entre a data da publicação da decisão definitiva dessa e a do cometimento da nova infração tiver decorrido período de tempo superior a cinco anos;

III - não se verifica, se tiver ocorrido a reabilitação em relação a infração anterior.

14.12.2. São circunstâncias atenuantes:

I - a primariedade;

II - procurar evitar ou minorar as consequências da infração antes do julgamento;

III - reparar o dano antes do julgamento;

IV - confessar a autoria da infração.

14.12.2.1. Considera-se primário aquele que não tenha sido condenado definitivamente por infração administrativa prevista em lei ou já tenha sido reabilitado.

14.13. As penalidades mencionadas nos subitens acima serão aplicadas após regular procedimento administrativo, podendo ser cumuladas na forma da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, reservado ao Município o direito de determinar a interrupção temporária dos serviços ou fornecimento no transcurso do procedimento administrativo.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à administração pública.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.4. impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.



15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação (§ 2º do artigo 16 do Decreto Municipal nº 12.961/2023).

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

15.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

15.9. Não serão reconhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

15.10. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As Empresas interessadas deverão examinar cuidadosamente o presente Edital e seus anexos, bem como ter pleno conhecimento da legislação pertinente, pois alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus documentos de habilitação ou na proposta.

16.2. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

16.3. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

16.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

16.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

16.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

16.7. A homologação do resultado desta licitação será analisada com base no princípio da conveniência e oportunidade, e na hipótese da mesma ser efetivada, não implicará direito à contratação.

16.8. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas



propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.12. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.13. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

16.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.15. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos, <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço da sede do CIACA, sito ao local indicado no preâmbulo deste edital, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

16.16. A participação do licitante na hasta pública, implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas constantes do presente Edital e dos seus Anexos.

16.17. Não será permitido nenhum tipo de questionamento referente ao objeto, durante a sessão de pregão, oportunidade em que deverão ser respeitadas as etapas de solicitação de esclarecimentos e interposição de impugnação contra o ato convocatório, conforme disciplina os Artigo nº 164 da Lei nº 14.133/2021.

16.18. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro de Viçosa / MG.

16.19. As situações não previstas neste Edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pelo (a) Pregoeiro (a) ou pela autoridade competente, desde que pertinentes com o objeto do pregão e observadas à legislação.

16.20. Os casos omissos serão saneados pelas disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, Termo de Referência, Decretos de regulamentação dos dispositivos, entendimentos e pacificações dos órgãos de fiscalização controle, TCE e MP.

16.21. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.21.1. **ANEXO I – Termo de Referência.**

16.21.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

16.21.2. **ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços.**

16.21.3. **ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços.**

16.21.4. **ANEXO IV – Minuta do Termo de Contrato;**

Viçosa, 20 de janeiro de 2026.

Ana L. Chagas Monteiro
Secretária Executiva



PROCESSO nº 002/2026 - PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2026 - SRP nº 002/2026

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA, conforme descritivos e quantitativos abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
1.	Adoçante líquido de uso alimentar, destinado ao preparo e adoçamento de bebidas e alimentos, apresentando-se em solução transparente, homogênea e própria para consumo. O produto deverá possuir composição baseada em edulcorantes artificiais ou naturais conforme legislação vigente, garantindo sabor doce característico, sem odor ou sabor residual acentuado. O adoçante deverá estar em conformidade com as normas estabelecidas pela ANVISA e demais regulamentações aplicáveis ao gênero alimentício. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de, no mínimo, 2 (dois) anos, com informações de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos de forma legível. A embalagem deverá ser frasco plástico de 100 ml, original de fábrica, lacrado, íntegro e adequado ao acondicionamento de alimentos, contendo rótulo com identificação completa do produto e orientações de uso.	Frasco	10	R\$ 7,00	R\$ 70,00
2.	Achocolatado em pó, destinado ao preparo de bebidas, apresentado em pó fino, homogêneo, com coloração marrom uniforme, odor e sabor característicos de chocolate. O produto deverá ser solúvel em leite ou água, isento de grumos, partículas estranhas ou qualquer alteração de odor ou cor. A composição mínima deverá incluir açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais, apresentando teor mínimo de cacau conforme padrões de mercado para produtos da categoria. O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e demais normas aplicáveis, devendo informar claramente sobre a presença ou ausência de glúten. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 6 (seis) meses, com data de fabricação, prazo de validade e	Pacotes	500	R\$ 17,75	R\$ 8.875,00



	identificação de lote impressos de forma legível na embalagem. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada, adequada para o acondicionamento de alimentos e com peso líquido especificado no pedido. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1kg.				
3.	Açúcar cristal: Produto de origem vegetal, composto por sacarose obtida da cana-de-açúcar, apresentado na forma de cristais de cor clara, homogêneos, isento de sujidades, umidade excessiva, partículas estranhas ou qualquer alteração de odor ou coloração. O açúcar deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, resistentes e devidamente lacrados, com peso líquido de 5 kg cada. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses, constando no rótulo informações legíveis sobre lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200	R\$ 17,12	R\$ 3.424,00
4.	Açúcar impalpável – refinado e pulverizado, sem grumos, cor uniforme, isento de sujidades ou impurezas. Embalagem 1 kg de plástico resistente, lacrada, com peso líquido e identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	Pacotes	80	R\$ 5,98	R\$ 478,40
5.	Amendoim torrado, tipo 2, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, embalado em pacote de 500g cada, o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06 meses.	Pacotes	50	R\$ 8,32	R\$ 416,00
6.	Amido de milho, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacotes	150	R\$ 4,40	R\$ 660,00
7.	Água de coco – Líquido natural, pasteurizado ou ultracongelado, com cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, sedimentos ou contaminantes. Acondicionada em caixinha de 200 ml resistente e lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de envase e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UND	300	R\$ 2,80	R\$ 840,00



8.	Arroz beneficiado, classificado como tipo 1, pertencente à classe longo fino, apresentando grãos íntegros, uniformes e livres de impurezas externas. o produto não deverá apresentar mofo, umidade excessiva, substâncias nocivas, odores estranhos, insetos, sujidades ou qualquer característica que comprometa a qualidade e segurança alimentar, bem como não poderá apresentar sinais de preparação final dietética inadequada. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, sem violação, confeccionada em polietileno transparente, atóxico e resistente, contendo peso líquido de 5 kg. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da entrega, sendo obrigatória a identificação clara e legível do lote, data de fabricação e prazo de validade no rótulo.	Pacotes	250	R\$ 17,44	R\$ 4.360,00
9.	Aveia em flocos finos, produzida a partir de grãos de aveia selecionados, apresentando flocos finos, uniformes, íntegros e próprios para consumo. O produto deverá estar livre de impurezas, insetos, sujidades, umidade excessiva, odores ou sabores anormais. a aveia deverá atender às normas vigentes da anvisa e demais regulamentações aplicáveis. O acondicionamento deverá ser em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente e adequada ao armazenamento de alimentos, com peso líquido de 500 g. A embalagem deve apresentar todas as informações obrigatórias, incluindo lote, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá possuir validade mínima de 9 (nove) meses a contar da data da entrega.	Caixa	30	R\$ 9,50	R\$ 285,00
10.	Azeite de oliva extravirgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos, com acidez máxima de 0,8% expressa em ácido oleico, próprio para uso culinário e tempero de alimentos. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, sem sinais de rancidez, impurezas, partículas estranhas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada para conservação do produto, com capacidade de 500 ml, contendo informações legíveis sobre lote, data de fabricação, prazo de validade e composição. O azeite deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Vidro	30	R\$ 38,34	R\$ 1.150,20



11.	Azeitona verde inteira, sem caroço, conservada em líquido próprio para alimentos, apresentando tamanho e coloração uniformes, livres de sujidades, impurezas, manchas, odores ou sabores anormais. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes e sem sinais de fermentação, deterioração ou alterações físicas. As azeitonas deverão ser acondicionadas em frascos originais de fábrica, íntegros, lacrados e adequados ao armazenamento de conservas alimentícias, contendo peso líquido de 200 g. A validade mínima exigida é de 10 (dez) meses, contados a partir da data de entrega, devendo constar na embalagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação e prazo de validade.	Sachê	150	R\$ 8,01	R\$ 1.201,50
12.	Achocolatado em pó sabor morango, destinado ao preparo de bebidas, apresentado em forma de pó fino, homogêneo, de coloração e aroma característicos de morango. O produto deverá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais, estar livre de grumos, impurezas, partículas estranhas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Deverá atender integralmente às normas e padrões estabelecidos pela ANVISA e pela legislação vigente para alimentos em pó. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de 18 (dezoito) meses, considerando a embalagem fechada. O acondicionamento deverá ser em sachê original de fábrica, íntegro, lacrado, resistente e adequado ao armazenamento de alimentos, contendo peso líquido de 380 g, com informações legíveis sobre lote, data de fabricação, composição e prazo de validade.	Pacote	200	R\$ 20,28	R\$ 4.056,00
13.	Abóbora italiana, in natura, de primeira qualidade, apresentando-se íntegra, fresca e com grau de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e armazenamento sem prejuízo à sua integridade. O produto deverá possuir coloração uniforme, casca firme, textura consistente e ausência de amassados, rachaduras, cortes ou áreas deterioradas. Deverá estar completamente livre de sujidades, parasitas, larvas, insetos, odores ou sabores anormais, bem como de qualquer substância ou condição que comprometa sua qualidade e segurança para consumo. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e conservação de hortifrutigranjeiros.	Kg	50	R\$ 4,99	R\$ 249,50



14.	Alface lisa, de primeira qualidade, categoria extra, apresentando coloração verde uniforme, folhas firmes, frescas, limpas, brilhantes e organizadas em maços padronizados. O produto deverá ser proveniente de espécies genuínas e sadias, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas ou larvas aderidos à superfície. As unidades fornecidas devem demonstrar frescor, boa integridade física e condições adequadas de consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de produção e manipulação de hortifrutigranjeiros.	Unidade	350	R\$ 3,05	R\$ 1.067,50
15.	Alho in natura, de primeira qualidade, apresentando bulbos íntegros, com dentes bem definidos, firmes, limpos e isentos de brotação. O produto deverá estar livre de manchas, lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá estar totalmente isento de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, umidade excessiva ou qualquer condição que comprometa sua qualidade, segurança e conservação. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	kg	100	R\$ 24,74	R\$ 2.474,00
16.	Almeirão in natura, de primeira qualidade, apresentado em pé, com grau de evolução completo, exibindo tamanho, aroma e coloração próprios da espécie. O produto deverá estar íntegro, fresco e em perfeitas condições de consumo, livre de sujidades, parasitos, larvas, insetos ou qualquer impureza aderida. Não deverá apresentar sinais de murchamento, danos físicos, mecânicos ou biológicos. O fornecimento deve atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de produção, manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	Unidade	40	R\$ 4,83	R\$ 193,20
17.	Abacate in natura, de primeira qualidade, apresentando frutos de tamanho médio, íntegros, livres de ferimentos, defeitos, danos físicos ou mecânicos. Os frutos deverão estar em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e coloração característica, isentos de partes pútridas, manchas, odores anormais, insetos, parasitas, larvas ou qualquer impureza aderida. O produto deverá ser acondicionado em sacos plásticos resistentes, adequados ao transporte e armazenamento, conforme a quantidade solicitada, contendo etiqueta de	Kg	30	R\$ 11,00	R\$ 330,00



	pesagem legível e devidamente afixada. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.				
18.	Abacaxi in natura, apresentando grau de maturação adequado para consumo, íntegro e proveniente de espécies genuínas e sadias. O fruto deverá possuir formato uniforme, polpa firme, aroma característico e casca sem avarias, rachaduras ou áreas deterioradas. Deverá estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de matéria terrosa, sujidades, umidade excessiva ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deverá estar totalmente livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação, seleção e armazenamento de hortifrutigranjeiros.	Unidade	100	R\$ 9,93	R\$ 993,00
19.	Acerola in natura, íntegra, apresentando coloração vermelho vivo, firmeza adequada e características próprias da espécie. o produto deverá estar livre de sujidades, umidade excessiva, amassados, rachaduras ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade, frescor ou condições de consumo. deverá ser isento de insetos, parasitas, larvas e impurezas aderidas à superfície, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	kg	60	R\$ 10,95	R\$ 657,00
20.	Ameixa preta in natura, apresentando maturação adequada para consumo, com textura e consistência firmes, características de fruta fresca de primeira qualidade. O produto deverá possuir coloração uniforme, estar íntegro e livre de amassados, rachaduras, manchas, odores anormais, sujidades, insetos, parasitas, larvas ou quaisquer impurezas aderidas. A fruta deve demonstrar frescor e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	Kg	60	R\$ 15,90	R\$ 954,00
21.	Acém bovino magro, limpo, podendo ser fornecido congelado ou resfriado, apresentando coloração, sabor e odor característicos de carne bovina de boa qualidade. O produto deverá estar isento de sebos, excessos de gordura, sujidades, hematomas, fragmentos ósseos, parasitas, larvas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua integridade e segurança para consumo. A carne deverá provir de animais abatidos sob inspeção oficial, atendendo às normas sanitárias vigentes e às	Kg	150	R\$ 51,50	R\$ 7.725,00



	boas práticas de manipulação, conservação e transporte de produtos cárneos.				
22.	Asa de frango, proveniente de aves inspecionadas, apresentando contornos definidos, firmeza adequada, pele íntegra e aderente, com coloração e odor característicos do produto em perfeitas condições de consumo. O produto não deverá apresentar manchas, sujidades, penas, fragmentos de carcaça, hematomas, parasitas, microrganismos patogênicos ou qualquer substância nociva à saúde. as asas deverão estar livres de excesso de umidade, deterioração ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. a embalagem deverá ser de polietileno transparente, íntegra, lacrada, atóxica e resistente, contendo peso líquido de 1 kg, com identificação clara e legível da empresa fornecedora, peso, data de fabricação e prazo de validade. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 3 (três) meses. Deverá ser apresentada, em anexo à proposta, documentação comprobatória da inspeção sanitária do produto, conforme legislação vigente aplicável.	Kg	300	R\$ 16,99	R\$ 5.097,00
23.	Atum ralado, acondicionado em lata metálica própria para conservação de alimentos, íntegra, sem sinais de estufamento, corrosão, amassados ou qualquer dano que comprometa sua segurança. o produto deverá apresentar odor, sabor e textura característicos, estar livre de impurezas e atender às normas sanitárias vigentes. A data de fabricação deve ser adequada, garantindo plena qualidade e segurança do alimento no ato da entrega. As embalagens deverão ser originais de fábrica, lacradas e conter peso líquido de 170 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.	Latas	80	R\$ 9,46	R\$ 756,80
24.	Bala de goma açucarada, em cores sortidas, apresentando textura macia, uniforme e sabor característico, própria para consumo. O produto deverá estar livre de sinais de deterioração, umidade excessiva, mofo, impurezas, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. As embalagens devem ser originais de fábrica, íntegras, lacradas e apropriadas para conservação do produto, contendo peso líquido de 600 g. A validade mínima exigida no ato da entrega é de 6 (seis) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis sobre lote, data de fabricação, prazo de validade e demais requisitos obrigatórios previstos na legislação	Pacote	50	R\$ 11,50	R\$ 575,00



	vigente.				
25.	Bala de coco, própria para festas e comemorações, apresentando textura macia, sabor característico e coloração uniforme. O produto deverá estar íntegro, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades, impurezas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada para conservação do produto, contendo peso líquido de 1 kg, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacote	50	R\$ 21,36	R\$ 1.068,00
26.	Batata chips, produzida a partir de batatas selecionadas, fritas em óleo de palma e temperadas com sal refinado, podendo conter realçador de sabor glutamato monossódico, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar crocância, coloração uniforme, sabor característico e estar livres de umidade excessiva, sujidades, impurezas, fragmentos estranhos, rancidez ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e apropriada para conservação do produto, contendo peso líquido de 500 g. A validade mínima exigida no ato da entrega deverá ser de 6 (seis) meses, com identificação legível de lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200	R\$ 11,91	R\$ 2.382,00
27.	Batata palha, produzida a partir de batatas especiais selecionadas, fritas em gordura vegetal hidrogenada e temperadas com sal, conforme padrões vigentes para alimentos processados. O produto deverá apresentar textura crocante, coloração uniforme e sabor característico, estando livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva, partículas estranhas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação do produto, contendo peso líquido de 500 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.	Pacotes	300	R\$ 9,70	R\$ 2.910,00
28.	Biscoito tipo cream cracker, elaborado com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado,	Pacotes	150	R\$ 5,97	R\$ 895,50



	extrato de malte, estabilizante lecitina de soja e amido de milho. O valor nutricional por porção de 100 g deverá apresentar, no mínimo, 70 g de carboidratos, 10 g de proteínas e 12,5 g de gorduras totais. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitas, impurezas ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com características organolépticas anormais, excesso de dureza ou que se apresentem quebradiços além do aceitável. A embalagem primária deverá ser composta por pacotes impermeáveis, lacrados e íntegros, contendo peso líquido de 350 g, com dupla embalagem para melhor proteção. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão resistente, igualmente íntegra e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.				
29.	Biscoito de polvilho, sabor tradicional, isento de gordura trans, apresentando textura crocante, coloração uniforme e características organolépticas próprias do produto de boa qualidade. O biscoito deverá estar livre de impurezas, sujidades, partículas estranhas, umidade excessiva, odores anormais, bem como de qualquer alteração que comprometa sua integridade e condições de consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação, contendo peso líquido de 500 g. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 03 (três) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios exigidos pela legislação vigente.	Pacotes	200	R\$ 13,40	R\$ 2.680,00
30.	Biscoito doce tipo maisena, elaborado com amido de milho e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato retangular ovalado, textura leve e crocante, com sabor levemente adocicado e aroma característico de baunilha. O produto deverá estar íntegro, livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva, partículas estranhas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente e adequada à conservação do produto, contendo	Pacotes	350	R\$ 5,85	R\$ 2.047,50



	peso líquido de 400 g. A validade mínima exigida no ato da entrega é de 1 (um) ano a contar da data de recebimento, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios previstos na legislação.				
31.	Biscoito doce tipo rosquinha, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas, apresentando sabores diversificados, tais como coco e/ou leite. O produto deverá possuir textura crocante, coloração uniforme, aroma e sabor característicos, estando isento de sujidades, impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. As unidades devem apresentar formato regular de rosquinha, íntegro e próprio para consumo. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada ao armazenamento e conservação do produto, contendo peso líquido de 800 g. A validade mínima exigida no ato da entrega deverá ser de 4 (quatro) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios previstos na legislação vigente.	Pacotes	500	R\$ 6,22	R\$ 3.110,00
32.	Biscoito recheado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó e gotas de chocolate ao leite (compostas por açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes). A formulação inclui ainda sal, leite em pó integral, composto vitamínico (vitaminas b3, b1, b2 e b6), corante caramelo iv (e150d), fermentos químicos à base de bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, além de emulsificantes como lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de sódio, e aromatizantes permitidos pela legislação vigente. O produto contém glúten. o biscoito deverá apresentar cor, textura, sabor e aroma característicos, estar íntegro, crocante, livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação do alimento, contendo peso líquido de 125 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e	Pacotes	180	R\$ 2,14	R\$ 385,20



	demais informações obrigatórias conforme a legislação sanitária em vigor.				
33.	Biscoito wafer, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, cacau em pó, sal refinado, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes e fermento químico à base de bicarbonato de sódio. Produto com 0% de gorduras trans, apresentando textura crocante, sabor característico e camadas uniformes de massa e recheio, nos diversos sabores disponíveis. Deve estar íntegra, sem umidade excessiva, sem fraturas significativas, livre de sujidades, impurezas ou qualquer alteração organoléptica. A embalagem deve ser original de fábrica, lacrada, íntegra, contendo identificação da marca, lote, peso líquido, data de fabricação, validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente. Marca equivalente ou similar a Balduco, Piraquê ou Aymoré.	Pacotes	180	R\$ 3,24	R\$ 583,20
34.	Bicarbonato de sódio, acondicionado em embalagem original de fábrica, lacrada, íntegra e atóxica, com peso líquido de 80 g. O produto deve apresentar-se puro, de coloração branca, isento de umidade excessiva, grumos, sujidades ou qualquer substância estranha à sua composição. Deve constar na embalagem a identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	caixa	20	R\$ 2,93	R\$ 58,60
35.	Bombom apresentado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e atóxica, contendo 1 kg. Composição: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificantes (lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato), fermento químico (bicarbonato de sódio) e aromatizante. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, isento de umidade excessiva, sujidades ou qualquer substância estranha, mantendo características sensoriais próprias. O prazo de validade não poderá ser inferior a 03 (três) meses a contar da data de entrega, devendo constar na embalagem todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente.	Pacotes	40	R\$ 56,99	R\$ 2.279,60



36.	Batata inglesa, de primeira qualidade, com polpa íntegra e limpa, firme, lisa e de tamanho uniforme. O produto deve ser proveniente de espécies genuínas e sãs, apresentando-se fresco e adequado para consumo. Deve estar isento de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não deve apresentar manchas esverdeadas, danos físicos, defeitos aparentes ou brotações.	kg	350	R\$ 6,42	R\$ 2.247,00
37.	Batata doce, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca lisa e saudável, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas, danos físicos ou mecânicos, bem como de qualquer sinal de deterioração.	kg	60	R\$ 6,40	R\$ 384,00
38.	Batata baroa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca saudável, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas e quaisquer sinais de deterioração, danos físicos ou defeitos.	kg	60	R\$ 11,98	R\$ 718,80
39.	Berinjela de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca lisa e brilhante, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas, danos físicos ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	60	R\$ 6,06	R\$ 363,60
40.	Beterraba de primeira qualidade, in natura, proveniente de espécies genuínas e sãs, apresentando-se fresca, com casca lisa, firme e íntegra. O produto deve estar isento de brotações, lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve também estar livre de enfermidades, parasitas e larvas, mantendo características adequadas ao consumo.	kg	60	R\$ 5,18	R\$ 310,80
41.	Brócolis de primeira qualidade, in natura, apresentado em pé, novo, firme e intacto. O produto não deve estar murcho, devendo apresentar coloração uniforme, sem manchas e isento de partes pútridas. Fornecido em unidades de tamanho médio, com	Unidade	100	R\$ 5,40	R\$ 540,00



	características próprias de frescor e qualidade.				
42.	Banana prata, apresentando aproximadamente 70% de maturação, com casca íntegra, firme e sem danos físicos. O produto deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, bem como de odores ou sabores estranhos. Devem ser fornecidas unidades dentro de padrão de peso uniforme, próprias para consumo.	kg	300	R\$ 6,14	R\$ 1.842,00
43.	Bacon industrializado, de primeira qualidade, apresentando características próprias de conservação, com textura, odor e coloração adequados. O produto deve estar isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas, bolores ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, lacrada e atóxica, contendo rótulo com todas as especificações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do produto, fabricante, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade. O bacon deverá possuir prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação em peça.	kg	100	R\$ 30,43	R\$ 3.043,00
44.	Bacalhau salgado, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto em boas condições de consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, manchas ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e atóxica, garantindo adequada proteção e conservação.	kg	50	R\$ 87,67	R\$ 4.383,50
45.	Bife de boi (alcatra), resfriado, apresentado em cortes tipo bife, contendo no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deve possuir aspecto, cor, odor e sabor característicos, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou contaminação. Deve ser embalado em saco plástico transparente, íntegro e atóxico, garantindo proteção adequada durante o armazenamento e transporte.	kg	200	R\$ 39,60	R\$ 7.920,00
46.	Bife de hambúrguer, produto de boa qualidade, congelado, elaborado à base de carne de boi e/ou carne de frango. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos, encontrando-se em perfeito estado de conservação, sem sinais de contaminação ou deterioração. O produto deve ser entregue devidamente acondicionado em embalagem íntegra e atóxica, contendo rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a contar	Unidades	400	R\$ 1,19	R\$ 476,00



	da data de entrega.				
47.	Cacau em pó 100%, próprio para uso alimentício, não contendo glúten. alérgicos: pode conter derivados de soja e leite. o produto deve apresentar-se em perfeitas condições de conservação, sem umidade, aglomerações, odores estranhos ou sinais de deterioração. A embalagem deverá ser íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, podendo ser apresentada em pacotes, potes ou latas, com peso líquido de 1 kg. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	80	R\$ 31,81	R\$ 2.544,80
48.	Corante alimentício comestível, orgânico, em cores diversificadas, acondicionado em frascos de 10 ml. O produto deve apresentar-se bem embalado, com frascos íntegros, lacrados e atóxicos, isentos de mofo, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. A rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser superior a 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Frasco	20	R\$ 4,43	R\$ 88,60
49.	Canudinho – Massa fina e crocante, de panificação, íntegra, sem rachaduras, deformações ou quebras, com sabor característico de trigo assado. Deve estar acondicionada em embalagem resistente e lacrada, protegendo sua crocância e garantindo higiene. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pacotes	200	R\$ 15,99	R\$ 3.198,00
50.	Caixa de bombom – chocolate recheado, uniforme, sem rachaduras ou sinais de derretimento, sabor e aroma característicos, de primeira qualidade. Embalagem resistente, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote e validade mínima de 6 meses.	Caixa	200	R\$ 14,76	R\$ 2.952,00
51.	Caldo para tempero, em sabores diversificados (carne bovina e/ou galinha), acondicionado em cartelas contendo 24 unidades, totalizando 57 g por cartela. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, com textura, odor e sabor característicos, devidamente embalado e rotulado conforme exigências legais. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Caixa	20	R\$ 2,23	R\$ 44,60
52.	Cereal para alimentação infantil, sabor milho, enriquecido com probiótico, contendo 9	Latas	50	R\$ 12,50	R\$ 625,00



	vitaminas (incluindo vitaminas A e C), além de zinco e ferro. O produto deve apresentar-se em perfeitas condições de conservação, isento de umidade, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em lata metálica íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, com peso líquido de 400 g.				
53.	Chá , destinado ao preparo de bebida por infusão em água quente, elaborado a partir de folhas selecionadas, devidamente secas e processadas, com aroma e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou qualquer substância que comprometa a qualidade e a segurança alimentar. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada, garantindo a preservação das propriedades do produto e proteção contra umidade e contaminações externas. Embalagem contendo peso líquido de 10g, contendo 10 ou 15 unidades, devidamente identificado no rótulo. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo prolongado, não inferior a 12 meses, preferencialmente superior, contado a partir da data de fabricação. O rótulo deve conter nome do produto, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante ou distribuidor e registro conforme legislação sanitária vigente, atendendo às normas da ANVISA. Sabor: hortelã, erva-doce, capim cidreira, camomila.	unidade	50	R\$ 4,24	R\$ 212,00
54.	Chocolate granulado, composto por açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizantes (lecitina de soja e monoglicerídeos de ácidos graxos), sal e xarope de glicose. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, isento de umidade, sujidades, aglomerações ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve ser íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo peso líquido de 500g. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	300	R\$ 12,74	R\$ 3.822,00
55.	Coco ralado desidratado, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, apresentado em embalagem íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve estar seco, solto, isento de umidade excessiva, sujidades, insetos ou quaisquer sinais de deterioração. Peso líquido: 100 g. O prazo de validade não poderá ser	Unidade	150	R\$ 5,14	R\$ 771,00



	inferior a 03 (três) meses a contar da data de entrega.				
56.	Chocolate em barra, tipo confeitado, com peso líquido de 1 kg. O produto deve apresentar textura, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de rachaduras, umidade excessiva, sujidades, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	200	R\$ 60,00	R\$ 12.000,00
57.	Creme de Avelã – Pasta à base de avelã e chocolate, de primeira qualidade, textura homogênea, cremosa, sem grumos, separações ou contaminantes. Sabor e aroma característicos, isento de sujidades ou defeitos que comprometam a qualidade do produto. Acondicionado em pote resistente de 1 kg, lacrado, atóxico e adequado à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	100	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
58.	Creme de leite UHT, homogeneizado, pronto para uso, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Apresenta teor de gordura de até 25%, textura cremosa, sabor e aroma característicos, livre de grumos, impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem Tetra Pak de 300 g, íntegra, lacrada e atóxica, com identificação legível de lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Caixa	400	R\$ 3,45	R\$ 1.380,00
59.	Cravo-da-índia para tempero, acondicionado em pacote de 10 g, íntegro, lacrado e atóxico. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar seco, limpo, livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	60	R\$ 5,99	R\$ 359,40
60.	Canela em casca para tempero, acondicionada em pacote de 20 g, íntegro, lacrado e atóxico. O produto deve apresentar coloração, aroma e sabor característicos, estar seco, limpo e livre de sujidades, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de	Pacotes	20	R\$ 2,80	R\$ 56,00



	fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.				
61.	Canjica branca, de milho selecionado, acondicionada em embalagem transparente de 500 g, íntegra e com solda reforçada. O produto deve estar limpo, livre de grãos carunchados, mofados, torrados ou quaisquer substâncias estranhas, garantindo qualidade e segurança para o consumo. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	50	R\$ 3,00	R\$ 150,00
62.	Chantilly, elaborado com água, óleos vegetais, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante (sorbitol), emulsificantes (ésteres de ácido láctico e mono e diglicerídeos, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, lecitina de soja), estabilizante (hidroxipropilcelulose), aromatizante e corante sintético idêntico ao natural (betacaroteno). O produto deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 1 L, íntegra, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Unidade	300	R\$ 22,37	R\$ 6.711,00
63.	Cebola fresca, de qualidade extra, com extremidades firmes, coloração brilhante e haste bem seca. O produto deve estar isento de brotos, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de insetos, parasitas e larvas, garantindo frescor e condições adequadas para consumo.	kg	250	R\$ 4,05	R\$ 1.012,50
64.	Cebolinha de folha, fresca, de qualidade extra, com coloração verde escuro, apresentada em maços padronizados, proveniente de espécies genuínas e sãs. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de insetos, parasitas e larvas, garantindo frescor e condições adequadas para consumo.	Maço	150	R\$ 1,80	R\$ 270,00
65.	Cenoura, nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio e coloração uniforme, apresentando casca íntegra, sem rupturas, rachaduras ou cortes. O produto deve estar suficientemente desenvolvido, sem danos	Kg	100	R\$ 4,99	R\$ 499,00



	de origem física ou mecânica, livre de enfermidades e partes pútridas. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, com etiqueta de pesagem legível na embalagem, garantindo adequada conservação e transporte.				
66.	Chuchu in natura, de primeira qualidade, apresentando pouca rugosidade, tamanho médio, proveniente de espécies genuínas, sãs e frescas, com polpa íntegra e firme. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de enfermidades, parasitas e larvas, garantindo condições adequadas para consumo.	Kg	30	R\$ 3,85	R\$ 115,50
67.	Couve fresca, de coloração verde escuro, apresentada em maços padronizados, proveniente de espécies genuínas e sãs. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração, garantindo qualidade e frescor para consumo.	Maço	200	R\$ 2,59	R\$ 518,00
68.	Couve-flor, nova, de primeira qualidade, firme e intacta, com coloração uniforme, sem manchas e livre de enfermidades ou partes pútridas. O produto deve estar suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação, isento de material terroso, sujidades ou quaisquer impurezas. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem legível na embalagem, garantindo transporte e armazenamento adequados.	Unidade	60	R\$ 9,95	R\$ 597,00
69.	Coco fresco, de primeira qualidade, tamanho médio, íntegro e adequado para consumo. O produto deve estar isento de fermentação, mofo, parasitas, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando polpa saudável, casca firme e características próprias de frescor e qualidade.	unidade	60	R\$ 9,56	R\$ 573,60
70.	Contra filé, cortado em bifes para grelha, contendo até 10% de gordura. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, em perfeito estado de conservação, livre de sinais de deterioração. Deve ser embalado em saco plástico transparente, íntegro e atóxico, garantindo proteção adequada durante armazenamento e	Kg	200	R\$ 51,58	R\$ 10.316,00



	transporte.				
71.	Costelinha suína, in natura, cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, sem excesso de gordura, congelada, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente, íntegra, lacrada e atóxica, contendo identificação legível da empresa fornecedora, peso, data de processamento, data de validade, tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. O prazo de validade deverá ser, no mínimo, de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A proposta deverá ser acompanhada de documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos fornecidos, conforme legislação vigente.	kg	200	R\$ 23,60	R\$ 4.720,00
72.	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, in natura, congelada, apresentando contornos definidos, firmeza adequada, pele íntegra e aderente, sem manchas, com aspecto, cor e odor característicos. O produto deve estar livre de sujidades, penas, fragmentos de carcaça, parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente, íntegra, lacrada e atóxica, contendo 1 kg, com identificação legível da empresa fornecedora, peso, data de processamento, data de validade, tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. O prazo de validade mínimo deverá ser de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A proposta deverá ser acompanhada de documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos fornecidos, em conformidade com a legislação vigente.	kg	400	R\$ 13,29	R\$ 5.316,00
73.	Carne bovina moída de primeira qualidade, tipo paleta, in natura, congelada, sem gordura, pelancas ou sebo, apresentando aspecto, cor e odor característicos. O produto deve estar íntegro, livre de parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde, garantindo condições adequadas de consumo e armazenamento.	Kg	400	R\$ 37,75	R\$ 15.100,00
74.	Doce de goiaba, com ou sem adição de água, contendo pectina, ajustador de ph e outros ingredientes permitidos em sua composição. Produto sem glúten, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos. acondicionado em	Pacotes	80	R\$ 13,25	R\$ 1.060,00



	embalagens de 300 g, íntegras, lacradas e atóxicas, com prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega.				
75.	Doce de leite, elaborado com leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio. O produto deve apresentar textura cremosa, sabor e aroma característicos, estando íntegro, livre de grumos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em lata de 500 g, íntegra, lacrada e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Latas	60	R\$ 15,14	R\$ 908,40
76.	Extrato de tomate, acondicionado em embalagem íntegra de 340 g, com identificação legível da data de fabricação, data de validade e número do lote. O produto deve ser preparado a partir de frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sementes, permitindo-se a adição de até 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deve estar isento de fermentação, sinais de deterioração ou processamento defeituoso, apresentando cor, aroma e sabor característicos. O prazo de validade mínimo deverá ser de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	Sachê	250	R\$ 2,77	R\$ 692,50
77.	Espinafre de primeira qualidade, in natura, apresentado em maços, com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, fresco, com folhas firmes e saudáveis, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração.	Unidade	60	R\$ 3,95	R\$ 237,00
78.	Essência de baunilha, elaborada com água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	25	R\$ 7,56	R\$ 189,00
79.	Essência para panetone, elaborada com ingredientes permitidos em alimentos, incluindo água destilada, álcool etílico, corantes e aromatizantes específicos para panetone. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em	Unidade	20	R\$ 7,56	R\$ 151,20



	embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.				
80.	Essência de chocolate, elaborada com ingredientes permitidos para uso alimentício, incluindo água destilada, álcool etílico, corantes e aromatizantes de chocolate. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	25	R\$ 7,56	R\$ 189,00
81.	Farinha de milho amarela em flocos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, íntegra e lacrada. o produto deve estar livre de parasitas, substâncias nocivas, umidade excessiva ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando cor, textura e aroma característicos. o prazo de validade deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	40	R\$ 4,11	R\$ 164,40
82.	Farinha de rosca, tipo I, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, termossoldada, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com peso líquido de 500 g. O produto deve estar íntegro, livre de umidade, sujidades, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando cor, textura e aroma característicos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	40	R\$ 6,71	R\$ 268,40
83.	Farinha de trigo especial, sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer materiais estranhos, em perfeito estado de conservação, sem umidade, fermentação ou sinais de ranço. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	320	R\$ 3,99	R\$ 1.276,80



84.	Farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de 1 kg, íntegra, lacrada e atóxica. O produto deve apresentar textura, cor e aroma característicos, estar livre de umidade, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacote	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
85.	Feijão vermelho, tipo maquinado, com tegumento claro, limpo, selecionado e classificado eletronicamente, tipo 1, proveniente de safra nova. O produto deve apresentar, no máximo, 0,5% de impurezas, estar íntegro e livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em saco de polietileno transparente, resistente e lacrado, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	250	R\$ 9,89	R\$ 2.472,50
86.	Feijão preto, tipo maquinado, com tegumento uniforme, limpo, selecionado e classificado eletronicamente, tipo 1, proveniente de safra nova. O produto deve apresentar, no máximo, 0,5% de impurezas, estar íntegro e livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em saco de polietileno transparente, resistente e lacrado, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	100	R\$ 6,06	R\$ 606,00
87.	Fermento químico em pó, destinado à confecção de bolos, acondicionado em pote plástico de polietileno de alta densidade, com tampa de rosca do mesmo material, contendo 250 g. O produto deve estar isento de mofo, umidade excessiva e quaisquer substâncias nocivas, apresentando aspecto, cor e aroma característicos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pote	100	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
88.	Farofa pronta tradicional, elaborada com farinha de mandioca, oleína vegetal de palma, alho, sal, colorífico (farinha de milho	Pacotes	150	R\$ 5,50	R\$ 825,00



	enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural urucum), cebola, pimenta vermelha, pimenta-do-reino preta, cebolinha verde, aromatizante e realçador de sabor glutamato monossódico. O produto deve apresentar aroma, sabor, cor e textura característicos, estar íntegro, limpo e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em pacote de 1 kg, íntegro, lacrado e atóxico, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.				
89.	Fígado de boi, resfriado ou congelado, apresentado em bifes, com aspecto firme, não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas, odor e sabor característicos. O produto deve estar íntegro, livre de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo condições adequadas de consumo e armazenamento.	kg	200	R\$ 19,15	R\$ 3.830,00
90.	Fubá de milho em pó, fino, tipo "fubá mimoso", isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente, íntegra e lacrado, garantindo preservação adequada. Peso líquido: 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com rotulagem legível contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	40	R\$ 2,70	R\$ 108,00
91.	Filé de tilápia, limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado e sem osso, com carne firme, elástica, de cor branca a rosada e odor característico. O produto deve estar isento de vestígios de descongelamento, resíduos de vísceras, líquido leitoso, coloração esverdeada, odor forte ou desagradável, parasitas, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O prazo de validade mínimo é de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	200	R\$ 50,70	R\$ 10.140,00
92.	Frango inteiro- Frango in natura, abatido e resfriado ou congelado, de 1ª qualidade, com peso uniforme de aproximadamente 1 kg por	KG	100	R\$ 13,57	R\$ 1.357,00



	unidade, pele íntegra, sem sinais de deterioração, sujidades ou contaminação. Acondicionado em embalagem individual adequada, protegida, resistente e lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de abate e validade mínima conforme legislação vigente.				
93.	Gelatina em pó, preparado alimentar em pó, acondicionada em embalagem de 35 g, disponível nos sabores morango, uva, framboesa, limão e abacaxi. O produto é composto basicamente por açúcar, gelatina em pó, acidulante, sal e aromatizante. A embalagem deve conter externamente identificação do produto, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. O produto deve estar íntegro, livre de umidade, sujidades ou sinais de deterioração, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Caixa	200	R\$ 1,80	R\$ 360,00
94.	Gelatina incolor, elaborada com gelatina em pó. Produto que contém glúten; alérgicos: pode conter trigo, centeio, cevada e aveia. Acondicionada em embalagem íntegra, lacrada e atóxica, com peso líquido de 12 g, apresentando-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, informações sobre alergênicos, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem conforme legislação vigente.	Unidade	50	R\$ 6,64	R\$ 332,00
95.	Gengibre, de primeira qualidade, in natura, com condições adequadas de conservação para o consumo. O produto deve estar íntegro, fresco, com polpa firme e saudável, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo.	kg	10	R\$ 9,90	R\$ 99,00
96.	Glacê real – Preparado à base de clara de ovo e açúcar, de textura firme e homogênea, cor branca brilhante, isento de grumos, contaminantes ou sujidades. Acondicionado em embalagem resistente de 1 kg, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	100	R\$ 14,25	R\$ 1.425,00
97.	Goiaba, de primeira qualidade, de coloração vermelha, íntegra, sem deformações e com grau de maturação adequado para consumo. O produto deve estar fresco, firme e livre de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais	kg	100	R\$ 6,00	R\$ 600,00



	de deterioração, garantindo qualidade e segurança alimentar.				
98.	Gotas de chocolate, elaboradas com açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite integral em pó, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, emulsificantes (lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol) e aromatizantes. Produto que contém derivados de leite e soja, contendo lactose, e não contém glúten. O produto deve apresentar aroma, sabor e textura característicos, estar íntegro, limpo e livre de sinais de deterioração. Acondicionado em pacotes, potes ou latas de 1 kg, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Kg	100	R\$ 25,00	R\$ 2.500,00
99.	Bebida isotônica para hidratação – Produto alimentício do tipo bebida ou derivado de panificação/confeitaria crocante, com sabor característico, textura uniforme, íntegro, sem rachaduras, deformações ou sinais de deterioração. Deve apresentar aparência visual atraente, aroma e sabor próprios do produto, livres de contaminantes, sujidades ou impurezas. Acondicionado em garrafa de 350 ml, resistente, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	100	R\$ 5,65	R\$ 565,00
100.	Granulado Colorido – Produto confeito à base de açúcar e corantes alimentícios, de primeira qualidade, de tamanho uniforme, cores vivas e brilhantes, livre de grumos, impurezas, contaminantes ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem resistente de 500 g, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 15,31	R\$ 2.296,50
101.	Hortelã, fresca, com folhas verdes, apresentando cor, aroma e sabor característicos. O produto deve estar íntegro, limpo e livre de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para consumo.	Maço	60	R\$ 2,18	R\$ 130,80
102.	Inhame, in natura, tenro e de tamanho graúdo, proveniente de espécies genuínas e sãs, fresco, com grau de maturação adequado, apresentando polpa íntegra e firme. O produto deve estar isento de brotos, lesões de origem	kg	60	R\$ 7,37	R\$ 442,20



	física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, garantindo qualidade e segurança para consumo.				
103.	Iogurte de frutas, disponível em diversos sabores, refrigerado, com mistura homogênea, isento de estufamento, mofo ou precipitação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxica, com peso líquido de 120 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de entrega, garantindo qualidade, frescor e segurança para consumo.	Unidade	3000	R\$ 2,20	R\$ 6.600,00
104.	Ketchup (catchup), elaborado com ingredientes que contêm glúten. Alérgicos: pode conter traços de ovo, soja, trigo, centeio, cevada e aveia. O produto deve apresentar cor, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, lacrada e atóxica, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Frascos	60	R\$ 8,77	R\$ 526,20
105.	Kit de feijoada, composto por pés suínos salgados, linguiça calabresa, bacon, carne suína salgada, pele suína salgada, sal, água, conservadores (nitrito e nitrato de sódio), estabilizante (tripolifosfato de sódio), especiarias naturais (alho e cebola), antioxidante (eritorbato de sódio) e louro em folhas. O produto deve apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, estar íntegro, livre de sujidades, parasitas ou qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e lacrada, com peso líquido de 900 g, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacote	100	R\$ 27,50	R\$ 2.750,00
106.	Leite em pó integral instantâneo, marcas equivalentes a Itambé ou Piracanjuba, acondicionado em embalagem aluminada, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 1 kg. O produto deve estar livre de parasitas, sujidades e quaisquer substâncias nocivas, apresentando cor, aroma e sabor característicos. Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, e ferro. Prazo de validade	Pacotes	250	R\$ 18,17	R\$ 4.542,50



	mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.				
107.	Leite em Pó Sem Lactose – Produto lácteo integral ou desnatado, desidratado, sem lactose, de primeira qualidade, cor branca uniforme, sabor e aroma característicos do leite, isento de grumos, impurezas ou contaminantes. Acondicionado em embalagem resistente, lacrada e atóxica, com peso líquido de 1 kg, rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Deve ser armazenado em local seco e fresco, protegido de umidade e calor excessivo.	Pacotes	30	R\$ 26,32	R\$ 789,60
108.	Leite de coco, marcas equivalentes a Soco, Qualitá ou Ducoco, elaborado com leite de coco, água e conservadores. Acondicionado em garrafinhas de 200 ml, limpas, transparentes, íntegras e lacradas, apresentando cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas ou sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Garrafa	150	R\$ 3,80	R\$ 570,00
109.	Leite condensado, elaborado com leite padronizado, açúcar e lactose, acondicionados em lata de 395 g, rotulada com papel impresso, de primeira qualidade. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, umidade ou sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente, garantindo segurança e qualidade para consumo.	Latas	450	R\$ 6,00	R\$ 2.700,00
110.	Linguiça tipo calabresa, fina, de primeira qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. O produto deve estar livre de parasitas, micróbios e quaisquer substâncias nocivas. Acondicionada em embalagem plástica de 500 g, contendo a quantidade solicitada. A embalagem deve conter identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Deve ser apresentada, em anexo à proposta, documentação que comprove a inspeção sanitária do produto fornecido, conforme legislação vigente.	pacote	250	R\$ 24,00	R\$ 6.000,00



111.	Linguiça toscana, elaborada com carne suína, congelada, apresentando cor, sabor e odor característicos de produto de boa qualidade. Acondicionada em embalagem transparente, a vácuo, resistente e bem lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, garantindo integridade, higiene e condições adequadas de armazenamento.	Kg	400	R\$ 22,81	R\$ 9.124,00
112.	Leite integral, acondicionado em caixinha com volume de 1 litro. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar íntegro, lacrado e livre de impurezas ou sinais de deterioração. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.	UND	1800	R\$ 5,10	R\$ 9.180,00
113.	Louro, de primeira qualidade, acondicionado em pacote de 100 g, com folhas limpas, verdes, tenras e viçosas. O produto deve estar íntegro, livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo frescor e qualidade para consumo. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	25	R\$ 8,84	R\$ 221,00
114.	Laranja, tipo pera, com aproximadamente 70% de maturação, apresentando casca íntegra e sem danos físicos. O produto deve estar livre de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor ou sabor anormal. Peso por unidade aproximado de 180 g, garantindo frescor, qualidade e segurança para consumo.	kg	300	R\$ 8,77	R\$ 2.631,00
115.	Limão tipo Taiti, procedente de espécie genuína e sã, fresco, sem avarias na casca. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, garantindo qualidade e segurança para consumo.	kg	130	R\$ 5,70	R\$ 741,00
116.	Mistura para bolo, elaborada com farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico, condimentos e aromas específicos conforme o sabor (coco, chocolate, laranja, baunilha, leite condensado). Produto pronto para preparo mediante acréscimo apenas de	Pacotes	350	R\$ 4,92	R\$ 1.722,00



	leite e ovos. O produto deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, estar íntegro e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em pacote com peso mínimo de 400 g, íntegro e lacrado, com validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e demais informações exigidas pela legislação vigente.				
117.	Macarrão parafuso com ovos, massa seca elaborada com ovos, acondicionado em embalagem transparente e íntegra de 500 g. O produto deve apresentar cor, textura e sabor característicos, estar limpo e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter externamente identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenagem. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	100	R\$ 4,19	R\$ 419,00
118.	Macarrão espaguete, elaborado com sêmola nº 08, acondicionado em pacote de 500 g. O produto deve apresentar cor, textura e sabor característicos, estar íntegro e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	100	R\$ 4,80	R\$ 480,00
119.	Macarrão para lasanha, tipo massa com ovos, próprio para consumo humano, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos (mínimo de XX% de ovo, se desejar especificar). Massa seca, acondicionada em embalagem íntegra e lacrada, com peso líquido de 500 g. O produto deve estar dentro do prazo de validade vigente, com no mínimo 70% do prazo válido restante na data da entrega. Embalagem com identificação completa do fabricante, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, modo de preparo e registro no órgão competente. Produto deve estar livre de corpos estranhos e atender às normas sanitárias vigentes.	Pacotes	180	R\$ 9,10	R\$ 1.638,00
120.	Maionese do tipo emulsão cremosa alimentícia, elaborada com ovos e óleos vegetais, contendo condimentos e substâncias comestíveis permitidas pela legislação sanitária vigente. Produto sem corantes artificiais, com consistência cremosa, coloração amarelo-claro uniforme, sabor e odor característicos, isento de	Vidros	200	R\$ 8,89	R\$ 1.778,00



	sujidades e de qualquer alteração física, química ou microbiológica. Os ingredientes devem estar em perfeito estado de conservação e o produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis. Deve ser acondicionado em embalagens de vidro com 500 g, íntegro, higienizado, hermeticamente fechado e rotulado com informações obrigatórias (ingredientes, lote, validade, peso, fabricante, informações nutricionais e registro do órgão competente). O produto deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante.				
121.	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida exclusivamente da gordura do leite e água, com teor de sal conforme legislação vigente. Produto próprio para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas, contaminantes ou alterações físico-químicas e microbiológicas. Deve estar perfeitamente acondicionada em potes plásticos contendo 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados, e com rótulo contendo todas as informações obrigatórias: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, tabela nutricional e registro no órgão competente. Produto deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante e atender às normas sanitárias aplicáveis.	Pote	150	R\$ 21,95	R\$ 3.292,50
122.	Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida exclusivamente da gordura do leite e água, sem adição de sal, conforme legislação vigente. Produto próprio para consumo humano, apresentando cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas, contaminantes ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Deve ser acondicionada em potes plásticos com 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados, com rótulos contendo todas as informações exigidas em lei: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela nutricional e registro no órgão competente. Produto deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante, atendendo às normas sanitárias vigentes.	Pote	100	R\$ 18,55	R\$ 1.855,00
123.	Margarina vegetal cremosa com sal, própria para consumo humano, elaborada com óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas e/ou interesterificadas, água, sal, derivados lácteos como leite em pó desnatado e soro de leite em pó, maltodextrina, vitaminas B1, B6,	Pote	150	R\$ 6,01	R\$ 901,50



	B12, vitamina A e selênio. Pode conter emulsificantes como lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, aromatizante idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcico dissódico e corante beta-caroteno. Produto com consistência cremosa, coloração amarelo-claro, sabor e odor característicos, isento de sujidades e qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Informação de alergênicos: contém derivados de leite e de soja, contém lactose, não contém glúten. Acondicionada em potes plásticos de 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados e rotulados com todas as informações obrigatórias: lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, alergênicos, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 meses no momento da entrega.				
124.	Massa para pastel, tamanho médio, própria para consumo humano, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, com cor, sabor e odor característicos, textura uniforme, livre de sujidades e de qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo 500 g, com identificação completa do fabricante, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, lista de ingredientes e registro no órgão competente. Deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante, atendendo às normas sanitárias aplicáveis.	Pacotes	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00
125.	Milho para pipoca composto por grãos ou pedaços de grãos de milho adequados para consumo humano, apresentando ausência parcial ou total do gérmen em decorrência de processo mecânico ou manual de escarificação, com coloração, sabor e odor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos e de qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g, com identificação completa e visível, incluindo data de fabricação, prazo de validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente. Deve ser entregue com prazo mínimo de 6	Pacotes	200	R\$ 3,14	R\$ 628,00



	meses de validade restante a partir da data de entrega.				
126.	Milho verde em conserva, contendo apenas milho, água e sal, sem adição de conservantes, próprio para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Embalagem metálica íntegra, resistente e hermeticamente fechada, com 170 g de peso líquido, rotulada com todas as informações obrigatórias: identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente. Prazo mínimo de 6 meses de validade restante no ato da entrega.	Latas	300	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00
127.	Molho de tomate próprio para consumo humano, com sabor e odor característicos, livre de sujidades e materiais estranhos, atendendo às normas sanitárias vigentes. Acondicionado em sachês de 340 g, íntegros, com rótulo contendo informações obrigatórias. Deve ser entregue com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Sachê	350	R\$ 1,80	R\$ 630,00
128.	Molho inglês elaborado com ingredientes como vinagre, melaço, xarope de milho, água, chili, molho de soja, pimentão, tamarindo, anchovas, cebola, cravo-da-índia, alho e demais componentes permitidos pela legislação, com sabor característico, próprio para consumo. Embalagem plástica transparente, íntegra e higienizada, contendo 900 ml, rotulada conforme legislação vigente com todas as informações obrigatórias.	Unidades	30	R\$ 14,18	R\$ 425,40
129.	Molho de pimenta contendo água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, com sabor e odor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Acondicionado em embalagem plástica resistente e transparente, com rotulagem contendo lista de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Conteúdo entre 900 ml e 1 L.	Unidade	12	R\$ 11,65	R\$ 139,80
130.	Moranga in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para manipulação, transporte e conservação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando odor, cor e textura próprios, atendendo às normas sanitárias vigentes.	kg	60	R\$ 5,11	R\$ 306,60
131.	Mostarda in natura, de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de maturação que permita manter qualidade durante	Unidade	60	R\$ 3,60	R\$ 216,00



	manipulação, transporte e conservação. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto fresco, cor e odor característicos.				
132.	Maçã tipo Fuji, de primeira qualidade, com casca íntegra, livre de rupturas, pancadas ou manchas que indiquem deterioração, apresentando tamanho e coloração uniformes, polpa firme, intacta, bem desenvolvidas e em estágio adequado de maturação para consumo. Produto fresco, sem dano físico ou mecânico, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas ou larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes. Embalada em sacos plásticos resistentes, de acordo com a quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem e identificação obrigatória do produto para comercialização.	kg	300	R\$ 17,53	R\$ 5.259,00
133.	Mamão tipo Formosa, de primeira qualidade, com casca íntegra, sem rupturas, danos físicos ou mecânicos, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e com 80% a 90% de maturação, próprios para consumo. Produto fresco, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas ou larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, com etiqueta de pesagem e identificação obrigatória.	kg	80	R\$ 12,96	R\$ 1.036,80
134.	Maracujá azedo de primeira qualidade, formato arredondado, casca lisa, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas, atendendo padrões sanitários e de comercialização.	Kg	200	R\$ 11,84	R\$ 2.368,00
135.	Melão de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, textura firme, sabor e odor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas ou danos físicos. Produto fresco, atendendo às normas sanitárias de manipulação e transporte.	Unidade	150	R\$ 11,41	R\$ 1.711,50
136.	Mexerica tipo Ponkan, fruto arredondado, casca lisa e íntegra, com coloração, aroma e sabor próprios, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, sujidades, substâncias terrosas, parasitas, insetos e larvas. Produto fresco, com qualidade adequada para consumo humano.	kg	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
137.	Morango in natura, de primeira qualidade, fresco, com aspecto, coloração, aroma e sabor característicos, polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para consumo imediato. Deve estar isento de danos físicos causados por manuseio ou transporte, parasitas ou sujidades. Embalado em recipientes de	BANDEJA	180	R\$ 12,50	R\$ 2.250,00



	aproximadamente 250 g, íntegros e rotulados, com prazo de validade adequado e entrega programada para consumo no período máximo de 6 dias antes do vencimento.				
138.	Músculo bovino, carne bovina resfriada ou congelada, tipo músculo sem osso, própria para consumo humano, apresentando aspecto firme, cor característica da espécie, sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprios, não pegajosa e não amolecida. Produto livre de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Deve ser acondicionado e transportado sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, em embalagem íntegra com identificação do produto, lote, data de embalagem, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente e informações obrigatórias conforme legislação.	Kg	120	R\$ 44,79	R\$ 5.374,80
139.	Mortadela própria para consumo humano, apresentando coloração, odor e aspecto característicos, isenta de sujidades, materiais estranhos ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação completa do produto, lote, peso, data de embalagem, prazo de validade, informações nutricionais, lista de ingredientes, além de carimbo e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Deve ser entregue com validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega e transportada sob condições adequadas de refrigeração, atendendo às normas sanitárias vigentes.	Kg	200	R\$ 17,85	R\$ 3.570,00
140.	Muçarela fresca, refrigerada, cortada em fatias finas com peso aproximado de 20 g cada, própria para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos do produto, isenta de estufamento, rachaduras e mofos, atendendo às normas sanitárias vigentes. O produto deve ser fatiado no dia anterior ao pedido, mantendo suas características de qualidade e conservação. Embalada em saco plástico resistente, atóxico, transparente e devidamente lacrado, contendo 500 g, com identificação completa no rótulo: nome do produto, peso líquido, lote, data de embalagem, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção de órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Deve ser entregue sob refrigeração adequada e com validade mínima de 3 dias contados a partir da data de entrega.	kg	200	R\$ 39,25	R\$ 7.850,00



141.	Noz-moscada em pó, própria para consumo humano, com aroma e sabor característicos, isenta de matérias estranhas, sujidades, insetos, parasitas e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo 50 g, com rótulo apresentando identificação completa do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e registro no órgão competente. Deve ser entregue dentro do prazo de validade estabelecido e em perfeitas condições de conservação.	Pacotes	10	R\$ 4,16	R\$ 41,60
142.	Nuggets de frango, elaborados a partir de carne de frango moída e prensada, em pedaços pequenos, próprios para consumo humano, apresentando coloração, sabor e odor característicos, isentos de sujidades, parasitas, corpos estranhos ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto congelado ou resfriado, acondicionado em embalagens transparentes, resistentes, hermeticamente lacradas ou fechadas a vácuo, contendo 1 kg, com identificação completa no rótulo: lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, carimbo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM) e demais exigências legais. O produto deve ser transportado e armazenado sob condições adequadas de frio, preservando sua integridade e segurança alimentar.	Pacotes	300	R\$ 15,00	R\$ 4.500,00
143.	Óleo de soja, 100% natural, isento de odores e sabores estranhos ou de substâncias nocivas à saúde, próprio para consumo humano, apresentando cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET com 900 ml, resistente e devidamente lacrada, contendo rotulagem completa com data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e demais exigências legais. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	Frascos	300	R\$ 12,55	R\$ 3.765,00
144.	Ovos de galinha – Ovos grandes, frescos, com casca firme, íntegra, homogênea, lisa, limpa e sem rachaduras. Provenientes de granja com inspeção sanitária oficial, atendendo às normas vigentes de qualidade e segurança alimentar. A entrega deverá ser feita em dúzias, acondicionados em bandejas, as quais devem estar protegidas em caixa de papelão resistente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega, devidamente identificada na	Dúzia	250	R\$ 10,19	R\$ 2.547,50



	embalagem.					
145.	Orégano – Produto desidratado, isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100 g, com identificação completa: nome do produto, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	50	R\$ 11,86		R\$ 593,00
146.	Pêssego em calda – Fruta tipo pêssego cozido em açúcar, acondicionado em lata com 450 g. A embalagem deve estar íntegra, hermeticamente fechada e com todas as informações de identificação do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Latas	15	R\$ 12,90		R\$ 193,50
147.	Páprica defumada – Produto 100% páprica defumada, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos artificiais. Textura em pó fino, homogêneo, livre de grumos, cor vermelho vibrante e características próprias do produto. Embalagem contendo 300 g, com identificação completa: peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Pacotes	80	R\$ 19,10		R\$ 1.528,00
148.	Pó para preparo de sorvete – Sabores variados (morango, chocolate, coco, abacaxi). Validade mínima de 12 meses, com data de envase não superior a 30 dias antes da entrega. Embalagem contendo 150 g, devidamente identificada.	Pacotes	100	R\$ 12,50		R\$ 1.250,00
149.	Pó de café – 100% Arábica, torrado e moído, qualidade similar ou superior ao Melitta, Mulato, Fino Grão ou Pontual. Aroma de suave a intenso e baixa acidez. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem de polipropileno transparente contendo 500 g, com etiquetagem completa: identificação do produto, data de embalagem, data de validade e peso líquido.	Pacotes	300	R\$ 34,90		R\$ 10.470,00
150.	Polvilho azedo – Produto branco, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem resistente contendo 1 kg, com identificação completa: nome do produto, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	300	R\$ 9,90		R\$ 2.970,00
151.	Polvilho doce – Produto branco, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem resistente contendo 1 kg, com identificação completa: nome do produto, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	200	R\$ 9,92		R\$ 1.984,00
152.	Doce, sabor: paçoca, não confeitado, tipo: massa, forma apresentação: tablete, de primeira qualidade, sabor característico do produto, textura firme, homogênea e quebradiça, sem grumos, contaminantes ou sujidades. Acondicionada em embalagem resistente de 1	Caixa	50	R\$ 26,25		R\$ 1.312,50



	kg, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. preferencialmente de marca reconhecida e de qualidade comprovada no mercado.				
153.	Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas – Produto de primeira qualidade, 0% gorduras trans, acondicionado em embalagem individual contendo 400 g de peso líquido, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	Unidades	50	R\$ 13,76	R\$ 688,00
154.	Panettone com gotas de chocolate ao leite – Produto de primeira qualidade, embalagem individual contendo 400 g de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	Unidades	50	R\$ 14,33	R\$ 716,50
155.	Pepino – In natura, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formato uniformes, bem desenvolvidos, isentos de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	60	R\$ 6,68	R\$ 400,80
156.	Pipoca de Microondas – Grãos de milho de qualidade superior, limpos e inteiros, livres de impurezas, sujidades ou contaminantes. Produto pronto para preparo em micro-ondas, com manteiga ou temperos adicionais conforme especificação do sabor, mantendo aroma e sabor característicos. Acondicionado em pacote de 100 g, resistente, lacrado e atóxico, garantindo a integridade do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, instruções de preparo, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	100	R\$ 3,24	R\$ 324,00
157.	Pera – De primeira qualidade, casca sã e lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, com tamanho e coloração uniformes. Sem rupturas ou danos físicos e isenta de partes pútridas. Maturação entre 80% e 90%. Embalada em sacos plásticos resistentes com etiqueta de pesagem.	kg	100	R\$ 15,41	R\$ 1.541,00
158.	Pêssego – In natura, de primeira qualidade, com maturação adequada ao consumo. Deve apresentar textura e consistência de fruta fresca, casca íntegra, sem danos físicos ou mecânicos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou partes pútridas. Com coloração e tamanho uniformes, apropriados para consumo imediato.	kg	50	R\$ 17,53	R\$ 876,50
159.	Peito de frango sem osso – Cortado em filés, sem pele, congelado. Produto íntegro, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e	KG	300	R\$ 21,70	R\$ 6.510,00



	odores estranhos. Embalado em polietileno transparente, resistente e atóxico, com 1 kg de peso líquido. A embalagem deve estar lacrada e conter: nome do produto, identificação da empresa, peso líquido, data de processamento, data de validade, lote e selo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. O fornecedor deverá apresentar, junto proposta, documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos, conforme legislação vigente.				
160.	Peixe tipo cação, em postas ou cubos – Produto limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme e elástica, coloração branca ou levemente rosada e odor característico próprio. Isento de vestígios de descongelamento, resíduos de vísceras, líquidos anormais, alterações de cor, odores desagradáveis, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e transparente, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg, devidamente lacrada. A rotulagem deve conter: nome do produto, identificação do fabricante, peso, data de embalagem, prazo de validade, lote e selo de inspeção de órgão competente (municipal, estadual ou federal). Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	200	R\$ 27,96	R\$ 5.592,00
161.	Pernil suíno sem pele – Cortado em fatias (filés) com espessura aproximada de 2 a 3 cm, in natura, sem excesso de gordura, congelado. Deve apresentar aspecto, cor e odor característicos, carne firme, isento de parasitas, microrganismos patogênicos, sujidades e qualquer substância nociva à saúde. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, produtor, peso líquido, data de embalagem, lote, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	kg	200	R\$ 24,93	R\$ 4.986,00
162.	Pizza congelada – massa pré-assada com cobertura de ingredientes frescos ou processados, sabor e aroma característicos, textura homogênea, crocante nas bordas e miolo consistente, isenta de defeitos, rachaduras ou contaminações. produto congelado, de primeira qualidade, com pesos individuais de aproximadamente 460 g. Disponível em sabores diversos, acondicionada	Caixa	220	R\$ 18,80	R\$ 4.136,00



	em embalagem resistente, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Deve ser mantida em congelamento adequado até o uso.				
163.	Presunto fatiado – produto refrigerado, cortado em fatias finas com aproximadamente 20 g cada, apresentando coloração, odor e aspecto característicos do produto de qualidade. Isento de sujidades, parasitas, manchas ou qualquer alteração. Acondicionado em embalagem plástica resistente, higiênica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de embalagem, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega.	kg	200	R\$ 29,58	R\$ 5.916,00
164.	Pão para cachorro-quente – produto de boa qualidade, com miolo branco, macio e uniforme, e casca dourada, brilhante e homogênea. Os pães devem estar íntegros, isentos de deformações e sem sinais de má qualidade, tais como: massa crua, queimada, amassada, achatada, embatumada ou com características organolépticas anormais (odor, sabor ou textura inadequados). Acondicionado em embalagem higiênica e resistente, com 500 g de peso líquido, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote.	Pacote	600	R\$ 11,70	R\$ 7.020,00
165.	Pão para hambúrguer – produto de boa qualidade, com miolo branco, macio e uniforme, e casca dourada, brilhante e homogênea. Os pães devem estar íntegros, sem deformações, isentos de queimas excessivas, amassamentos ou qualquer falha de fabricação. Não serão aceitos produtos mal assados, embatumados ou com características organolépticas anormais (odor, sabor ou textura inadequados). Acondicionado em embalagem higiênica e resistente com 500 g de peso líquido, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	500	R\$ 6,59	R\$ 3.295,00
166.	Pão de forma tradicional – Produto tipo tradicional, fatiado, apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça. Miolo consistente, sedoso e macio, com integridade das fatias. Deve conter, em média, 22 fatias por embalagem. Composição básica: farinha de trigo, açúcar e gordura vegetal (demais	Pacote	500	R\$ 6,43	R\$ 3.215,00



	ingredientes permitidos pela legislação podem constar na rotulagem). Acondicionado em embalagem apropriada e resistente, com 480 g de peso líquido. Rotulagem contendo: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.				
167.	Pão de forma integral – produto fatiado, com 500 g de peso líquido, apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, com miolo consistente e uniforme. deve conter em média 22 fatias por embalagem. Composição básica: farinha de trigo integral, óleo de soja, sal e conservador (propionato de cálcio), além de outros ingredientes permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo. Acondicionado em embalagem higiênica e resistente, contendo nome do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.	Pacote	300	R\$ 11,50	R\$ 3.450,00
168.	Polpa de fruta congelada – Produto de boa qualidade, elaborado a partir de frutas selecionadas, preservando as características organolépticas originais do fruto (cor, sabor, odor e textura). Sabores variados. Acondicionado em embalagem individual de 100 g, resistente, lacrada e apropriada para conservação em baixas temperaturas. Rotulagem contendo: nome do produto e sabor, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de conservação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	1.200	R\$ 2,68	R\$ 3.216,00
169.	Pão de queijo congelado - formato lanche- produto de panificação à base de queijo e polvilho, de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, textura homogênea e consistente, miolo úmido e macio, sem defeitos, rachaduras ou contaminações. acondicionado em embalagem resistente de 1 kg, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. deve ser mantido em congelamento adequado até o momento do uso.	Kg	180	R\$ 25,16	R\$ 4.528,80
170.	Queijo parmesão – ralado ou em pó, de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos. produto íntegro, isento de sujidades, parasitas ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado em embalagem resistente e lacrada, com 50 g de peso líquido,	Pacotes	60	R\$ 8,18	R\$ 490,80



	contendo as informações obrigatórias: identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.				
171.	Queijo minas frescal – produto tradicional, de primeira qualidade, apresentando textura firme e úmida, coloração branca uniforme, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, mofo ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado em embalagem adequada, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 1 kg de peso líquido. Rotulagem com: identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	kg	150	R\$ 30,00	R\$ 4.500,00
172.	Queijo Minas Padrão – Produto tradicional de primeira qualidade, apresentando textura firme, uniforme, coloração branca a levemente amarelada, com odor e sabor característicos do queijo minas padrão. Livre de sujidades, rachaduras, mofo ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado a vácuo, em embalagem resistente e lacrada, contendo aproximadamente 500 g a 600 g de peso líquido. A rotulagem deve apresentar: identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Kg	150	R\$ 55,90	R\$ 8.385,00
173.	Requeijão cremoso 400g – Produto tradicional, apresentando textura homogênea, cor e sabor característicos, isento de grumos, sujidades ou qualquer substância estranha. Deve estar acondicionada em pote plástico resistente, atóxico, devidamente lacrado, com peso líquido de 350 g. A embalagem deve conter de forma legível: nome e identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega, número do lote, informações nutricionais e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve estar dentro dos padrões de identidade e qualidade exigidos pela legislação vigente para laticínios.	Pote	200	R\$ 12,35	R\$ 2.470,00
174.	Repolho – 500g - Produto de 1ª qualidade, fresco, firme, com coloração e odor característicos da espécie. Deve apresentar	Kg	60	R\$ 4,75	R\$ 285,00



	folhas bem formadas, íntegro e com boa consistência, livre de danos físicos, mecânicos ou biológicos. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade externa anormal, corpos estranhos aderidos à superfície, bem como livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve estar em perfeitas condições para consumo e atender aos padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.				
175.	Refrigerante tipo cola, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica, composta por água gaseificada, açúcar, extrato de noz-de-cola, acidulante ácido fosfórico, corante caramelo IV, cafeína e aroma natural. O produto deve apresentar coloração e sabor característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalado em garrafas PET resistentes e lacradas. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 9,93	R\$ 3.972,00
176.	Refrigerante sabor laranja, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, sucos concentrados de laranja e maçã, vitamina C, reguladores de acidez (ácido cítrico e citrato de sódio), aroma sintético idêntico ao natural, sequestrantes (hexametáfosfato de sódio e EDTA cálcio dissódico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), edulcorantes (sucralose 4,2 mg e acesulfame de potássio 3,2 mg por 100 ml) e corante artificial amarelo crepúsculo FCF. O produto deve apresentar coloração e sabor característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Acondicionado em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 9,95	R\$ 3.980,00
177.	Refrigerante sabor guaraná, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante (ácido cítrico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), aromatizante e corante caramelo. Deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalagem em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 9,35	R\$ 3.740,00
178.	Refrigerante diet em embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, cafeína, extrato de noz-de-cola, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, regulador de acidez (citrato de	UND	100	10,85	R\$ 1.085,00



	sódio), conservador (benzoato de sódio) e edulcorantes (ciclato de sódio, acessulfame de potássio e aspartame). Produto deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalagem em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para contato com alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.				
179.	Refrigerante sabor guaraná cola, embalagem PET de 200 ml – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante (ácido cítrico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), aromatizante e corante caramelo. O produto deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Acondicionado em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	400	R\$ 2,22	R\$ 888,00
180.	Salsinha – Produto fresco, de 1ª qualidade, com folhas firmes, verdes e odor característico. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Embalada em maços ou unidades apropriadas para transporte e comercialização, mantendo integridade e frescor.	Maço	80	R\$ 1,89	R\$ 151,20
181.	Sardinha em conserva – Pescado íntegro, fresco, limpo, viscerado, sem escamas ou espinhas, conservado em óleo comestível e sal. Lata revestida com folha de flandres e verniz sanitário. Embalagem de 250 g, contendo rótulo com valor nutricional, data de validade, lote e identificação do fabricante. Produto próprio para consumo, isento de contaminações e em perfeitas condições de conservação.	Latas	200	R\$ 5,28	R\$ 1.056,00
182.	Salsicha – Produto de boa qualidade, com sabor, odor e coloração característicos, congelado ou resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente resistente, lacrada a vácuo ou com outro sistema de fechamento seguro. Isento de sujidades, defeitos de fabricação ou contaminação.	Kg	250	R\$ 11,20	R\$ 2.800,00
183.	Sal refinado iodado – Produto de 1ª qualidade, sem sujidades, impurezas ou misturas inadequadas. Embalagem de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	150	R\$ 2,91	R\$ 436,50



184.	Sal grosso para churrasco – Produto de primeira qualidade, granulação uniforme, isento de impurezas, terra, areia ou partículas estranhas. Deve apresentar coloração natural, sem alterações de cor ou umidade excessiva, garantindo integridade e facilidade de manuseio. Embalagem resistente de 1 kg, lacrada e adequada para transporte e armazenamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, mantendo suas características físico-químicas e aptidão para consumo humano.	Pacotes	20	R\$ 2,43	R\$ 48,60
185.	Esfiha Congelada – Massa de panificação pré-preparada, recheio homogêneo de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, textura consistente, sem rachaduras, deformações ou contaminações. Produto congelado, acondicionado em caixa contendo 20 unidades, com peso aproximado de 400 g por unidade, em embalagem resistente, lacrada e atóxica, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Deve ser mantida em congelamento adequado até o momento do uso.	Caixa	150	R\$ 22,67	R\$ 3.400,50
186.	Suco de caixinha – Bebida líquida elaborada com suco natural ou concentrado, sem conservantes artificiais, corantes ou espessantes, disponível em diversos sabores. Embalagem com 200 ml tetrapak ou similar, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses e informações nutricionais.	UND	300	R\$ 1,99	R\$ 597,00
187.	Suco concentrado líquido (refresco) – Bebida elaborada com 100% suco natural, sem adição de conservantes, corantes, ácidos ou espessantes. Produto sem glúten, não fermentado, disponível nos sabores goiaba, abacaxi, caju e manga. Deve apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos da fruta, isento de impurezas ou contaminações. Embalagem resistente e lacrada de 1 litro, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 9,80	R\$ 3.920,00
188.	Suco concentrado de uva (garrafa 1 LITRO) – Bebida elaborada com água potável e sucos integrais concentrados de uva e laranja, acidulante (ácido cítrico), aromatizante idêntico ao natural, corantes (caroteno, beta-caroteno sintético e cantaxantina), conservantes	UND	50	R\$ 11,84	R\$ 592,00



	(benzoato de sódio e metabissulfito de sódio), estabilizantes (goma gelana e citrato de sódio) e antioxidante (ácido ascórbico). Produto sem adição de açúcar e sem glúten, com sabor, cor e aroma característicos, isento de impurezas ou contaminações. Embalagem de 1 LITRO, resistente e lacrada, contendo rotulagem com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
189.	Bebida láctea pasteurizada, sabor chocolate, cor e aroma característicos, homogeneizada, sem separações ou grumos. Embalagem tetrapak lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses e informações nutricionais. Embalagem 200 ml	UND	300	R\$ 2,26	R\$ 678,00
190.	Taioaba – Produto de 1ª qualidade, fresco, com folhas verdes, brilhantes, lisas, viçosas e firmes, sem áreas escuras. Apresenta coloração, tamanho e aparência uniformes, típicos da variedade, sem sujidades ou defeitos que possam alterar sua qualidade ou aspecto. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, preferencialmente orgânica e/ou agroecológica. Embalada em maços de aproximadamente 250 g, garantindo integridade e frescor.	Maço	60	R\$ 2,99	R\$ 179,40
191.	Tomate - de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sa, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	300	R\$ 4,50	R\$ 1.350,00
192.	Tapioca – Goma de mandioca hidratada, de primeira qualidade, isenta de impurezas e corpos estranhos. Acondicionada em pacote resistente de 500 g, lacrado, com rotulagem contendo identificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 4,33	R\$ 649,50
193.	Trigo para quibe – Produto de ótima qualidade, com cor, sabor e aroma característicos. Acondicionado em embalagem íntegra de 500 g, contendo na rotulagem data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	100	R\$ 5,60	R\$ 560,00
194.	Uva tipo Itália – Fruto de 1ª qualidade, doce e suculento, firme e bem preso ao cacho, fresco e íntegro, sem murchamento ou queda de frutos. Apresenta coloração uniforme, polpa firme e	Kg	150	R\$ 14,68	R\$ 2.202,00



	aroma característico da variedade.				
195.	Vagem – Produto verde, nova e de 1ª qualidade, íntegra e sã, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas ou partes danificadas, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica. Embalada em sacos plásticos resistentes, acondicionando a quantidade solicitada, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto e data de colheita.	Kg	60	R\$ 16,27	R\$ 976,20
196.	Vinagre – Produto envasado em garrafa de polietileno transparente, resistente e atóxica, com capacidade de 750 ml. Rotulagem obrigatória contendo: identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e prazo de validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, mantendo qualidade, acidez e características organolépticas do produto.	Frascos	30	R\$ 2,59	R\$ 77,70

1.2. Todos os itens são para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.3. Os itens desta contratação enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133, de 2021.

1.6. O termo de contrato, quando celebrado, vigorará por 12 (doze) meses consecutivos, podendo ser prorrogado nas formas dos Art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/2021.

1.7. As minutas do contrato e da Ata de registro de preços oferecem maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Embora não se identifiquem impactos ambientais significativos na execução deste objeto, é importante que os fornecedores observem as boas práticas ambientais e cumpram integralmente a legislação ambiental vigente, especialmente no que diz respeito:

- À correta destinação de resíduos (embalagens, sobras de alimentos, etc.);
- À adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- Ao transporte adequado dos produtos, de forma a evitar desperdícios e contaminações.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art.96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos alimentos será de no máximo 03 (três) dias úteis, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, autorização de serviço ou documento equivalente.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. As entregas dos produtos acontecerão conforme demanda do Consórcio e deverão ser efetuadas em sua sede situada a Rua José Edmar Amaral, 2010, Barrinha - Viçosa-MG, CEP: 36574-420.

5.4. A exigência que a entrega de alimentos seja realizada em até 03 (três) dias úteis se dá principalmente devido falta de espaço físico adequado no consórcio para armazenar grandes quantidades de alimentos por longos períodos. Sem estruturas apropriadas de refrigeração, a qualidade e segurança dos alimentos podem ser comprometidas, necessitando de entregas frequentes para garantir a integridade dos produtos.

5.5. Além disso, a entrega rápida facilita a gestão dos estoques, permitindo ajustes conforme a demanda e evitando desperdícios.

5.6. A prática de entregas frequentes também melhora a eficiência logística, tornando o processo de abastecimento mais ágil e menos suscetível a problemas operacionais. Isso resulta em um planejamento mais organizado e na garantia de que o CIACA receba os



produtos necessários no tempo adequado.

5.7. Por fim, a entrega rápida permite que as equipes responsáveis pelas refeições foquem em suas atividades principais sem preocupações logísticas, contribuindo para um ambiente mais organizado e eficiente, beneficiando diretamente os acolhidos.

5.8. Em resumo, a entrega dos gêneros alimentícios em até 03 dias úteis assegura a qualidade das refeições, otimiza a gestão dos estoques, reduz desperdícios e melhora a eficiência logística, garantindo uma alimentação adequada e segura aos acolhidos pelo CIACA.

5.9. O prazo de validade dos produtos deverá ser no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da validade total do produto.

5.10. Ressalta-se que as validades mínimas exigidas para os produtos objetivam resguardar o CIACA de eventual prejuízo relativo à perda dos materiais, de acordo com as expectativas de consumo. Já as exigências de acondicionamento/embalagem dos materiais visam mitigar a perda de espaço ao acondicioná-los, de acordo com o espaço disponível na instituição.

5.11. Considerando a limitação de espaço físico e a perecibilidade dos produtos a serem adquiridos o fornecimento dar-se-á de forma fracionada, mediante solicitação expressa do setor requisitante.

5.12. Durante a validade da Ata de Registro de Preços, caso seja constatada qualquer dúvida quanto à qualidade, composição e apresentação dos produtos, BEM COMO A ENTREGA DE PRODUTOS DIFERENTES DA ESPECIFICAÇÃO QUE CONSTA NO CONTRATO COMO MARCA, DIMENSÃO, QUANTIDADE, ESPESSURA, será documentada junto à autoridades competentes, ficando a contratada obrigada a trocar/substituir os produtos no prazo máximo de 03 (três) dias, sem ônus à contratante. As empresas contratadas que incorrerem na inobservância do disposto terão o fato documentado, sofrendo as penalidades cabíveis.

5.13. Dentre as responsabilidades dos fornecedores temos:

5.14. Garantir o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios conforme pactuado, respeitando os prazos e quantidades acordados.

5.15. Assegurar que todos os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas vigentes e requisitos nutricionais adequados para os acolhidos.

5.16. Cumprir todas as normas e regulamentos aplicáveis à produção, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, incluindo normas sanitárias e ambientais.

5.17. Garantir que os alimentos sejam embalados de forma segura e adequada, protegendo contra contaminações e garantindo a integridade dos produtos durante o transporte e armazenamento.

5.18. Manter registros precisos e atualizados de todas as etapas do processo de fornecimento, incluindo certificados de qualidade, registros de inspeção e outros documentos relevantes.



5.19. Manter comunicação aberta e eficaz com a administração escolar, respondendo prontamente a qualquer solicitação ou problema relacionado ao fornecimento de alimentos.

5.20. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou perdas causadas por produtos inadequados ou entregas fora dos padrões estabelecidos.

5.21. Adotar práticas rigorosas de segurança alimentar em todas as fases do processo de fornecimento pertinentes à contratada, incluindo higiene pessoal dos manipuladores, controle de temperatura e monitoramento da cadeia de frio, quando aplicável.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. *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.*

6.6. O fiscal e o Gestor do contrato serão aqueles nomeados pelo CIACA: Glauciane Aparecida Pereira, titular do cargo de Auxiliar Administrativo – Fiscal e Ana Louricélia Chagas Monteiro, Secretária Executiva - Gestora.

6.7. 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).

6.8. O fiscal 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 o consórcio. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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



6.11. O fiscal 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

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

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

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

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

6.16. 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 nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

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

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

6.20. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas



para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.22. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Os bens/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05.(cinco) dias, pelo fiscal mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.4.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.4.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.4.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.4.4. Os bens/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.



7.6. Os bens/serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

- 7.6.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.6.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.6.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.6.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.6.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.7. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.8. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.9. 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

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



7.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.12. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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 máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

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

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

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

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



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, no sistema de REGISTRO DE PREÇOS.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

8.11 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

8.12 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



8.13 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.15 prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e Municipal* do domicílio ou sede do prestador de serviços, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Qualificação Econômico-Financeira:

8.16 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso trate de pessoa jurídica;

Qualificação Técnica:

8.17 Alvará Sanitário emitido pelo Órgão Municipal competente ou documento equivalente emitido por Órgão Federal ou Estadual que comprove sua atividade comercial ou quando dispensado no Município de origem da empresa licitante, deverá ser apresentada declaração, legislação municipal ou outro documento que comprove a dispensa do alvará sanitário.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 429.868,90 (quatrocentos e vinte e nove mil oitocentos e sessenta e oito reais e noventa centavos) na planilha constante no item 1.1.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do CIACA.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

010101 0812200012.001 339030



APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INTRODUÇÃO/IDENTIFICAÇÃO

1.1. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, apresentando as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, e dá base ao termo de referência a serem elaborado caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1.2. Durante o presente Estudo Técnico Preliminar, diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores se certifiquem de que existe uma necessidade de contratação claramente definida, se há condições de atendê-la, se os riscos de atendê-la são gerenciáveis e os resultados pretendidos valem o preço estimado inicialmente.

2. OBJETO

2.1. Assim, segue o presente Estudo Técnico Preliminar que objetiva apresentar as soluções disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios visando atender as necessidade do CIACA.

3. DAS ÁREAS REQUISITANTES E DA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (ART. 12, INC. VII DA NLLC)

Área Requisitante	Responsável
Consórcio Intermunicipal de Assistência à Criança e ao Adolescente - CIACA	Ana L. Chagas Monteiro

4 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (ART. 18, §1º, INC. I NLLC)

4.1 O Consórcio Intermunicipal de Assistência à Criança e ao Adolescente – CIACA, em cumprimento a sua missão institucional de promover a proteção e o bem-estar de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, necessita da aquisição de itens essenciais à manutenção das suas atividades diárias. A presente justificativa visa a formalização da compra direta de gêneros alimentícios para garantir o funcionamento adequado da instituição e a continuidade dos serviços prestados aos assistidos.

4.2. A aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível para assegurar a alimentação diária, adequada e balanceada, das crianças e adolescentes atendidos pelo CIACA. Estes



produtos são fundamentais para atender às exigências nutricionais de cada faixa etária, bem como garantir uma alimentação saudável e de qualidade, respeitando as normativas sanitárias e os critérios estabelecidos pelas autoridades de saúde.

4.3. É imprescindível que a aquisição desses itens seja realizada com a maior brevidade possível, uma vez que sua falta comprometeria as atividades diárias do CIACA, afetando diretamente o atendimento e os serviços prestados aos assistidos. A continuidade dos serviços de assistência social, educação, saúde e acolhimento depende da garantia de que os recursos necessários estejam disponíveis de forma contínua e sem interrupções.

5. DO ALINHAMENTO ENTRE O PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (ART. 12, INC. II DA NLLC)

5.1. Tomaram-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, as exigências do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente.

5.3. Declaramos que a contratação se encontra alinhada ao planejamento desta administração, e estão contemplados no orçamento anual do Consórcio.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, INC. IIINLLC)

6.1. Com o objetivo de selecionar a empresa que melhor atenda às necessidades do CIACA e adquirir produtos que apresentem o melhor custo/benefício, na planilha de preços deverá constar, obrigatoriamente, a descrição pormenorizada do produto/item que será fornecido/contratado.

6.2. Os licitantes deverão atender as descrições da proposta e pertencer ao ramo de atividade relacionado ao objeto desta contratação, conforme Art. 68, Inciso II da Lei nº 14.133/2021.

6.3. Estarem devidamente habilitados quanto à regularidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica, conforme exigência a realizar-se no Termo de Referência.

6.4. O prazo de entrega dos alimentos será de no máximo 03 (três) dias úteis, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, autorização de serviço ou documento equivalente.

6.5. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.6. As entregas dos produtos acontecerão conforme demanda do Consórcio e deverão ser efetuadas em sua sede situada a Rua José Edmar Amaral, 2010, Barrinha - Viçosa-MG, CEP: 36574-420.



6.7. A exigência que a entrega de alimentos seja realizada em até 03 (três) dias úteis se dá principalmente devido falta de espaço físico adequado no consórcio para armazenar grandes quantidades de alimentos por longos períodos. Sem estruturas apropriadas de refrigeração, a qualidade e segurança dos alimentos podem ser comprometidas, necessitando de entregas frequentes para garantir a integridade dos produtos.

6.8. Além disso, a entrega rápida facilita a gestão dos estoques, permitindo ajustes conforme a demanda e evitando desperdícios.

6.9. A prática de entregas frequentes também melhora a eficiência logística, tornando o processo de abastecimento mais ágil e menos suscetível a problemas operacionais. Isso resulta em um planejamento mais organizado e na garantia de que o CIACA receba os produtos necessários no tempo adequado.

6.10. Por fim, a entrega rápida permite que as equipes responsáveis pelas refeições foquem em suas atividades principais sem preocupações logísticas, contribuindo para um ambiente mais organizado e eficiente, beneficiando diretamente os acolhidos.

6.11. Em resumo, a entrega dos gêneros alimentícios em até 03 dias úteis assegura a qualidade das refeições, otimiza a gestão dos estoques, reduz desperdícios e melhora a eficiência logística, garantindo uma alimentação adequada e segura aos acolhidos pelo CIACA.

6.12. O prazo de validade dos produtos deverá ser no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da validade total do produto.

6.13. Ressalta-se que as validades mínimas exigidas para os produtos objetivam resguardar o CIACA de eventual prejuízo relativo à perda dos materiais, de acordo com as expectativas de consumo. Já as exigências de acondicionamento/embalagem dos materiais visam mitigar a perda de espaço ao acondicioná-los, de acordo com o espaço disponível na instituição.

6.14. Considerando a limitação de espaço físico e a perecibilidade dos produtos a serem adquiridos o fornecimento dar-se-á de forma fracionada, mediante solicitação expressa do setor requisitante.

6.15. Durante a validade da Ata de Registro de Preços, caso seja constatada qualquer dúvida quanto à qualidade, composição e apresentação dos produtos, BEM COMO A ENTREGA DE PRODUTOS DIFERENTES DA ESPECIFICAÇÃO QUE CONSTA NO CONTRATO COMO MARCA, DIMENSÃO, QUANTIDADE, ESPESSURA, será documentada junto à autoridades competentes, ficando a contratada obrigada a trocar/substituir os produtos no prazo máximo de 03 (três) dias, sem ônus à contratante. As empresas contratadas que incorrerem na inobservância do disposto terão o fato documentado, sofrendo as penalidades cabíveis.

6.16. Dentre as responsabilidades dos fornecedores temos:

6.17. Garantir o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios conforme pactuado, respeitando os prazos e quantidades acordados.



- 6.18. Assegurar que todos os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas vigentes e requisitos nutricionais adequados para os acolhidos.
- 6.19. Cumprir todas as normas e regulamentos aplicáveis à produção, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, incluindo normas sanitárias e ambientais.
- 6.20. Garantir que os alimentos sejam embalados de forma segura e adequada, protegendo contra contaminações e garantindo a integridade dos produtos durante o transporte e armazenamento.
- 6.21. Manter registros precisos e atualizados de todas as etapas do processo de fornecimento, incluindo certificados de qualidade, registros de inspeção e outros documentos relevantes.
- 6.22. Manter comunicação aberta e eficaz com a administração escolar, respondendo prontamente a qualquer solicitação ou problema relacionado ao fornecimento de alimentos.
- 6.23. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou perdas causadas por produtos inadequados ou entregas fora dos padrões estabelecidos.
- 6.24. Adotar práticas rigorosas de segurança alimentar em todas as fases do processo de fornecimento pertinentes à contratada, incluindo higiene pessoal dos manipuladores, controle de temperatura e monitoramento da cadeia de frio, quando aplicável.

7. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM EVENTUALMENTE CONTRATADAS. (ART. 18, §1º, INC. IVNLLC)

7.1. Os A definição das quantidades estimadas a serem contratadas foi realizada com base em critérios técnicos, considerando fatores relevantes como:

- a) O histórico de consumo registrado em Atas de Registro de Preços e/ou Contratos anteriores;
- b) A média de consumo mensal de cada item, conforme registrado pelas equipes de nutrição e suprimentos da instituição;
- c) A quantidade de crianças e adolescentes acolhidos atualmente e a projeção de atendimento ao longo do período de vigência contratual (12 meses);
- d) A frequência de utilização de cada item no cardápio institucional e nas rotinas alimentares diárias.

7.2. As quantidades informadas neste Estudo Técnico Preliminar, conforme demonstradas na planilha anexa, representam a estimativa de consumo para o período de 12 (doze) meses, e foram definidas com base no levantamento do histórico de demanda dos produtos nos últimos exercícios, devidamente ajustadas às necessidades atuais e à projeção de crescimento ou oscilação no atendimento.



7.3. Ressalta-se que as quantidades estimadas não representam obrigação de aquisição total, servindo exclusivamente como parâmetro para dimensionamento do processo e elaboração de propostas pelos fornecedores, em conformidade com a legislação vigente.

7.4. As especificações técnicas dos alimentos contidas neste documento foram definidas com base:

- Nas características dos produtos efetivamente ofertados e comercializados pelo mercado local, regional e nacional;
- Em critérios objetivos de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional;

7.5. Todas as características estabelecidas são essenciais ao atendimento do interesse público e da finalidade do objeto, não havendo exigências que gerem custos adicionais indevidos ou que limitem indevidamente a competitividade entre os fornecedores.

8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (ART. 18, §1º, INC. V NLLC)

8.1. O levantamento de mercado constitui etapa fundamental deste Estudo Técnico Preliminar e tem como objetivo analisar as alternativas viáveis de contratação para o atendimento da demanda por gêneros alimentícios no âmbito do CIACA, apresentando as motivações técnicas e econômicas que sustentam a escolha da solução mais adequada sob os aspectos da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

8.2. Comparação entre adesão a Atas de Registro de Preços e realização de licitação própria

8.2.1. Após análise das possibilidades, verificou-se que a realização de licitação própria representa a alternativa mais vantajosa para a aquisição dos gêneros alimentícios, em comparação com a adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos.

8.2.2. A licitação própria permite ao CIACA maior transparência, controle e autonomia durante todo o processo de contratação, desde a elaboração do edital até o recebimento dos produtos. Ao elaborar seu próprio certame, o consórcio garante que os critérios técnicos, as especificações dos itens e as condições contratuais estejam estrategicamente alinhados com as suas reais necessidades e com as particularidades do seu público atendido.

8.2.3. Adicionalmente, o processo licitatório possibilita uma análise minuciosa dos fornecedores e dos preços ofertados, além de proporcionar uma negociação mais direcionada às demandas institucionais. Tal nível de personalização e controle dificilmente seria possível por meio da adesão a atas pré-existentes, cujos objetos, prazos e condições foram definidos por outros entes e, por isso, podem não refletir a realidade operacional do CIACA.

8.2.4. Outro ponto estratégico é a possibilidade de reagir rapidamente a eventuais descumprimentos contratuais. A licitação própria permite ao CIACA acionar os fornecedores remanescentes da mesma licitação (conforme ordem de classificação), garantindo assim a



continuidade do abastecimento e a manutenção dos serviços essenciais, sem a necessidade de abrir um novo processo ou de depender de soluções emergenciais.

8.2.5. Por fim, destaca-se que a realização de licitação própria está em consonância com os princípios da Administração Pública — em especial os da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade e publicidade — assegurando ao CIACA uma contratação mais transparente, segura e aderente ao interesse público.

9 DA ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, INC. VI NLLC)

9.1. Os valores estimados referentes aos gêneros alimentícios a serem licitados estão detalhados na planilha em anexo, a qual apresenta a quantidade estimada por item, suas respectivas unidades de fornecimento e os valores unitários e totais estimados, com base em pesquisa de preços realizada no Painel de Preços do Governo Federal, plataforma oficial mantida pelo Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos.

9.2. Para a composição do valor estimado de cada item, foi adotado como critério técnico o menor valor entre a média aritmética e a mediana dos preços obtidos na pesquisa. Tal metodologia tem por finalidade evitar distorções de mercado, prevenindo tanto a adoção de valores inexecutáveis ou subavaliados, quanto a inclusão de preços superdimensionados ou fora da realidade, em estrita observância ao princípio da economicidade e à eficiência na alocação dos recursos públicos.

10 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ART. 18, §1º, INC. VIINLLC)

10.1. Durante o processo de levantamento mercadológico e avaliação das possíveis modelagens de contratação, foram identificadas duas alternativas viáveis para a aquisição dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas do CIACA:

- ✓ Adesão a Atas de Registro de Preços já existentes em outros entes públicos;
- ✓ Realização de licitação própria para formação de Ata de Registro de Preços específica

10.2. Conforme amplamente fundamentado neste Estudo Técnico Preliminar, após análise criteriosa dos aspectos legais, operacionais e econômicos de cada alternativa, definiu-se pela realização de certame licitatório próprio, como solução mais vantajosa à Administração. Esta modelagem permite maior controle sobre as condições contratuais, maior alinhamento com a realidade institucional e ampliação da competitividade, favorecendo a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento.

10.3. Assim o fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor



preço por item, a ser realizado no Sistema de Registro de Preços (SRP), em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

10.4. A opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de previsão precisa da quantidade total a ser adquirida ao longo do período contratual, bem como pela necessidade de entregas frequentes e fracionadas, conforme demanda do CIACA.

10.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contados da assinatura da mesma, podendo ser prorrogada por igual período na forma do art. 84 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

10.6. O prazo de vigência do eventual Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, caso a contratação seja formalizada, será de 12 até (doze) meses, contados da data de sua assinatura, nos termos do Art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

11. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (ART. 18, §1º, INC. VIIIINLLC)

11.1. A presente aquisição será realizada por itens, nos termos das Sumula nº 247 do TCU, uma vez que o objeto é divisível e sua adjudicação em separado aumenta o universo de participantes e pode resultar em preços mais vantajosos para órgão público.

11.2. Optou-se pelo parcelamento da contratação dividida por itens, conforme art. 40, V, alínea b, da Lei nº 14.133/21, que prevê a divisão das aquisições e contratações em tantas parcelas quantas se comprovarem tecnicamente viável e economicamente vantajoso, buscando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade.

12. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ART. 18, §1º, INC. IXNLLC)

12.1. A presente contratação tem como resultado pretendido a garantia da oferta regular de alimentação adequada, segura e balanceada às crianças e adolescentes acolhidos pelo CIACA, contribuindo diretamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional do público atendido.

12.2. Com a aquisição dos gêneros alimentícios, busca-se assegurar:

- A manutenção das atividades diárias da instituição, com fornecimento ininterrupto de refeições;
- O atendimento às necessidades nutricionais específicas por faixa etária, conforme orientações de profissionais da área de nutrição e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação e da legislação sanitária vigente;



- A promoção da saúde, do bem-estar e do desenvolvimento integral dos acolhidos;
- O cumprimento da missão institucional do CIACA, no que se refere à proteção e cuidado com crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

12.3. Adicionalmente, espera-se que a contratação promova maior eficiência na gestão dos estoques e suprimentos, com entregas fracionadas e planejadas conforme demanda real, reduzindo desperdícios, otimizando recursos e assegurando o melhor aproveitamento dos gêneros adquiridos.

13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (ART. 18, §1º, INC. X NLLC)

13.1. Consolidado o presente Estudo Técnico Preliminar, serão adotadas as seguintes providências, conforme as etapas do planejamento e execução da contratação:

- Elaboração da Análise de Riscos, com identificação de possíveis eventos que possam comprometer o alcance dos resultados esperados;
- Elaboração do Termo de Referência, contendo as especificações técnicas detalhadas, critérios de julgamento, condições de fornecimento e demais elementos necessários à adequada instrução do processo;
- Encaminhamento da documentação ao Setor Administrativo, com a devida solicitação de abertura do processo licitatório;
- Realização do procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por Sistema de Registro de Preços;
- Assinatura da Ata de Registro de Preços, com os fornecedores vencedores;
- Acompanhamento, fiscalização e gestão da Ata de Registro de Preços, nos termos da legislação vigente.

13.2. Não se identifica, neste momento, a necessidade de adoção de providências específicas por parte da Administração previamente à celebração da Ata de Registro de Preços, tampouco a necessidade de capacitação adicional dos servidores para a sua gestão e fiscalização, considerando que tais atribuições já são desempenhadas rotineiramente por equipe habilitada.

13.3. A fiscalização da execução contratual será conduzida por servidores previamente designados, que, embora não exijam capacitação especial adicional, deverão manter-se atentos à conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes no Termo de Referência e demais documentos do processo.

13.4. As demais providências e orientações específicas estarão detalhadas no Termo de Referência, que será elaborado com base neste Estudo Técnico Preliminar e demais normativos aplicáveis à contratação.



14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (ART. 18, §1º, INC. XI NLLC)

14.1. A presente contratação não está vinculada a outras contratações em curso ou planejadas por esta Administração, tampouco depende de aquisições simultâneas para sua viabilidade ou efetiva execução.

14.2. Dessa forma, não se verifica a existência de contratações correlatas ou interdependentes que condicionem ou impactem a realização desta demanda, sendo esta plenamente autônoma e viável em sua execução isolada.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS (ART. 18, §1º, INC. XII NLLC)

15.1. A análise da presente contratação não evidencia a existência de impactos ambientais relevantes, sejam eles positivos ou negativos, direta ou indiretamente relacionados à aquisição dos gêneros alimentícios que compõem o objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

15.2. Cabe destacar que o conceito de sustentabilidade na Administração Pública está fundado no tripé da sustentabilidade: ambiental, econômica e social, sendo necessário buscar o equilíbrio entre esses três eixos na formulação das políticas públicas e nos processos de contratação.

15.3. Embora não se identifiquem impactos ambientais significativos na execução deste objeto, é importante que os fornecedores observem as boas práticas ambientais e cumpram integralmente a legislação ambiental vigente, especialmente no que diz respeito:

- À correta destinação de resíduos (embalagens, sobras de alimentos, etc.);
- À adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- Ao transporte adequado dos produtos, de forma a evitar desperdícios e contaminações.

16. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, INC. XIII NLLC).

16.1. Considerando os elementos apresentados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, notadamente quanto à necessidade da contratação, à viabilidade técnica e econômica da solução proposta, à ausência de impactos ambientais relevantes, ao adequado dimensionamento das quantidades, e à compatibilidade com os princípios que regem a Administração Pública, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida.

16.2. Os benefícios esperados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade foram devidamente demonstrados neste documento, razão pela qual a responsável pelo planejamento declara a viabilidade da contratação por meio de licitação, na forma do Sistema



de Registro de Preços, ressalvado melhor juízo em sentido diverso por parte da autoridade competente.

17. RESPONSABILIDADES

17.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado por:

- Responsável pelo planejamento: Ana L. C. Monteiro.

17.2. Para os fins de acompanhamento e execução da futura contratação, foram formalmente designados por meio de Portaria Administrativa, nos termos da legislação vigente:

- Gestora do contrato: Ana L. Chagas Monteiro;
- Fiscal do Contrato: Glauciane Aparecida Pereira.

17.3. Ambos foram nomeados por portaria específica, a qual consta dos autos do processo, garantindo a devida formalidade, responsabilização e rastreabilidade da gestão contratual, conforme determina o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.



ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA.

Local e data

AO SETOR DE LICITAÇÃO / A/C PREGOEIRA

Declaramos concordamos com os termos constantes neste Edital, o qual visa o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA**, conforme relação quantitativa especificada no ANEXO I do Edital.

Item	Descrição	UND	Qtd	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1.	Adoçante líquido de uso alimentar, destinado ao preparo e adoçamento de bebidas e alimentos, apresentando-se em solução transparente, homogênea e própria para consumo. O produto deverá possuir composição baseada em edulcorantes artificiais ou naturais conforme legislação vigente, garantindo sabor doce característico, sem odor ou sabor residual acentuado. O adoçante deverá estar em conformidade com as normas estabelecidas pela ANVISA e demais regulamentações aplicáveis ao gênero alimentício. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de, no mínimo, 2 (dois) anos, com informações de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos de forma legível. A embalagem deverá ser frasco plástico de 100 ml, original de fábrica, lacrado, íntegro e adequado ao acondicionamento de alimentos, contendo rótulo com identificação completa do produto e orientações de uso.	Frasco	10			
2.	Achocolatado em pó, destinado ao preparo de bebidas, apresentado em pó fino, homogêneo, com coloração marrom uniforme, odor e sabor característicos de chocolate. O produto deverá ser solúvel em	Pacotes	500			



	leite ou água, isento de grumos, partículas estranhas ou qualquer alteração de odor ou cor. A composição mínima deverá incluir açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais, apresentando teor mínimo de cacau conforme padrões de mercado para produtos da categoria. O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e demais normas aplicáveis, devendo informar claramente sobre a presença ou ausência de glúten. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 6 (seis) meses, com data de fabricação, prazo de validade e identificação de lote impressos de forma legível na embalagem. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada, adequada para o acondicionamento de alimentos e com peso líquido especificado no pedido. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1kg.					
3.	Açúcar cristal: Produto de origem vegetal, composto por sacarose obtida da cana-de-açúcar, apresentado na forma de cristais de cor clara, homogêneos, isento de sujidades, umidade excessiva, partículas estranhas ou qualquer alteração de odor ou coloração. O açúcar deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, resistentes e devidamente lacrados, com peso líquido de 5 kg cada. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses, constando no rótulo informações legíveis sobre lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200			
4.	Açúcar impalpável – refinado e pulverizado, sem grumos, cor uniforme, isento de sujidades ou	Pacotes	80			



	impurezas. Embalagem 1 kg de plástico resistente, lacrada, com peso líquido e identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.				
5.	Amendoim torrado, tipo 2, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, embalado em pacote de 500g cada, o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06 meses.	Pacotes	50		
6.	Amido de milho, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacotes	150		
7.	Água de coco – Líquido natural, pasteurizado ou ultracongelado, com cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, sedimentos ou contaminantes. Acondicionada em caixinha de 200 ml resistente e lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de envase e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UND	300		
8.	Arroz beneficiado, classificado como tipo 1, pertencente à classe longo fino, apresentando grãos íntegros, uniformes e livres de impurezas externas. o produto não deverá apresentar mofo, umidade excessiva, substâncias nocivas, odores estranhos, insetos, sujidades ou qualquer característica que comprometa a qualidade e segurança alimentar, bem como não poderá apresentar sinais de preparação final	Pacotes	250		



	dietética inadequada. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, sem violação, confeccionada em polietileno transparente, atóxico e resistente, contendo peso líquido de 5 kg. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da entrega, sendo obrigatória a identificação clara e legível do lote, data de fabricação e prazo de validade no rótulo.					
9.	Aveia em flocos finos, produzida a partir de grãos de aveia selecionados, apresentando flocos finos, uniformes, íntegros e próprios para consumo. O produto deverá estar livre de impurezas, insetos, sujidades, umidade excessiva, odores ou sabores anormais. a aveia deverá atender às normas vigentes da anvisa e demais regulamentações aplicáveis. O acondicionamento deverá ser em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente e adequada ao armazenamento de alimentos, com peso líquido de 500 g. A embalagem deve apresentar todas as informações obrigatórias, incluindo lote, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá possuir validade mínima de 9 (nove) meses a contar da data da entrega.	Caixa	30			
10.	Azeite de oliva extravirgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos, com acidez máxima de 0,8% expressa em ácido oleico, próprio para uso culinário e tempero de alimentos. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, sem sinais de rancidez, impurezas, partículas estranhas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada para conservação do produto, com	Vidro	30			



	capacidade de 500 ml, contendo informações legíveis sobre lote, data de fabricação, prazo de validade e composição. O azeite deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
11.	Azeitona verde inteira, sem caroço, conservada em líquido próprio para alimentos, apresentando tamanho e coloração uniformes, livres de sujidades, impurezas, manchas, odores ou sabores anormais. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes e sem sinais de fermentação, deterioração ou alterações físicas. As azeitonas deverão ser acondicionadas em frascos originais de fábrica, íntegros, lacrados e adequados ao armazenamento de conservas alimentícias, contendo peso líquido de 200 g. A validade mínima exigida é de 10 (dez) meses, contados a partir da data de entrega, devendo constar na embalagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação e prazo de validade.	Sachê	150			
12.	Achocolatado em pó sabor morango, destinado ao preparo de bebidas, apresentado em forma de pó fino, homogêneo, de coloração e aroma característicos de morango. O produto deverá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais, estar livre de grumos, impurezas, partículas estranhas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Deverá atender integralmente às normas e padrões estabelecidos pela ANVISA e pela legislação vigente para alimentos em pó. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de 18 (dezoito) meses, considerando a embalagem fechada. O acondicionamento deverá ser em sachê original de	Pacote	200			



	fábrica, íntegro, lacrado, resistente e adequado ao armazenamento de alimentos, contendo peso líquido de 380 g, com informações legíveis sobre lote, data de fabricação, composição e prazo de validade.					
	Abóbora italiana, in natura, de primeira qualidade, apresentando-se íntegra, fresca e com grau de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e armazenamento sem prejuízo à sua integridade. O produto deverá possuir coloração uniforme, casca firme, textura consistente e ausência de amassados, rachaduras, cortes ou áreas deterioradas. Deverá estar completamente livre de sujidades, parasitas, larvas, insetos, odores ou sabores anormais, bem como de qualquer substância ou condição que comprometa sua qualidade e segurança para consumo. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e conservação de hortifrutigranjeiros.	Kg	50			
13.						
	Alface lisa, de primeira qualidade, categoria extra, apresentando coloração verde uniforme, folhas firmes, frescas, limpas, brilhantes e organizadas em maços padronizados. O produto deverá ser proveniente de espécies genuínas e sadias, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas ou larvas aderidos à superfície. As unidades fornecidas devem demonstrar frescor, boa integridade física e condições adequadas de consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de produção e manipulação de hortifrutigranjeiros.	Unidade	350			
14.						



15.	Alho in natura, de primeira qualidade, apresentando bulbos íntegros, com dentes bem definidos, firmes, limpos e isentos de brotação. O produto deverá estar livre de manchas, lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá estar totalmente isento de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, umidade excessiva ou qualquer condição que comprometa sua qualidade, segurança e conservação. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	kg	100			
16.	Almeirão in natura, de primeira qualidade, apresentado em pé, com grau de evolução completo, exibindo tamanho, aroma e coloração próprios da espécie. O produto deverá estar íntegro, fresco e em perfeitas condições de consumo, livre de sujidades, parasitos, larvas, insetos ou qualquer impureza aderida. Não deverá apresentar sinais de murchamento, danos físicos, mecânicos ou biológicos. O fornecimento deve atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de produção, manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	Unidade	40			
17.	Abacate in natura, de primeira qualidade, apresentando frutos de tamanho médio, íntegros, livres de ferimentos, defeitos, danos físicos ou mecânicos. Os frutos deverão estar em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e coloração característica, isentos de partes pútridas, manchas, odores anormais, insetos, parasitas, larvas ou qualquer impureza aderida. O produto deverá ser acondicionado em sacos plásticos resistentes,	Kg	30			



	adequados ao transporte e armazenamento, conforme a quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem legível e devidamente afixada. O fornecimento deverá atender às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.					
18.	Abacaxi in natura, apresentando grau de maturação adequado para consumo, íntegro e proveniente de espécies genuínas e sadias. O fruto deverá possuir formato uniforme, polpa firme, aroma característico e casca sem avarias, rachaduras ou áreas deterioradas. Deverá estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de matéria terrosa, sujidades, umidade excessiva ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deverá estar totalmente livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação, seleção e armazenamento de hortifrutigranjeiros.	Unidade	100			
19.	Acerola in natura, íntegra, apresentando coloração vermelho vivo, firmeza adequada e características próprias da espécie. o produto deverá estar livre de sujidades, umidade excessiva, amassados, rachaduras ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade, frescor ou condições de consumo. deverá ser isento de insetos, parasitas, larvas e impurezas aderidas à superfície, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.	kg	60			
20.	Ameixa preta in natura, apresentando maturação adequada para consumo, com textura e consistência firmes, características de fruta fresca de primeira qualidade. O produto deverá possuir coloração	Kg	60			



	uniforme, estar íntegro e livre de amassados, rachaduras, manchas, odores anormais, sujidades, insetos, parasitas, larvas ou quaisquer impurezas aderidas. A fruta deve demonstrar frescor e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as boas práticas de manipulação e seleção de hortifrutigranjeiros.					
21.	Acém bovino magro, limpo, podendo ser fornecido congelado ou resfriado, apresentando coloração, sabor e odor característicos de carne bovina de boa qualidade. O produto deverá estar isento de sebos, excessos de gordura, sujidades, hematomas, fragmentos ósseos, parasitas, larvas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua integridade e segurança para consumo. A carne deverá provir de animais abatidos sob inspeção oficial, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação, conservação e transporte de produtos cárneos.	Kg	150			
22.	Asa de frango, proveniente de aves inspecionadas, apresentando contornos definidos, firmeza adequada, pele íntegra e aderente, com coloração e odor característicos do produto em perfeitas condições de consumo. O produto não deverá apresentar manchas, sujidades, penas, fragmentos de carcaça, hematomas, parasitas, microrganismos patogênicos ou qualquer substância nociva à saúde. as asas deverão estar livres de excesso de umidade, deterioração ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. a embalagem deverá ser de polietileno transparente, íntegra, lacrada, atóxica e resistente, contendo peso líquido de 1 kg, com identificação clara e legível da empresa fornecedora, peso, data de fabricação e prazo	Kg	300			



	de validade. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 3 (três) meses. Deverá ser apresentada, em anexo à proposta, documentação comprobatória da inspeção sanitária do produto, conforme legislação vigente aplicável.					
23.	Atum ralado, acondicionado em lata metálica própria para conservação de alimentos, íntegra, sem sinais de estufamento, corrosão, amassados ou qualquer dano que comprometa sua segurança. o produto deverá apresentar odor, sabor e textura característicos, estar livre de impurezas e atender às normas sanitárias vigentes. A data de fabricação deve ser adequada, garantindo plena qualidade e segurança do alimento no ato da entrega. As embalagens deverão ser originais de fábrica, lacradas e conter peso líquido de 170 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.	Latas	80			
24.	Bala de goma açucarada, em cores sortidas, apresentando textura macia, uniforme e sabor característico, própria para consumo. O produto deverá estar livre de sinais de deterioração, umidade excessiva, mofo, impurezas, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. As embalagens devem ser originais de fábrica, íntegras, lacradas e apropriadas para conservação do produto, contendo peso líquido de 600 g. A validade mínima exigida no ato da entrega é de 6 (seis) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis sobre lote, data de fabricação, prazo de validade e demais requisitos obrigatórios previstos na legislação vigente.	Pacote	50			
25.	Bala de coco, própria para festas e comemorações, apresentando textura macia, sabor característico e coloração uniforme. O produto	Pacote	50			



	deverá estar íntegro, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades, impurezas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada para conservação do produto, contendo peso líquido de 1 kg, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.					
26.	Batata chips, produzida a partir de batatas selecionadas, fritas em óleo de palma e temperadas com sal refinado, podendo conter realçador de sabor glutamato monossódico, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar crocância, coloração uniforme, sabor característico e estar livres de umidade excessiva, sujidades, impurezas, fragmentos estranhos, rancidez ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e apropriada para conservação do produto, contendo peso líquido de 500 g. A validade mínima exigida no ato da entrega deverá ser de 6 (seis) meses, com identificação legível de lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200			
27.	Batata palha, produzida a partir de batatas especiais selecionadas, fritas em gordura vegetal hidrogenada e temperadas com sal, conforme padrões vigentes para alimentos processados. O produto deverá apresentar textura crocante, coloração uniforme e sabor característico, estando livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva, partículas estranhas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação	Pacotes	300			



	do produto, contendo peso líquido de 500 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.					
28.	Biscoito tipo cream cracker, elaborado com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja e amido de milho. O valor nutricional por porção de 100 g deverá apresentar, no mínimo, 70 g de carboidratos, 10 g de proteínas e 12,5 g de gorduras totais. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitas, impurezas ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com características organolépticas anormais, excesso de dureza ou que se apresentem quebradiços além do aceitável. A embalagem primária deverá ser composta por pacotes impermeáveis, lacrados e íntegros, contendo peso líquido de 350 g, com dupla embalagem para melhor proteção. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão resistente, igualmente íntegra e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	150			
29.	Biscoito de polvilho, sabor tradicional, isento de gordura trans, apresentando textura crocante, coloração uniforme e características organolépticas próprias do produto de boa qualidade. O biscoito deverá estar livre de impurezas, sujidades, partículas estranhas, umidade excessiva, odores anormais, bem	Pacotes	200			



	como de qualquer alteração que comprometa sua integridade e condições de consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação, contendo peso líquido de 500 g. A validade mínima no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 03 (três) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios exigidos pela legislação vigente.				
30.	Biscoito doce tipo maisena, elaborado com amido de milho e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato retangular ovalado, textura leve e crocante, com sabor levemente adocicado e aroma característico de baunilha. O produto deverá estar íntegro, livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva, partículas estranhas, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente e adequada à conservação do produto, contendo peso líquido de 400 g. A validade mínima exigida no ato da entrega é de 1 (um) ano a contar da data de recebimento, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios previstos na legislação.	Pacotes	350		
31.	Biscoito doce tipo rosquinha, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas, apresentando sabores diversificados, tais como coco e/ou leite. O produto deverá possuir textura crocante, coloração uniforme, aroma e sabor característicos, estando	Pacotes	500		



	isento de sujidades, impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva, odores anormais ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e condições de consumo. As unidades devem apresentar formato regular de rosquinha, íntegro e próprio para consumo. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada ao armazenamento e conservação do produto, contendo peso líquido de 800 g. A validade mínima exigida no ato da entrega deverá ser de 4 (quatro) meses, devendo constar na rotulagem informações legíveis quanto ao lote, data de fabricação, prazo de validade e demais dados obrigatórios previstos na legislação vigente.				
32.	Biscoito recheado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó e gotas de chocolate ao leite (compostas por açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes). A formulação inclui ainda sal, leite em pó integral, composto vitamínico (vitaminas b3, b1, b2 e b6), corante caramelo iv (e150d), fermentos químicos à base de bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, além de emulsificantes como lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de sódio, e aromatizantes permitidos pela legislação vigente. O produto contém glúten. o biscoito deverá apresentar cor, textura, sabor e aroma característicos, estar íntegro, crocante, livre de sujidades, impurezas, umidade excessiva ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá ser original de fábrica, íntegra, lacrada e adequada à conservação do	Pacotes	180		



	alimento, contendo peso líquido de 125 g, com identificação legível de lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias conforme a legislação sanitária em vigor.				
33.	Biscoito wafer, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, cacau em pó, sal refinado, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes e fermento químico à base de bicarbonato de sódio. Produto com 0% de gorduras trans, apresentando textura crocante, sabor característico e camadas uniformes de massa e recheio, nos diversos sabores disponíveis. Deve estar íntegra, sem umidade excessiva, sem fraturas significativas, livre de sujidades, impurezas ou qualquer alteração organoléptica. A embalagem deve ser original de fábrica, lacrada, íntegra, contendo identificação da marca, lote, peso líquido, data de fabricação, validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente. Marca equivalente ou similar a Balduco, Piraquê ou Aymoré.	Pacotes	180		
34.	Bicarbonato de sódio, acondicionado em embalagem original de fábrica, lacrada, íntegra e atóxica, com peso líquido de 80 g. O produto deve apresentar-se puro, de coloração branca, isento de umidade excessiva, grumos, sujidades ou qualquer substância estranha à sua composição. Deve constar na embalagem a identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	caixa	20		
35.	Bombom apresentado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e atóxica, contendo 1 kg. Composição: açúcar, gordura vegetal, farinha de	Pacotes	40		



	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificantes (lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato), fermento químico (bicarbonato de sódio) e aromatizante. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, isento de umidade excessiva, sujidades ou qualquer substância estranha, mantendo características sensoriais próprias. O prazo de validade não poderá ser inferior a 03 (três) meses a contar da data de entrega, devendo constar na embalagem todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente.					
36.	Batata inglesa, de primeira qualidade, com polpa íntegra e limpa, firme, lisa e de tamanho uniforme. O produto deve ser proveniente de espécies genuínas e sãs, apresentando-se fresco e adequado para consumo. Deve estar isento de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não deve apresentar manchas esverdeadas, danos físicos, defeitos aparentes ou brotações.	kg	350			
37.	Batata doce, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca lisa e saudável, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas, danos físicos ou mecânicos, bem como de qualquer sinal de deterioração.	kg	60			



38.	Batata baroa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca saudável, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas e quaisquer sinais de deterioração, danos físicos ou defeitos.	kg	60			
39.	Berinjela de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, firme, com casca lisa e brilhante, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, larvas, danos físicos ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	60			
40.	Beterraba de primeira qualidade, in natura, proveniente de espécies genuínas e sãs, apresentando-se fresca, com casca lisa, firme e íntegra. O produto deve estar isento de brotações, lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como livre de matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve também estar livre de enfermidades, parasitas e larvas, mantendo características adequadas ao consumo.	kg	60			
41.	Brócolis de primeira qualidade, in natura, apresentado em pé, novo, firme e intacto. O produto não deve estar murcho, devendo apresentar coloração uniforme, sem manchas e isento de partes pútridas. Fornecido em unidades de tamanho médio, com características próprias de frescor e qualidade.	Unidade	100			
42.	Banana prata, apresentando aproximadamente 70% de maturação, com casca íntegra,	kg	300			



	firme e sem danos físicos. O produto deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, bem como de odores ou sabores estranhos. Devem ser fornecidas unidades dentro de padrão de peso uniforme, próprias para consumo.					
43.	Bacon industrializado, de primeira qualidade, apresentando características próprias de conservação, com textura, odor e coloração adequados. O produto deve estar isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas, bolores ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, lacrada e atóxica, contendo rótulo com todas as especificações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do produto, fabricante, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade. O bacon deverá possuir prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação em peça.	kg	100			
44.	Bacalhau salgado, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto em boas condições de consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, manchas ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e atóxica, garantindo adequada proteção e conservação.	kg	50			
45.	Bife de boi (alcatra), resfriado, apresentado em cortes tipo bife, contendo no máximo 10% de sebo e gordura. O produto deve possuir aspecto, cor, odor e sabor característicos, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou contaminação. Deve ser embalado em saco plástico transparente, íntegro e	kg	200			



	atóxico, garantindo proteção adequada durante o armazenamento e transporte.					
46.	Bife de hambúrguer, produto de boa qualidade, congelado, elaborado à base de carne de boi e/ou carne de frango. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos, encontrando-se em perfeito estado de conservação, sem sinais de contaminação ou deterioração. O produto deve ser entregue devidamente acondicionado em embalagem íntegra e atóxica, contendo rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a contar da data de entrega.	Unidades	400			
47.	Cacau em pó 100%, próprio para uso alimentício, não contendo glúten. alérgicos: pode conter derivados de soja e leite. o produto deve apresentar-se em perfeitas condições de conservação, sem umidade, aglomerações, odores estranhos ou sinais de deterioração. A embalagem deverá ser íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, podendo ser apresentada em pacotes, potes ou latas, com peso líquido de 1 kg. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	80			
48.	Corante alimentício comestível, orgânico, em cores diversificadas, acondicionado em frascos de 10 ml. O produto deve apresentar-se bem embalado, com frascos íntegros, lacrados e atóxicos, isentos de mofo, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. A rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser superior a 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Frasco	20			
49.	Canudinho – Massa fina e	Pacotes	200			



	crocante, de panificação, íntegra, sem rachaduras, deformações ou quebras, com sabor característico de trigo assado. Deve estar acondicionada em embalagem resistente e lacrada, protegendo sua crocância e garantindo higiene. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.					
50.	Caixa de bombom – chocolate recheado, uniforme, sem rachaduras ou sinais de derretimento, sabor e aroma característicos, de primeira qualidade. Embalagem resistente, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote e validade mínima de 6 meses.	Caixa	200			
51.	Caldo para tempero, em sabores diversificados (carne bovina e/ou galinha), acondicionado em cartelas contendo 24 unidades, totalizando 57 g por cartela. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, com textura, odor e sabor característicos, devidamente embalado e rotulado conforme exigências legais. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Caixa	20			
52.	Cereal para alimentação infantil, sabor milho, enriquecido com probiótico, contendo 9 vitaminas (incluindo vitaminas A e C), além de zinco e ferro. O produto deve apresentar-se em perfeitas condições de conservação, isento de umidade, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em lata metálica íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, com peso líquido de 400 g.	Latas	50			
53.	Chá , destinado ao preparo de bebida por infusão em água quente, elaborado a partir de folhas selecionadas, devidamente secas e processadas, com aroma e	unidade	50			



	sabor característicos do produto. Isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou qualquer substância que comprometa a qualidade e a segurança alimentar. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada, garantindo a preservação das propriedades do produto e proteção contra umidade e contaminações externas. Embalagem contendo peso líquido de 10g, contendo 10 ou 15 unidades, devidamente identificado no rótulo. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo prolongado, não inferior a 12 meses, preferencialmente superior, contado a partir da data de fabricação. O rótulo deve conter nome do produto, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante ou distribuidor e registro conforme legislação sanitária vigente, atendendo às normas da ANVISA. Sabor: hortelã, erva-doce, capim cidreira, camomila.				
54.	Chocolate granulado, composto por açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizantes (lecitina de soja e monoglicerídeos de ácidos graxos), sal e xarope de glicose. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, isento de umidade, sujidades, aglomerações ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve ser íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo peso líquido de 500g. O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	300		
55.	Coco ralado desidratado, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, apresentado em embalagem íntegra, lacrada,	Unidade	150		



	atóxica e devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve estar seco, solto, isento de umidade excessiva, sujidades, insetos ou quaisquer sinais de deterioração. Peso líquido: 100 g. O prazo de validade não poderá ser inferior a 03 (três) meses a contar da data de entrega.				
56.	Chocolate em barra, tipo confeiteiro, com peso líquido de 1 kg. O produto deve apresentar textura, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de rachaduras, umidade excessiva, sujidades, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve ser original de fábrica, íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	200		
57.	Creme de Avelã – Pasta à base de avelã e chocolate, de primeira qualidade, textura homogênea, cremosa, sem grumos, separações ou contaminantes. Sabor e aroma característicos, isento de sujidades ou defeitos que comprometam a qualidade do produto. Acondicionado em pote resistente de 1 kg, lacrado, atóxico e adequado à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	100		
58.	Creme de leite UHT, homogeneizado, pronto para uso, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Apresenta teor de gordura de até 25%, textura cremosa, sabor e aroma característicos, livre de grumos, impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem Tetra Pak de 300 g, íntegra, lacrada e atóxica, com identificação legível de lote, data de fabricação e prazo de validade.	Caixa	400		



	O produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
59.	Cravo-da-índia para tempero, acondicionado em pacote de 10 g, íntegro, lacrado e atóxico. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar seco, limpo, livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	60			
60.	Canela em casca para tempero, acondicionada em pacote de 20 g, íntegro, lacrado e atóxico. O produto deve apresentar coloração, aroma e sabor característicos, estar seco, limpo e livre de sujidades, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	20			
61.	Canjica branca, de milho selecionado, acondicionada em embalagem transparente de 500 g, íntegra e com solda reforçada. O produto deve estar limpo, livre de grãos carunchados, mofados, torrados ou quaisquer substâncias estranhas, garantindo qualidade e segurança para o consumo. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	50			
62.	Chantilly, elaborado com água, óleos vegetais, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante (sorbitol), emulsificantes (ésteres de ácido láctico e mono e diglicerídeos, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, lecitina de soja), estabilizante (hidroxipropilcelulose),	Unidade	300			



	aromatizante e corante sintético idêntico ao natural (betacaroteno). O produto deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 1 L, íntegra, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.				
63.	Cebola fresca, de qualidade extra, com extremidades firmes, coloração brilhante e haste bem seca. O produto deve estar isento de brotos, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de insetos, parasitas e larvas, garantindo frescor e condições adequadas para consumo.	kg	250		
64.	Cebolinha de folha, fresca, de qualidade extra, com coloração verde escuro, apresentada em maços padronizados, proveniente de espécies genuínas e sãs. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de insetos, parasitas e larvas, garantindo frescor e condições adequadas para consumo.	Maço	150		
65.	Cenoura, nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio e coloração uniforme, apresentando casca íntegra, sem rupturas, rachaduras ou cortes. O produto deve estar suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física ou mecânica, livre de enfermidades e partes pútridas. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada,	Kg	100		



	com etiqueta de pesagem legível na embalagem, garantindo adequada conservação e transporte.					
66.	Chuchu in natura, de primeira qualidade, apresentando pouca rugosidade, tamanho médio, proveniente de espécies genuínas, sãs e frescas, com polpa íntegra e firme. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de enfermidades, parasitas e larvas, garantindo condições adequadas para consumo.	Kg	30			
67.	Couve fresca, de coloração verde escuro, apresentada em maços padronizados, proveniente de espécies genuínas e sãs. O produto deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livre de parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração, garantindo qualidade e frescor para consumo.	Maço	200			
68.	Couve-flor, nova, de primeira qualidade, firme e intacta, com coloração uniforme, sem manchas e livre de enfermidades ou partes pútridas. O produto deve estar suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação, isento de material terroso, sujidades ou quaisquer impurezas. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem legível na embalagem, garantindo transporte e armazenamento adequados.	Unidade	60			
69.	Coco fresco, de primeira qualidade, tamanho médio, íntegro e adequado para consumo. O produto deve estar isento de fermentação, mofo, parasitas, sujidades ou quaisquer sinais de	unidade	60			



	deterioração, apresentando polpa saudável, casca firme e características próprias de frescor e qualidade.					
70.	Contra filé, cortado em bifes para grelha, contendo até 10% de gordura. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, em perfeito estado de conservação, livre de sinais de deterioração. Deve ser embalado em saco plástico transparente, íntegro e atóxico, garantindo proteção adequada durante armazenamento e transporte.	Kg	200			
71.	Costelinha suína, in natura, cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, sem excesso de gordura, congelada, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente, íntegra, lacrada e atóxica, contendo identificação legível da empresa fornecedora, peso, data de processamento, data de validade, tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. O prazo de validade deverá ser, no mínimo, de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A proposta deverá ser acompanhada de documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos fornecidos, conforme legislação vigente.	kg	200			
72.	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, in natura, congelada, apresentando contornos definidos, firmeza adequada, pele íntegra e aderente, sem manchas, com aspecto, cor e odor característicos. O produto deve estar livre de sujidades, penas, fragmentos de carcaça, parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Deve ser acondicionado em	kg	400			



	embalagem de polietileno transparente, íntegra, lacrada e atóxica, contendo 1 kg, com identificação legível da empresa fornecedora, peso, data de processamento, data de validade, tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. O prazo de validade mínimo deverá ser de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A proposta deverá ser acompanhada de documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos fornecidos, em conformidade com a legislação vigente.				
73.	Carne bovina moída de primeira qualidade, tipo paleta, in natura, congelada, sem gordura, pelancas ou sebo, apresentando aspecto, cor e odor característicos. O produto deve estar íntegro, livre de parasitas, microrganismos patogênicos e quaisquer substâncias nocivas à saúde, garantindo condições adequadas de consumo e armazenamento.	Kg	400		
74.	Doce de goiaba, com ou sem adição de água, contendo pectina, ajustador de ph e outros ingredientes permitidos em sua composição. Produto sem glúten, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagens de 300 g, íntegras, lacradas e atóxicas, com prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	80		
75.	Doce de leite, elaborado com leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio. O produto deve apresentar textura cremosa, sabor e aroma característicos, estando íntegro, livre de grumos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em lata de 500 g, íntegra, lacrada e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e	Latas	60		



	prazo de validade.					
76.	Extrato de tomate, acondicionado em embalagem íntegra de 340 g, com identificação legível da data de fabricação, data de validade e número do lote. O produto deve ser preparado a partir de frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sementes, permitindo-se a adição de até 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deve estar isento de fermentação, sinais de deterioração ou processamento defeituoso, apresentando cor, aroma e sabor característicos. O prazo de validade mínimo deverá ser de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	Sachê	250			
77.	Espinafre de primeira qualidade, in natura, apresentado em maços, com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas ao consumo. O produto deve estar íntegro, fresco, com folhas firmes e saudáveis, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração.	Unidade	60			
78.	Essência de baunilha, elaborada com água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	25			
79.	Essência para panetone, elaborada com ingredientes permitidos em alimentos, incluindo água destilada, álcool etílico, corantes e aromatizantes específicos para panetone. O produto deve apresentar aroma e sabor	Unidade	20			



	característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.					
80.	Essência de chocolate, elaborada com ingredientes permitidos para uso alimentício, incluindo água destilada, álcool etílico, corantes e aromatizantes de chocolate. O produto deve apresentar aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, sedimentos ou quaisquer sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, lacrada, íntegra e atóxica, contendo 100 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	25			
81.	Farinha de milho amarela em flocos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, íntegra e lacrada. o produto deve estar livre de parasitas, substâncias nocivas, umidade excessiva ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando cor, textura e aroma característicos. o prazo de validade deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	40			
82.	Farinha de rosca, tipo I, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, termossoldada, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com peso líquido de 500 g. O produto deve estar íntegro, livre de umidade, sujidades, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando cor, textura e aroma característicos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a	Pacotes	40			



	contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.					
83.	Farinha de trigo especial, sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer materiais estranhos, em perfeito estado de conservação, sem umidade, fermentação ou sinais de ranço. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	320			
84.	Farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de 1 kg, íntegra, lacrada e atóxica. O produto deve apresentar textura, cor e aroma característicos, estar livre de umidade, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacote	50			
85.	Feijão vermelho, tipo maquinado, com tegumento claro, limpo, selecionado e classificado eletronicamente, tipo 1, proveniente de safra nova. O produto deve apresentar, no máximo, 0,5% de impurezas, estar íntegro e livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em saco de	Pacotes	250			



	polietileno transparente, resistente e lacrado, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.				
86.	Feijão preto, tipo maquinado, com tegumento uniforme, limpo, selecionado e classificado eletronicamente, tipo 1, proveniente de safra nova. O produto deve apresentar, no máximo, 0,5% de impurezas, estar íntegro e livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em saco de polietileno transparente, resistente e lacrado, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	100		
87.	Fermento químico em pó, destinado à confecção de bolos, acondicionado em pote plástico de polietileno de alta densidade, com tampa de rosca do mesmo material, contendo 250 g. O produto deve estar isento de mofo, umidade excessiva e quaisquer substâncias nocivas, apresentando aspecto, cor e aroma característicos. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pote	100		
88.	Farofa pronta tradicional, elaborada com farinha de mandioca, oleína vegetal de palma, alho, sal, colorífico (farinha	Pacotes	150		



	de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural urucum), cebola, pimenta vermelha, pimenta-do-reino preta, cebolinha verde, aromatizante e realçador de sabor glutamato monossódico. O produto deve apresentar aroma, sabor, cor e textura característicos, estar íntegro, limpo e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em pacote de 1 kg, íntegro, lacrado e atóxico, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.					
89.	Fígado de boi, resfriado ou congelado, apresentado em bifes, com aspecto firme, não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas, odor e sabor característicos. O produto deve estar íntegro, livre de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo condições adequadas de consumo e armazenamento.	kg	200			
90.	Fubá de milho em pó, fino, tipo "fubá mimoso", isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente, íntegra e lacrado, garantindo preservação adequada. Peso líquido: 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com rotulagem legível contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	40			
91.	Filé de tilápia, limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado e sem osso, com carne firme, elástica, de cor branca a rosada e odor característico. O produto deve estar isento de vestígios de descongelamento, resíduos de vísceras, líquido leitoso, coloração	KG	200			



	esverdeada, odor forte ou desagradável, parasitas, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O prazo de validade mínimo é de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
92.	Frango inteiro– Frango in natura, abatido e resfriado ou congelado, de 1ª qualidade, com peso uniforme de aproximadamente 1 kg por unidade, pele íntegra, sem sinais de deterioração, sujidades ou contaminação. Acondicionado em embalagem individual adequada, protegida, resistente e lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de abate e validade mínima conforme legislação vigente.	KG	100			
93.	Gelatina em pó, preparado alimentar em pó, acondicionada em embalagem de 35 g, disponível nos sabores morango, uva, framboesa, limão e abacaxi. O produto é composto basicamente por açúcar, gelatina em pó, acidulante, sal e aromatizante. A embalagem deve conter externamente identificação do produto, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. O produto deve estar íntegro, livre de umidade, sujidades ou sinais de deterioração, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Caixa	200			
94.	Gelatina incolor, elaborada com gelatina em pó. Produto que contém glúten; alérgicos: pode conter trigo, centeio, cevada e aveia. Acondicionada em	Unidade	50			



	embalagem íntegra, lacrada e atóxica, com peso líquido de 12 g, apresentando-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, informações sobre alergênicos, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem conforme legislação vigente.					
95.	Gengibre, de primeira qualidade, in natura, com condições adequadas de conservação para o consumo. O produto deve estar íntegro, fresco, com polpa firme e saudável, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo.	kg	10			
96.	Glacê real – Preparado à base de clara de ovo e açúcar, de textura firme e homogênea, cor branca brilhante, isento de grumos, contaminantes ou sujidades. Acondicionado em embalagem resistente de 1 kg, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	100			
97.	Goiaba, de primeira qualidade, de coloração vermelha, íntegra, sem deformações e com grau de maturação adequado para consumo. O produto deve estar fresco, firme e livre de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança alimentar.	kg	100			
98.	Gotas de chocolate, elaboradas com açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite integral em pó, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, emulsificantes (lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol) e aromatizantes. Produto que contém derivados de	Kg	100			



	leite e soja, contendo lactose, e não contém glúten. O produto deve apresentar aroma, sabor e textura característicos, estar íntegro, limpo e livre de sinais de deterioração. Acondicionado em pacotes, potes ou latas de 1 kg, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e informações obrigatórias conforme legislação vigente.				
99.	Bebida isotônica para hidratação – Produto alimentício do tipo bebida ou derivado de panificação/confeitaria crocante, com sabor característico, textura uniforme, íntegro, sem rachaduras, deformações ou sinais de deterioração. Deve apresentar aparência visual atraente, aroma e sabor próprios do produto, livres de contaminantes, sujidades ou impurezas. Acondicionado em garrafa de 350 ml, resistente, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	100		
100.	Granulado Colorido – Produto confeitado à base de açúcar e corantes alimentícios, de primeira qualidade, de tamanho uniforme, cores vivas e brilhantes, livre de grumos, impurezas, contaminantes ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem resistente de 500 g, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacote	150		
101.	Hortelã, fresca, com folhas verdes, apresentando cor, aroma e sabor característicos. O produto deve estar íntegro, limpo e livre de sujidades, parasitas, larvas ou	Maço	60		



	quaisquer sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para consumo.					
102.	Inhame, in natura, tenro e de tamanho graúdo, proveniente de espécies genuínas e sãs, fresco, com grau de maturação adequado, apresentando polpa íntegra e firme. O produto deve estar isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, garantindo qualidade e segurança para consumo.	kg	60			
103.	Iogurte de frutas, disponível em diversos sabores, refrigerado, com mistura homogênea, isento de estufamento, mofo ou precipitação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxica, com peso líquido de 120 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de entrega, garantindo qualidade, frescor e segurança para consumo.	Unidade	3000			
104.	Ketchup (catchup), elaborado com ingredientes que contêm glúten. Alérgicos: pode conter traços de ovo, soja, trigo, centeio, cevada e aveia. O produto deve apresentar cor, sabor e aroma característicos, estar íntegro, livre de impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, lacrada e atóxica, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Frascos	60			
105.	Kit de feijoada, composto por pés suínos salgados, linguiça calabresa, bacon, carne suína salgada, pele suína salgada, sal, água, conservadores (nitrito e	Pacote	100			



	nitrito de sódio), estabilizante (tripolifosfato de sódio), especiarias naturais (alho e cebola), antioxidante (eritorbato de sódio) e louro em folhas. O produto deve apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, estar íntegro, livre de sujidades, parasitas ou qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e lacrada, com peso líquido de 900 g, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente.				
106.	Leite em pó integral instantâneo, marcas equivalentes a Itambé ou Piracanjuba, acondicionado em embalagem aluminada, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 1 kg. O produto deve estar livre de parasitas, sujidades e quaisquer substâncias nocivas, apresentando cor, aroma e sabor característicos. Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, e ferro. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.	Pacotes	250		
107.	Leite em Pó Sem Lactose – Produto lácteo integral ou desnatado, desidratado, sem lactose, de primeira qualidade, cor branca uniforme, sabor e aroma característicos do leite, isento de grumos, impurezas ou contaminantes. Acondicionado em embalagem resistente, lacrada e atóxica, com peso líquido de 1 kg, rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Deve ser armazenado em local seco e fresco, protegido de umidade e calor excessivo.	Pacotes	30		



108.	Leite de coco, marcas equivalentes a Soco, Qualitá ou Ducoco, elaborado com leite de coco, água e conservadores. Acondicionado em garrafinhas de 200 ml, limpas, transparentes, íntegras e lacradas, apresentando cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas ou sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Garrafa	150			
109.	Leite condensado, elaborado com leite padronizado, açúcar e lactose, acondicionados em lata de 395 g, rotulada com papel impresso, de primeira qualidade. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar íntegro, livre de impurezas, umidade ou sinais de deterioração. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente, garantindo segurança e qualidade para consumo.	Latas	450			
110.	Linguiça tipo calabresa, fina, de primeira qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. O produto deve estar livre de parasitas, micróbios e quaisquer substâncias nocivas. Acondicionada em embalagem plástica de 500 g, contendo a quantidade solicitada. A embalagem deve conter identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Deve ser apresentada, em anexo à proposta, documentação que comprove a inspeção sanitária do produto fornecido, conforme legislação vigente.	pacote	250			
111.	Linguiça toscana, elaborada com carne suína, congelada, apresentando cor, sabor e odor	Kg	400			



	característicos de produto de boa qualidade. Acondicionada em embalagem transparente, a vácuo, resistente e bem lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, garantindo integridade, higiene e condições adequadas de armazenamento.					
112.	Leite integral, acondicionado em caixinha com volume de 1 litro. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar íntegro, lacrado e livre de impurezas ou sinais de deterioração. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com embalagem contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias conforme legislação vigente.	UND	1800			
113.	Louro, de primeira qualidade, acondicionado em pacote de 100 g, com folhas limpas, verdes, tenras e viçosas. O produto deve estar íntegro, livre de sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo frescor e qualidade para consumo. A embalagem deve conter identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	25			
114.	Laranja, tipo pera, com aproximadamente 70% de maturação, apresentando casca íntegra e sem danos físicos. O produto deve estar livre de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor ou sabor anormal. Peso por unidade aproximado de 180 g, garantindo frescor, qualidade e segurança para consumo.	kg	300			
115.	Limão tipo Taiti, procedente de espécie genuína e sã, fresco, sem avarias na casca. O produto deve estar isento de lesões de origem	kg	130			



	física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, garantindo qualidade e segurança para consumo.				
	Mistura para bolo, elaborada com farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico, condimentos e aromas específicos conforme o sabor (coco, chocolate, laranja, baunilha, leite condensado). Produto pronto para preparo mediante acréscimo apenas de leite e ovos. O produto deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, estar íntegro e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em pacote com peso mínimo de 400 g, íntegro e lacrado, com validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e demais informações exigidas pela legislação vigente.	Pacotes	350		
116.	Macarrão parafuso com ovos, massa seca elaborada com ovos, acondicionado em embalagem transparente e íntegra de 500 g. O produto deve apresentar cor, textura e sabor característicos, estar limpo e livre de umidade ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem deve conter externamente identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenagem. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacotes	100		
117.	Macarrão espaguete, elaborado com sêmola nº 08, acondicionado em pacote de 500 g. O produto deve apresentar cor, textura e sabor característicos, estar íntegro e livre de umidade ou quaisquer	Pacotes	100		
118.					



	sinais de deterioração. A embalagem deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
119.	Macarrão para lasanha, tipo massa com ovos, próprio para consumo humano, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos (mínimo de XX% de ovo, se desejar especificar). Massa seca, acondicionada em embalagem íntegra e lacrada, com peso líquido de 500 g. O produto deve estar dentro do prazo de validade vigente, com no mínimo 70% do prazo válido restante na data da entrega. Embalagem com identificação completa do fabricante, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, modo de preparo e registro no órgão competente. Produto deve estar livre de corpos estranhos e atender às normas sanitárias vigentes.	Pacotes	180			
120.	Maionese do tipo emulsão cremosa alimentícia, elaborada com ovos e óleos vegetais, contendo condimentos e substâncias comestíveis permitidas pela legislação sanitária vigente. Produto sem corantes artificiais, com consistência cremosa, coloração amarelo-claro uniforme, sabor e odor característicos, isento de sujidades e de qualquer alteração física, química ou microbiológica. Os ingredientes devem estar em perfeito estado de conservação e o produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis. Deve ser acondicionado em embalagens de vidro com 500 g, íntegro, higienizado, hermeticamente fechado e rotulado com informações	Vidros	200			



	obrigatórias (ingredientes, lote, validade, peso, fabricante, informações nutricionais e registro do órgão competente). O produto deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante.					
121.	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida exclusivamente da gordura do leite e água, com teor de sal conforme legislação vigente. Produto próprio para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas, contaminantes ou alterações físico-químicas e microbiológicas. Deve estar perfeitamente acondicionada em potes plásticos contendo 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados, e com rótulo contendo todas as informações obrigatórias: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, tabela nutricional e registro no órgão competente. Produto deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante e atender às normas sanitárias aplicáveis.	Pote	150			
122.	Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida exclusivamente da gordura do leite e água, sem adição de sal, conforme legislação vigente. Produto próprio para consumo humano, apresentando cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas, contaminantes ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Deve ser acondicionada em potes plásticos com 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados, com rótulos contendo todas as informações exigidas em lei: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela nutricional e registro no órgão competente. Produto deve ser entregue com,	Pote	100			



	no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante, atendendo às normas sanitárias vigentes.					
123.	Margarina vegetal cremosa com sal, própria para consumo humano, elaborada com óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas e/ou interesterificadas, água, sal, derivados lácteos como leite em pó desnatado e soro de leite em pó, maltodextrina, vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio. Pode conter emulsificantes como lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, aromatizante idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcico dissódico e corante beta-caroteno. Produto com consistência cremosa, coloração amarelo-claro, sabor e odor característicos, isento de sujidades e qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Informação de alergênicos: contém derivados de leite e de soja, contém lactose, não contém glúten. Acondicionada em potes plásticos de 500 g, íntegros, higienizados, hermeticamente fechados e rotulados com todas as informações obrigatórias: lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, alergênicos, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 meses no momento da entrega.	Pote	150			
124.	Massa para pastel, tamanho médio, própria para consumo humano, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, com cor, sabor e odor característicos, textura uniforme, livre de sujidades e de	Pacotes	200			



	qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo 500 g, com identificação completa do fabricante, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, lista de ingredientes e registro no órgão competente. Deve ser entregue com, no mínimo, 6 meses de prazo de validade restante, atendendo às normas sanitárias aplicáveis.				
	Milho para pipoca composto por grãos ou pedaços de grãos de milho adequados para consumo humano, apresentando ausência parcial ou total do gérmen em decorrência de processo mecânico ou manual de escarificação, com coloração, sabor e odor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos e de qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g, com identificação completa e visível, incluindo data de fabricação, prazo de validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente. Deve ser entregue com prazo mínimo de 6 meses de validade restante a partir da data de entrega.	Pacotes	200		
125.	Milho verde em conserva, contendo apenas milho, água e sal, sem adição de conservantes, próprio para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Embalagem metálica íntegra, resistente e hermeticamente fechada, com 170 g de peso líquido, rotulada com todas as informações obrigatórias: identificação do produto e fabricante, lote, data de	Latas	300		
126.					



	fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente. Prazo mínimo de 6 meses de validade restante no ato da entrega.				
127.	Molho de tomate próprio para consumo humano, com sabor e odor característicos, livre de sujidades e materiais estranhos, atendendo às normas sanitárias vigentes. Acondicionado em sachês de 340 g, íntegros, com rótulo contendo informações obrigatórias. Deve ser entregue com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Sachê	350		
128.	Molho inglês elaborado com ingredientes como vinagre, melaço, xarope de milho, água, chili, molho de soja, pimentão, tamarindo, anchovas, cebola, cravo-da-índia, alho e demais componentes permitidos pela legislação, com sabor característico, próprio para consumo. Embalagem plástica transparente, íntegra e higienizada, contendo 900 ml, rotulada conforme legislação vigente com todas as informações obrigatórias.	Unidades	30		
129.	Molho de pimenta contendo água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, com sabor e odor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Acondicionado em embalagem plástica resistente e transparente, com rotulagem contendo lista de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Conteúdo entre 900 ml e 1 L.	Unidade	12		
130.	Moranga in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para manipulação, transporte e conservação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando odor, cor e textura	kg	60		



	próprios, atendendo às normas sanitárias vigentes.					
131.	Mostarda in natura, de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de maturação que permita manter qualidade durante manipulação, transporte e conservação. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto fresco, cor e odor característicos.	Unidade	60			
132.	Maçã tipo Fuji, de primeira qualidade, com casca íntegra, livre de rupturas, pancadas ou manchas que indiquem deterioração, apresentando tamanho e coloração uniformes, polpa firme, intacta, bem desenvolvidas e em estágio adequado de maturação para consumo. Produto fresco, sem dano físico ou mecânico, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas ou larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes. Embalada em sacos plásticos resistentes, de acordo com a quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem e identificação obrigatória do produto para comercialização.	kg	300			
133.	Mamão tipo Formosa, de primeira qualidade, com casca íntegra, sem rupturas, danos físicos ou mecânicos, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e com 80% a 90% de maturação, próprios para consumo. Produto fresco, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas ou larvas, atendendo às normas sanitárias vigentes. Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, com etiqueta de pesagem e identificação obrigatória.	kg	80			
134.	Maracujá azedo de primeira qualidade, formato arredondado, casca lisa, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas, atendendo	Kg	200			



	padrões sanitários e de comercialização.					
135.	Melão de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, textura firme, sabor e odor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas ou danos físicos. Produto fresco, atendendo às normas sanitárias de manipulação e transporte.	Unidade	150			
136.	Mexerica tipo Ponkan, fruto arredondado, casca lisa e íntegra, com coloração, aroma e sabor próprios, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, sujidades, substâncias terrosas, parasitas, insetos e larvas. Produto fresco, com qualidade adequada para consumo humano.	kg	100			
137.	Morango in natura, de primeira qualidade, fresco, com aspecto, coloração, aroma e sabor característicos, polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para consumo imediato. Deve estar isento de danos físicos causados por manuseio ou transporte, parasitas ou sujidades. Embalado em recipientes de aproximadamente 250 g, íntegros e rotulados, com prazo de validade adequado e entrega programada para consumo no período máximo de 6 dias antes do vencimento.	BANDEJ A	180			
138.	Músculo bovino, carne bovina resfriada ou congelada, tipo músculo sem osso, própria para consumo humano, apresentando aspecto firme, cor característica da espécie, sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprios, não pegajosa e não amolecida. Produto livre de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Deve ser acondicionado e transportado sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, em	Kg	120			



	embalagem íntegra com identificação do produto, lote, data de embalagem, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente e informações obrigatórias conforme legislação.					
139.	Mortadela própria para consumo humano, apresentando coloração, odor e aspecto característicos, isenta de sujidades, materiais estranhos ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação completa do produto, lote, peso, data de embalagem, prazo de validade, informações nutricionais, lista de ingredientes, além de carimbo e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Deve ser entregue com validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega e transportada sob condições adequadas de refrigeração, atendendo às normas sanitárias vigentes.	Kg	200			
140.	Muçarela fresca, refrigerada, cortada em fatias finas com peso aproximado de 20 g cada, própria para consumo humano, com cor, sabor e odor característicos do produto, isenta de estufamento, rachaduras e mofos, atendendo às normas sanitárias vigentes. O produto deve ser fatiado no dia anterior ao pedido, mantendo suas características de qualidade e conservação. Embalada em saco plástico resistente, atóxico, transparente e devidamente lacrado, contendo 500 g, com identificação completa no rótulo: nome do produto, peso líquido, lote, data de embalagem, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção de órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Deve ser entregue sob refrigeração adequada e com validade mínima de 3 dias contados a partir da data de	kg	200			



	entrega.					
141.	Noz-moscada em pó, própria para consumo humano, com aroma e sabor característicos, isenta de matérias estranhas, sujidades, insetos, parasitas e qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo 50 g, com rótulo apresentando identificação completa do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e registro no órgão competente. Deve ser entregue dentro do prazo de validade estabelecido e em perfeitas condições de conservação.	Pacotes	10			
142.	Nuggets de frango, elaborados a partir de carne de frango moída e prensada, em pedaços pequenos, próprios para consumo humano, apresentando coloração, sabor e odor característicos, isentos de sujidades, parasitas, corpos estranhos ou qualquer alteração físico-química ou microbiológica. Produto congelado ou resfriado, acondicionado em embalagens transparentes, resistentes, hermeticamente lacradas ou fechadas a vácuo, contendo 1 kg, com identificação completa no rótulo: lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, carimbo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM) e demais exigências legais. O produto deve ser transportado e armazenado sob condições adequadas de frio, preservando sua integridade e segurança alimentar.	Pacotes	300			
143.	Óleo de soja, 100% natural, isento de odores e sabores estranhos ou de substâncias nocivas à saúde, próprio para consumo humano, apresentando cor, sabor e odor	Frascos	300			



	característicos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET com 900 ml, resistente e devidamente lacrada, contendo rotulagem completa com data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e demais exigências legais. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega.					
144.	Ovos de galinha – Ovos grandes, frescos, com casca firme, íntegra, homogênea, lisa, limpa e sem rachaduras. Provenientes de granja com inspeção sanitária oficial, atendendo às normas vigentes de qualidade e segurança alimentar. A entrega deverá ser feita em dúzias, acondicionados em bandejas, as quais devem estar protegidas em caixa de papelão resistente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega, devidamente identificada na embalagem.	Dúzia	250			
145.	Orégano – Produto desidratado, isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100 g, com identificação completa: nome do produto, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	50			
146.	Pêssego em calda – Fruta tipo pêssego cozido em açúcar, acondicionado em lata com 450 g. A embalagem deve estar íntegra, hermeticamente fechada e com todas as informações de identificação do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Latas	15			
147.	Páprica defumada – Produto 100% páprica defumada, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos artificiais. Textura em pó fino, homogêneo, livre de grumos, cor vermelho vibrante e características próprias do	Pacotes	80			



	produto. Embalagem contendo 300 g, com identificação completa: peso, fornecedor, data de fabricação e validade.					
148.	Pó para preparo de sorvete – Sabores variados (morango, chocolate, coco, abacaxi). Validade mínima de 12 meses, com data de envase não superior a 30 dias antes da entrega. Embalagem contendo 150 g, devidamente identificada.	Pacotes	100			
149.	Pó de café – 100% Arábica, torrado e moído, qualidade similar ou superior ao Melitta, Mulato, Fino Grão ou Pontual. Aroma de suave a intenso e baixa acidez. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem de polipropileno transparente contendo 500 g, com etiquetagem completa: identificação do produto, data de embalagem, data de validade e peso líquido.	Pacotes	300			
150.	Polvilho azedo – Produto branco, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem resistente contendo 1 kg, com identificação completa: nome do produto, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	300			
151.	Polvilho doce – Produto branco, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem resistente contendo 1 kg, com identificação completa: nome do produto, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	200			
152.	Doce, sabor: paçoca, não confeitado, tipo: massa, forma apresentação: tablete, de primeira qualidade, sabor característico do produto, textura firme, homogênea e quebradiça, sem grumos, contaminantes ou sujidades. Acondicionada em embalagem resistente de 1 kg, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. rotulagem contendo identificação	Caixa	50			



	do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. preferencialmente de marca reconhecida e de qualidade comprovada no mercado.					
153.	Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas – Produto de primeira qualidade, 0% gorduras trans, acondicionado em embalagem individual contendo 400 g de peso líquido, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	Unidades	50			
154.	Panettone com gotas de chocolate ao leite – Produto de primeira qualidade, embalagem individual contendo 400 g de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	Unidades	50			
155.	Pepino – In natura, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formato uniformes, bem desenvolvidos, isentos de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	60			
156.	Pipoca de Microondas – Grãos de milho de qualidade superior, limpos e inteiros, livres de impurezas, sujidades ou contaminantes. Produto pronto para preparo em micro-ondas, com manteiga ou temperos adicionais conforme especificação do sabor, mantendo aroma e sabor característicos. Acondicionado em pacote de 100 g, resistente, lacrado e atóxico, garantindo a integridade do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, instruções de preparo, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidades	100			
157.	Pera – De primeira qualidade, casca sã e lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, com tamanho e coloração uniformes. Sem rupturas ou danos físicos e isenta de partes pútridas. Maturação entre 80% e 90%.	kg	100			



	Embalada em sacos plásticos resistentes com etiqueta de pesagem.					
158.	Pêssego – In natura, de primeira qualidade, com maturação adequada ao consumo. Deve apresentar textura e consistência de fruta fresca, casca íntegra, sem danos físicos ou mecânicos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou partes pútridas. Com coloração e tamanho uniformes, apropriados para consumo imediato.	kg	50			
159.	Peito de frango sem osso – Cortado em filés, sem pele, congelado. Produto íntegro, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e odores estranhos. Embalado em polietileno transparente, resistente e atóxico, com 1 kg de peso líquido. A embalagem deve estar lacrada e conter: nome do produto, identificação da empresa, peso líquido, data de processamento, data de validade, lote e selo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. O fornecedor deverá apresentar, junto proposta, documentação que comprove a inspeção sanitária dos produtos, conforme legislação vigente.	KG	300			
160.	Peixe tipo cação, em postas ou cubos – Produto limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme e elástica, coloração branca ou levemente rosada e odor característico próprio. Isento de vestígios de descongelamento, resíduos de vísceras, líquidos anormais, alterações de cor, odores desagradáveis, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e transparente, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg, devidamente lacrada. A rotulagem deve conter: nome do produto, identificação do	Pacote	200			



	fabricante, peso, data de embalagem, prazo de validade, lote e selo de inspeção de órgão competente (municipal, estadual ou federal). Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
161.	Pernil suíno sem pele – Cortado em fatias (filés) com espessura aproximada de 2 a 3 cm, in natura, sem excesso de gordura, congelado. Deve apresentar aspecto, cor e odor característicos, carne firme, isento de parasitas, microrganismos patogênicos, sujidades e qualquer substância nociva à saúde. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, produtor, peso líquido, data de embalagem, lote, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	kg	200		
162.	Pizza congelada – massa pré-assada com cobertura de ingredientes frescos ou processados, sabor e aroma característicos, textura homogênea, crocante nas bordas e miolo consistente, isenta de defeitos, rachaduras ou contaminações. produto congelado, de primeira qualidade, com pesos individuais de aproximadamente 460 g. Disponível em sabores diversos, acondicionada em embalagem resistente, lacrada e atóxica, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Deve ser mantida em congelamento adequado até o uso.	Caixa	220		
163.	Presunto fatiado – produto refrigerado, cortado em fatias finas com aproximadamente 20 g cada, apresentando coloração, odor e aspecto característicos do	kg	200		



	produto de qualidade. Isento de sujidades, parasitas, manchas ou qualquer alteração. Acondicionado em embalagem plástica resistente, higiênica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de embalagem, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega.				
164.	Pão para cachorro-quente – produto de boa qualidade, com miolo branco, macio e uniforme, e casca dourada, brilhante e homogênea. Os pães devem estar íntegros, isentos de deformações e sem sinais de má qualidade, tais como: massa crua, queimada, amassada, achatada, embatumada ou com características organolépticas anormais (odor, sabor ou textura inadequados). Acondicionado em embalagem higiênica e resistente, com 500 g de peso líquido, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote.	Pacote	600		
165.	Pão para hambúrguer – produto de boa qualidade, com miolo branco, macio e uniforme, e casca dourada, brilhante e homogênea. Os pães devem estar íntegros, sem deformações, isentos de queimas excessivas, amassamentos ou qualquer falha de fabricação. Não serão aceitos produtos mal assados, embatumados ou com características organolépticas anormais (odor, sabor ou textura inadequados). Acondicionado em embalagem higiênica e resistente com 500 g de peso líquido, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	500		
166.	Pão de forma tradicional – Produto tipo tradicional, fatiado, apresentando superfície lisa,	Pacote	500		



	macia e brilhante, não quebradiça. Miolo consistente, sedoso e macio, com integridade das fatias. Deve conter, em média, 22 fatias por embalagem. Composição básica: farinha de trigo, açúcar e gordura vegetal (demais ingredientes permitidos pela legislação podem constar na rotulagem). Acondicionado em embalagem apropriada e resistente, com 480 g de peso líquido. Rotulagem contendo: identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.				
167.	Pão de forma integral – produto fatiado, com 500 g de peso líquido, apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, com miolo consistente e uniforme. deve conter em média 22 fatias por embalagem. Composição básica: farinha de trigo integral, óleo de soja, sal e conservador (propionato de cálcio), além de outros ingredientes permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo. Acondicionado em embalagem higiênica e resistente, contendo nome do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.	Pacote	300		
168.	Polpa de fruta congelada – Produto de boa qualidade, elaborado a partir de frutas selecionadas, preservando as características organolépticas originais do fruto (cor, sabor, odor e textura). Sabores variados. Acondicionado em embalagem individual de 100 g, resistente, lacrada e apropriada para conservação em baixas temperaturas. Rotulagem contendo: nome do produto e sabor, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de	Unidade	1.200		



	conservação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.					
169.	Pão de queijo congelado - formato lanche- produto de panificação à base de queijo e polvilho, de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, textura homogênea e consistente, miolo úmido e macio, sem defeitos, rachaduras ou contaminações. acondicionado em embalagem resistente de 1 kg, lacrada, atóxica e adequada à conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. deve ser mantido em congelamento adequado até o momento do uso.	Kg	180			
170.	Queijo parmesão - ralado ou em pó, de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos. produto íntegro, isento de sujidades, parasitas ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado em embalagem resistente e lacrada, com 50 g de peso líquido, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	60			
171.	Queijo minas frescal - produto tradicional, de primeira qualidade, apresentando textura firme e úmida, coloração branca uniforme, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, mofos ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado em embalagem adequada, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 1 kg de peso líquido. Rotulagem com: identificação do produto e do	kg	150			



	fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE OU SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.					
172.	Queijo Minas Padrão – Produto tradicional de primeira qualidade, apresentando textura firme, uniforme, coloração branca a levemente amarelada, com odor e sabor característicos do queijo minas padrão. Livre de sujidades, rachaduras, mofo ou qualquer alteração de qualidade. Acondicionado a vácuo, em embalagem resistente e lacrada, contendo aproximadamente 500 g a 600 g de peso líquido. A rotulagem deve apresentar: identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção de órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Kg	150			
173.	Requeijão cremoso 400g – Produto tradicional, apresentando textura homogênea, cor e sabor característicos, isento de grumos, sujidades ou qualquer substância estranha. Deve estar acondicionada em pote plástico resistente, atóxico, devidamente lacrado, com peso líquido de 350 g. A embalagem deve conter de forma legível: nome e identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega, número do lote, informações nutricionais e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve estar dentro dos padrões de identidade e qualidade exigidos pela legislação vigente para laticínios.	Pote	200			
174.	Repolho – 500g - Produto de 1ª qualidade, fresco, firme, com coloração e odor característicos	Kg	60			



	da espécie. Deve apresentar folhas bem formadas, íntegro e com boa consistência, livre de danos físicos, mecânicos ou biológicos. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade externa anormal, corpos estranhos aderidos à superfície, bem como livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve estar em perfeitas condições para consumo e atender aos padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.				
175.	Refrigerante tipo cola, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica, composta por água gaseificada, açúcar, extrato de noz-de-cola, acidulante ácido fosfórico, corante caramelo IV, cafeína e aroma natural. O produto deve apresentar coloração e sabor característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalado em garrafas PET resistentes e lacradas. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400		
176.	Refrigerante sabor laranja, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, sucos concentrados de laranja e maçã, vitamina C, reguladores de acidez (ácido cítrico e citrato de sódio), aroma sintético idêntico ao natural, sequestrantes (hexametáfosfato de sódio e EDTA cálcio dissódico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), edulcorantes (sucralose 4,2 mg e acesulfame de potássio 3,2 mg por 100 ml) e corante artificial amarelo crepúsculo FCF. O produto deve apresentar coloração e sabor característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Acondicionado em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data	UND	400		



	de entrega.					
177.	Refrigerante sabor guaraná, embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante (ácido cítrico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), aromatizante e corante caramelo. Deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalagem em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400			
178.	Refrigerante diet em embalagem PET de 2 litros – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, cafeína, extrato de noz-de-cola, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, regulador de acidez (citrato de sódio), conservador (benzoato de sódio) e edulcorantes (ciclamarato de sódio, acesulfame de potássio e aspartame). Produto deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições de consumo. Embalagem em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para contato com alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100			
179.	Refrigerante sabor guaraná ou cola, embalagem PET de 200 ml – bebida não alcoólica elaborada com água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante (ácido cítrico), conservadores (benzoato de sódio e sorbato de potássio), aromatizante e corante caramelo. O produto deve apresentar sabor, cor e aroma característicos, estar isento de sujidades e em perfeitas condições	Unidade	400			



	de consumo. Acondicionado em garrafas PET resistentes, lacradas e próprias para alimentos. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.					
180.	Salsinha – Produto fresco, de 1ª qualidade, com folhas firmes, verdes e odor característico. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Embalada em maços ou unidades apropriadas para transporte e comercialização, mantendo integridade e frescor.	Maço	80			
181.	Sardinha em conserva – Pescado íntegro, fresco, limpo, viscerado, sem escamas ou espinhas, conservado em óleo comestível e sal. Lata revestida com folha de flandres e verniz sanitário. Embalagem de 250 g, contendo rótulo com valor nutricional, data de validade, lote e identificação do fabricante. Produto próprio para consumo, isento de contaminações e em perfeitas condições de conservação.	Latas	200			
182.	Salsicha – Produto de boa qualidade, com sabor, odor e coloração característicos, congelado ou resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente resistente, lacrada a vácuo ou com outro sistema de fechamento seguro. Isento de sujidades, defeitos de fabricação ou contaminação.	Kg	250			
183.	Sal refinado iodado – Produto de 1ª qualidade, sem sujidades, impurezas ou misturas inadequadas. Embalagem de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	150			
184.	Sal grosso para churrasco – Produto de primeira qualidade, granulação uniforme, isento de impurezas, terra, areia ou partículas estranhas. Deve	Pacotes	20			



	apresentar coloração natural, sem alterações de cor ou umidade excessiva, garantindo integridade e facilidade de manuseio. Embalagem resistente de 1 kg, lacrada e adequada para transporte e armazenamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, mantendo suas características físico-químicas e aptidão para consumo humano.					
185.	Esfiha Congelada – Massa de panificação pré-preparada, recheio homogêneo de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, textura consistente, sem rachaduras, deformações ou contaminações. Produto congelado, acondicionado em caixa contendo 20 unidades, com peso aproximado de 400 g por unidade, em embalagem resistente, lacrada e atóxica, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Deve ser mantida em congelamento adequado até o momento do uso.	Caixa	150			
186.	Suco de caixinha – Bebida líquida elaborada com suco natural ou concentrado, sem conservantes artificiais, corantes ou espessantes, disponível em diversos sabores. Embalagem com 200 ml tetrapak ou similar, lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses e informações nutricionais.	UND	300			
187.	Suco concentrado líquido (refresco) – Bebida elaborada com 100% suco natural, sem adição de conservantes, corantes, ácidos ou espessantes. Produto sem glúten, não fermentado, disponível nos sabores goiaba, abacaxi, caju e manga. Deve apresentar sabor,	UND	400			



	aroma, cor e textura característicos da fruta, isento de impurezas ou contaminações. Embalagem resistente e lacrada de 1 litro, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.					
188.	Suco concentrado de uva (garrafa 1 LITRO) – Bebida elaborada com água potável e sucos integrais concentrados de uva e laranja, acidulante (ácido cítrico), aromatizante idêntico ao natural, corantes (caroteno, beta-caroteno sintético e cantaxantina), conservantes (benzoato de sódio e metabissulfito de sódio), estabilizantes (goma gelana e citrato de sódio) e antioxidante (ácido ascórbico). Produto sem adição de açúcar e sem glúten, com sabor, cor e aroma característicos, isento de impurezas ou contaminações. Embalagem de 1 LITRO, resistente e lacrada, contendo rotulagem com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UND	50			
189.	Bebida láctea pasteurizada, sabor chocolate, cor e aroma característicos, homogeneizada, sem separações ou grumos. Embalagem tetrapak lacrada, com rotulagem contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses e informações nutricionais. Embalagem 200 ml	UND	300			
190.	Taioba – Produto de 1ª qualidade, fresco, com folhas verdes, brilhantes, lisas, viçosas e firmes, sem áreas escuras. Apresenta coloração, tamanho e aparência uniformes, típicos da variedade, sem sujidades ou defeitos que possam alterar sua qualidade ou aspecto. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, preferencialmente orgânica e/ou	Maço	60			



	agroecológica. Embalada em maços de aproximadamente 250 g, garantindo integridade e frescor.					
191.	Tomate - de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sa, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	300			
192.	Tapioca – Goma de mandioca hidratada, de primeira qualidade, isenta de impurezas e corpos estranhos. Acondicionada em pacote resistente de 500 g, lacrado, com rotulagem contendo identificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	150			
193.	Trigo para quibe – Produto de ótima qualidade, com cor, sabor e aroma característicos. Acondicionado em embalagem íntegra de 500 g, contendo na rotulagem data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	100			
194.	Uva tipo Itália – Fruto de 1ª qualidade, doce e suculento, firme e bem preso ao cacho, fresco e íntegro, sem murchamento ou queda de frutos. Apresenta coloração uniforme, polpa firme e aroma característico da variedade.	Kg	150			
195.	Vagem – Produto verde, nova e de 1ª qualidade, íntegra e sã, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas ou partes danificadas, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica. Embalada em sacos plásticos resistentes, acondicionando a quantidade solicitada, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto e data de	Kg	60			



	colheita.					
196.	Vinagre – Produto envasado em garrafa de polietileno transparente, resistente e atóxica, com capacidade de 750 ml. Rotulagem obrigatória contendo: identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e prazo de validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, mantendo qualidade, acidez e características organolépticas do produto.	Frascos	30			

- O valor global da proposta é de **R\$.....**
- O prazo de validade da proposta é de **60 (sessenta)** dias, contados a partir da data de julgamento da licitação.

Dados do responsável Legal para assinatura do Termo de Contrato;

Nome: _____ **CPF:** _____
ID: _____ **End:** _____
Tel.: _____ **E-mail:** _____

Atenciosamente,

.....
Assinatura do Responsável Legal
CPF : _____

EMPRESA : **CNPJ:**
ENDEREÇO :
Tel.: **E-mail:**

Nota: O Preenchimento das informações em vermelho são obrigatórias e essenciais para o estabelecimento da relação Administração – Fornecedor, após o julgamento.



ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA ASSISTÊNCIA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE – CIACA por intermédio do(a) (órgão) contratante), com sede no(a) na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo presidente, Sr., portador(a) do CPF nº, considerando o julgamento da dispensa de licitação, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, Processo licitatório nº 002/2026 – Pregão Eletrônico nº 001/2026, RESOLVE registrar o preço da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Aviso de Contratação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações e em conformidade com as disposições a seguir:

6. DO OBJETO

6.1. Constitui objeto da presente ata, o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA.

6.2. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ, endereço, contatos, representante)						
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Preço unit.	Preço total
01						

7. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

7.2. Fica designado como fiscal e gestor desta contratação os servidores abaixo relacionados:

A) FISCAL:

B) GESTOR:

8. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento



convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

9. VALIDADE DA ATA

9.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art.84 da Lei 14.133, de 2021.

10. RESPONSABILIDADE POR DANOS

10.1. O Fornecedor responderá por todo e qualquer dano provocado ao CIACA, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo CIACA, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

10.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo CIACA, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo Fornecedor, de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pelo CIACA a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

10.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do Fornecedor for apresentada ou chegar ao conhecimento do CIACA, este comunicará ao Fornecedor por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar ao CIACA a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinalado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo Fornecedor não o eximem das responsabilidades assumidas perante ao CIACA, nos termos desta cláusula.

10.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do CIACA, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo Fornecedor, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao CIAC, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do Fornecedor;
- b) medida judicial apropriada, a critério do CIACA.

11. REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

11.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos



imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.2. decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

11.1.3. resultante de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

11.2.1. Caso o fornecedor não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, será liberado do compromisso assumido referente ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

11.2.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do 6.2.1, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

11.2.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

11.2.4. Caso haja a redução do preço registrado, o gerenciador deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual.

6.3. No caso do preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações contidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite decumprir o compromisso.

6.3.1. Para fins do disposto no subitem acima, deverá o fornecedor encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas.

6.3.2. Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

6.3.3. Havendo cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.3.4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.3.5. Na hipótese de comprovação do disposto no subitem 6.3.1, o órgão ou entidade gerenciadora procederá à atualização do preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.3.6. O Órgão ou entidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de efetuar a alteração contratual.



12. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO E DO FORNECEDOR

12.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO:

- 12.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo fornecedor, de acordo com o Ata de Registro de Preços e seus anexos;
- 12.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 12.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 12.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Ata de Registro de Preços e o cumprimento das obrigações pelo fornecedor;
- 12.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 12.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 12.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 12.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo fornecedor;
- 12.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente Ata de Registro de Preços, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 12.1.10. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 12.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.
- 12.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12.2. SÃO OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:

- 7.2.1** O fornecedor deve cumprir todas as obrigações constantes desta Ata e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 7.2.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 7.2.5.** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Ata/contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 7.2.6.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 7.2.7.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o



acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no Aviso de Contratação, o valor correspondente aos danos sofridos;

7.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

7.2.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

7.2.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

7.2.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

7.2.12. prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

7.2.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

7.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

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

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

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

7.2.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;

7.2.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

7.2.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

7.2.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos,



devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

13.1. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão ou entidade gerenciadora quando:

- I - descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

IV - sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. No caso do inciso IV, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapassar o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, sendo vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

13.1.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por decisão do órgão ou entidade gerenciadora, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.2. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nas seguintes hipóteses:

- I - por razão de interesse público; ou
- II - a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

14. DAS PENALIDADES E RESCISÃO

14.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

14.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações do consórcio e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Aviso de Contratação direta e no Termo de Referência.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Viçosa/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que,



depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Viçosa-MG de..... de 2026.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO Nº /2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 002/2026**

**TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS, QUE FAZEM ENTRE SI
O(A)..... E A EMPRESA**

O **CONSORCIO INTERMUNICIPAL PARA ASSISTÊNCIA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE – CIACA** por intermédio do(a) (órgão) contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo presidente, Sr....., portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, denominada neste ato **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 002/2026 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Ata de Registro de Preços nº /2026 do processo de Pregão Eletrônico nº 001/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal para Assistência da Criança e do Adolescente – CIACA.**, conforme descritivo, quantitativo e valores abaixo:

Nº Item	Cód.	Descrição	Unid.	Qtd.	Marca	Modelo	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
Total Geral ==>								

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital;

1.2.3. A Proposta;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até ____ (____) meses (**até 12 meses**) contados da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS



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

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Consorcio deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

010101 0812200012.001 339030

4.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante simples apostilamento ou indicação via sistema de gestão.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E PAGAMENTO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ (....).

5.2. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do contrato.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC ou outro que vier a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4. 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).

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência.

CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO



9.1 A fiscalização da execução do objeto será efetuada por agente designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

10.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

10.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

10.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

10.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.10. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

10.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

10.2.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

10.2.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



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

10.2.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.2.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no Aviso de Contratação, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.2.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

10.2.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

10.2.12. prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

10.2.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

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

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

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

10.2.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;



10.2.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.2.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a agente de contratação/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.6. fraudar a licitação

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.7.5. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa,



aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa:

c) compensatória e

d) de mora.

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. as peculiaridades do caso concreto

11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste instrumento.

11.5. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso I.

11.6. Para efeito deste edital, equipara-se ao contrato qualquer outro acordo firmado entre a administração pública municipal e outra pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, ainda que com outra denominação, inclusive nota de empenho ou instrumento equivalente, e que estabeleça obrigações de dar, fazer ou entregar, entre outras admitidas em direito, excetuadas as contratações temporárias.

11.7. A sanção de advertência será aplicada como instrumento de diálogo e correção de conduta nas seguintes hipóteses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

III – descumprimento de pequena relevância;

IV – inexecução parcial de obrigação contratual.

11.7.1. Para os fins deste edital, considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato e não causem prejuízos à administração.

11.8. A sanção de multa compensatória será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:

V - de 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor contratado, para aquele que:

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente



justificado;

VI - 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual;

VII - 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executado, em caso de inexecução parcial do contrato, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

VIII - 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

h) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

i) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;

j) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;

k) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

l) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

m) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

n) dar causa à inexecução total do objeto do contrato.

11.8.1. Naqueles contratos que ainda não foram celebrados, o percentual de que trata o subitem acima, para cálculo da multa compensatória incidirá sobre o valor estimado da contratação;

11.8.2. Considera-se inexecução total do contrato:

III - recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada; e

IV - recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, o que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida.

11.8.2.1. Evidenciada a inexecução total, a inexecução parcial ou o retardamento do cumprimento do encargo contratual:

V - será intimado o adjudicatário ou contratado para apresentar a justificativa, no prazo de 2 (dois) dias úteis, para o descumprimento do contrato;

VI - a justificativa apresentada pelo licitante ou adjudicatário será analisada pelo agente de contratação, agente de contratação ou comissão de licitação, enquanto a justificativa apresentada pela contratada será analisada pelo fiscal do contrato que, fundamentadamente, apresentará manifestação e submeterá à decisão do ordenador de despesas;

VII - rejeitadas as justificativas, o agente público competente submeterá à autoridade máxima do órgão ou entidade para que decida sobre a instauração do processo para a apuração de responsabilidade; e

VIII - preliminarmente à instauração do processo de que trata o inciso III poderá ser concedido prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, para a adequação da execução contratual ou entrega do objeto.

11.8.3. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada, será cobrada das seguintes forma e ordem:

IV - retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade, inclusive pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado;

V - descontado do valor da garantia prestada;



VI - pago por meio de documento de arrecadação municipal; ou IV - judicialmente.

11.9. Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

III - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos.

IV - dar causa à inexecução total do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos. III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

VII - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

VIII - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 02 (dois) anos.

IX - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado. Pena - impedimento pelo período mínimo de 02 (dois) anos e máximo de 03 (três) anos.

11.10. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsificada durante a licitação ou a execução do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos. II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos. III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos. IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação:

Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos.

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013: Pena - impedimento pelo período mínimo de 05 (cinco) anos e máximo de 06 (seis) anos.

11.10.1. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, de todos os entes federativos, no caso das infrações previstas no subitem 9.9, pelo prazo máximo de seis anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.10.2. A aplicação da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta deve ser precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão ou entidade.

11.11. O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.



11.11.1. Não se aplica a regra prevista no subitem 12.11 se já houver ocorrido o julgamento ou, pelo estágio processual, revelar-se inconveniente a avaliação conjunta dos fatos.

11.11.2. O disposto no subitem 12.11 não afasta a possibilidade de aplicação da pena de multa compensatória cumulativamente à sanção mais grave.

11.12. Na aplicação das sanções, a Administração Pública deve observar: I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

VI - as peculiaridades do caso concreto;

VII - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

VIII - os danos que dela provierem para a Administração, para o funcionamento dos serviços públicos ou para o interesse coletivo;

IX - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável pela infração, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

11.12.1. São circunstâncias agravantes:

I - a prática da infração com violação de dever inerente a cargo, ofício ou profissão; II - o conluio entre fornecedores para a prática da infração;

VI - a apresentação de documento falso no curso do processo administrativo de apuração de responsabilidade;

VII - a reincidência.

VIII - a prática de qualquer de infrações absorvidas, na forma do disposto no subitem 12.1.9 deste edital.

11.12.1.1. Verifica-se a reincidência quando o acusado comete qualquer nova infração, depois de condenado definitivamente por infração anterior.

11.12.1.2. Para efeito de reincidência:

IV - considera-se a decisão proferida no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, se imposta a pena de declaração de inidoneidade de licitar e contratar;

V - não prevalece a condenação anterior, se entre a data da publicação da decisão definitiva dessa e a do cometimento da nova infração tiver decorrido período de tempo superior a cinco anos;

VI - não se verifica, se tiver ocorrido a reabilitação em relação a infração anterior.

11.12.2. São circunstâncias atenuantes:

IV - a primariedade;

V - procurar evitar ou minorar as consequências da infração antes do julgamento;

VI - reparar o dano antes do julgamento;

IV - confessar a autoria da infração.

11.12.2.1. Considera-se primário aquele que não tenha sido condenado definitivamente por infração administrativa prevista em lei ou já tenha sido reabilitado.

11.13. As penalidades mencionadas nos subitens acima serão aplicadas após regular procedimento administrativo, podendo ser cumuladas na forma da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, reservado ao Consórcio o direito de determinar a interrupção temporária dos serviços ou fornecimento no transcurso do procedimento administrativo.

11.14. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à administração pública



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

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

12.7. O contrato poderá ser extinto:

12.7.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.7.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

13.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples



apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos 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, aplicável ainda, as decisões e recomendação proferidas pelos Órgãos de Fiscalização e controle, TCE E MP.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

15.2. 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. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

15.3. Para cumprimento da disposição contida nos Artigos nº 94 e 174 da NLL nº 14.133/2021, até a completa criação e implantação do PNCP, bem como a conclusão da integração entre sistemas para envio dos dados na íntegra, adota-se a recomendação do TCE-MG, processo nº 1104835, Tribunal Pleno – 6/10/2021, para cumprimento dos princípios da publicidade dos autos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

16.1. É eleito o Foro da Comarca de Viçosa/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Viçosa-MG de..... de 2026.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-