

Processo 7700/2025
Licitação:
Modalidade: Pregão Eletrônico
Número da 119/2025
Licitação:
Registro de 096/2025
preço:

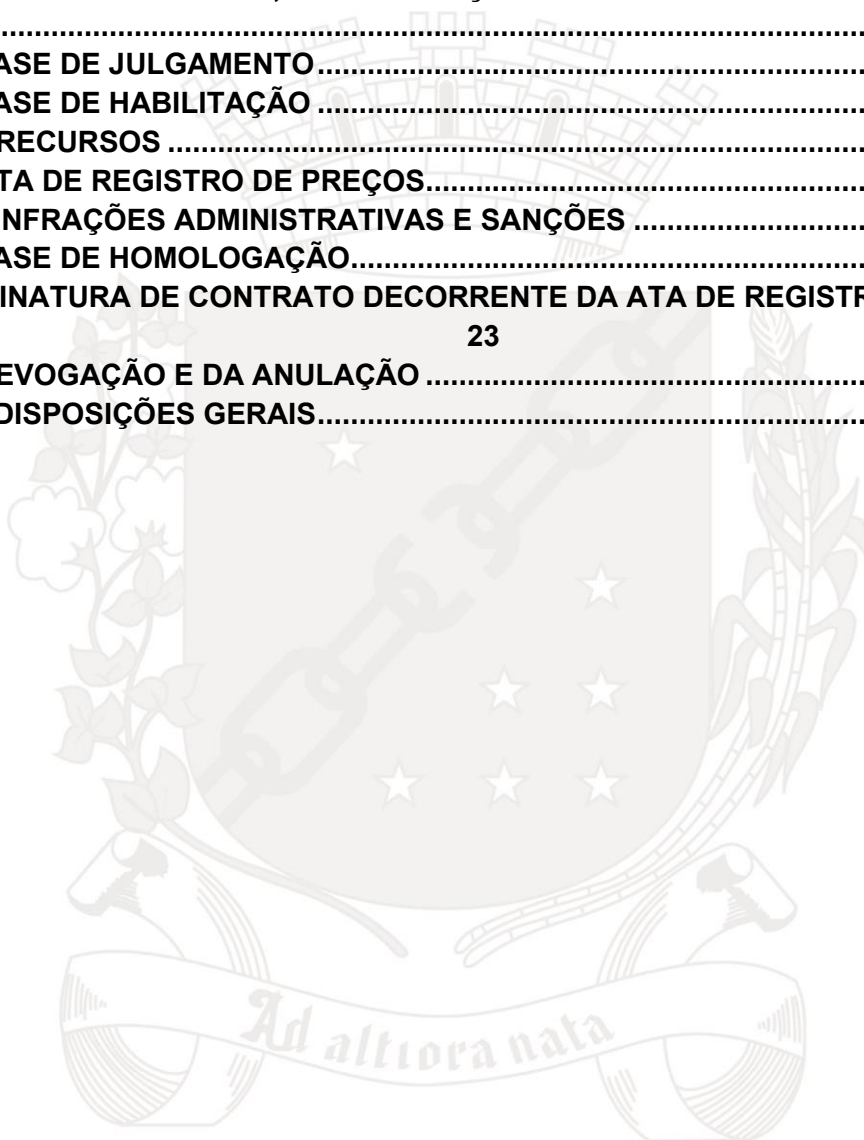
Objeto:

EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SETE LAGOAS/MG, E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA QUE DEMONSTRARAM INTERESSE EM PARTICIPAR DESSE PROCESSO LICITATÓRIO.

Processo Licitação:7700/2025
Modalidade: Pregão Eletrônico nº 119/2025
Registro de Preços nº 096/2025
OBJETOEVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SETE LAGOAS/MG, E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA QUE DEMONSTRARAM INTERESSE EM PARTICIPAR DESSE PROCESSO LICITATÓRIO.
Local de realização da licitação no site: https://licitar.digital
Início de credenciamento e acolhimento de propostas: 25 / 09 /2025 as 17h00m
Limite de credenciamento e acolhimento de propostas: 08 /10 / 25 às 08h:30min (Horário de Brasília)
Data e hora do certame: 08 /10 /25 às 08h:30min (Horário de Brasília)
Critério de Julgamento: MENOR PREÇO
Forma de adjudicação: POR ITEM
Modo de disputa: ABERTO
PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: (X)SIM () NÃO
Contato e esclarecimentos: pregao.licitacoes@setelagoas.mg.gov.br

SUMÁRIO

1.	DO OBJETO	3
2.	DA PARTICIPAÇÃO NO REGISTRO DE PREÇO	3
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	6
5.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
6.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	8
7.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	9
8.	DA FASE DE JULGAMENTO	14
9.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	17
10.	DOS RECURSOS	19
11.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	20
12.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	20
13.	DA FASE DE HOMOLOGAÇÃO	23
14.	DA ASSINATURA DE CONTRATO DECORRENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	23
15.	DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO	24
16.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	24



PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Sete Lagoas (MG), inscrita no CNPJ nº 24.996.969/0001-22, por intermédio do Núcleo de Licitações e Compras, torna público que realizará Licitação Pública, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 5.639, de 22 de fevereiro de 2017, do Decreto Municipal nº 6.941, de 14 de fevereiro de 2023, do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O agente de contratação (pregoeiro), designado pela Portaria nº 15.976 de 30 de dezembro de 2023, da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas/ MG, realizará o Pregão mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o endereço eletrônico www.licitardigital.com.br.

Na hipótese de não haver expediente no dia de realização do Pregão, a Licitação será realizada no **primeiro dia útil subsequente, mantendo-se inalterado o horário de realização.**

O Sistema do Pregão Eletrônico estará disponível para digitação dos dados da proposta, a partir da publicação do Aviso de Licitação de acordo com legislação em vigor.

O licitante deverá informar no Sistema, em campo próprio, que tem pleno conhecimento e atende às exigências de habilitação previstas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SETE LAGOAS/MG, E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA QUE DEMONSTRARAM INTERESSE EM PARTICIPAR DESSE PROCESSO LICITATÓRIO.** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO NO REGISTRO DE PREÇO

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem credenciados na PLATAFORMA DA LICITAR DIGITAL, www.licitardigital.com.br.

3.2. 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.

3.3. Caso haja itens indicados no Termo de Referência como “ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP” ou “COTA RESERVADA PARA ME/EPP” a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

3.3.1. 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.

3.3.2. Nos termos do Decreto Municipal 5.639/17, se no Termo de Referência houver divisão de Cotas, para os lotes denominados Cota Principal e Cota Reservada, na hipótese da mesma empresa apresentar a melhor proposta para a cota reservada e para a cota principal, deverá prevalecer o menor valor proposto, sob pena de desclassificação da proposta de maior valor; havendo vencedores distintos para as cotas principal e reservada, o percentual de diferença entre os preços ofertados não poderá ser superior a 10% (dez por cento) em relação ao menor preço, sob pena de desclassificação da proposta de maior valor.

3.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

3.5.2. 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;

3.5.3. 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;

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

3.5.5. 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;

3.5.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.5.7. 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;

3.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.5.9.1.1. Em relação à vedação da participação de consórcios no certame, esclarecemos que foi considerada a natureza, complexidade e a quantidade de empresas atuantes no setor e, concluímos que não se tratam de serviços de grande complexidade técnica, os quais não demandam a junção de competências de duas ou mais empresas.

3.5.9.1.2. A formação de consórcios de empresas só tem sentido para a possível execução de objetos extraordinários, vultosos, altamente complexos ou inauditos. Exatamente nesse sentido leciona o administrativista Marçal Justen Filho:

É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e a complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 13ª ed., p. 476).

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

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

3.6. O impedimento de que trata o subitem 3.5.4 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.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 3.5.2 e 3.5.3 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.

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

3.9. O disposto nos subitens 3.5.2 e 3.5.3 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.

3.10. 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 Federal nº 14.133, de 2021](#).

3.11. A vedação de que trata o subitem 3.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar Edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma prevista neste Edital.

4.1.1. O agente de contratação (pregoeiro), responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital de licitação e dos anexos.

4.1.2. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo agente de contratação (pregoeiro), nos autos do processo de licitação.

4.1.3. Acolhida a impugnação contra o Edital de licitação, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados no artigo 16 do Decreto Municipal nº 6.941/2023.

4.1.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do órgão ou da entidade promotora da licitação e no sistema, dentro do prazo estabelecido no subitem 4.1.1, e vincularão os participantes e a Administração.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.1.1. Caso seja exigido no Termo de Referência, para fins de comprovação da seriedade da proposta e de garantia do cumprimento das obrigações inerentes à licitação, os licitantes deverão apresentar, no ato da inscrição, uma garantia de proposta, conforme [art. 58 da Lei 14.133/2021](#).

5.1.1.1. A garantia de proposta poderá ser apresentada nas modalidades previstas no [§ 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021](#).

5.1.1.2. O valor da garantia de proposta corresponderá ao valor ESTIMADO de cada lote, sendo que garantia com valor menor do que o discriminado no Termo de Referência acarretará na rejeição da proposta.

5.1.1.2.1. A garantia deverá ser apresentada referente ao(s) lote(s) de interesse.

5.1.1.3. A garantia de proposta deverá permanecer em vigor por um período equivalente ao prazo de validade das propostas, conforme estabelecido no Edital.

5.1.1.4. A comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta deverá ser anexada em campo próprio do sistema.

5.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.3.5. Cumpre as exigências de reserva de cargos para cumprimento da cota de aprendizagem, prevista no [art. 429 da CLT](#)

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

5.5.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.5.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 5.3, 5.4 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.10.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.10.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.11.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.11.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário do item;

6.1.2. Marca / Modelo (se o Termo de Referência exigir);

6.1.3. Fabricante (se o Termo de Referência exigir);

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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

6.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

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

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

6.7.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste Edital.

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

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

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 agente de contratação (Pregoeiro), e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, observado o modo de disputa adotado no Edital, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item ou valor global conforme forma de adjudicação solicitada.

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 maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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 licitante poderá, durante o período de lances, solicitar exclusão seu último lance ofertado, através de botão próprio do sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível, contudo, caso o Agente de Contratação / Pregoeiro não proceda com a devida exclusão, o licitante não poderá imputar tal responsabilidade ao Agente de Contratação / Pregoeiro, nos termos do item 6.4.

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

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. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração desta etapa.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o subitem 7.11.1, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

7.11.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no subitem 7.11.1, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto abaixo:

7.11.3.1. Ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

7.11.3.2. Ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

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 agente de contratação (pregoeiro), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos neste Edital, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no subitem 7.11.4, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.11.6. Encerrada a etapa de que trata o subitem 7.11.4, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no subitem 7.11.3.

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. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances terá duração de quinze minutos.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 7.12.1, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

7.12.3. Após a etapa de que trata o subitem 7.12.2, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais até dez por cento superiores ou inferiores àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.12.5. Na ausência de, no mínimo, 03 (três) ofertas nas condições de que trata o subitem 7.12.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo, observado o disposto no subitem 7.12.4.

7.12.6. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens 7.12.3 e 7.12.4, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto nos subitens 7.11.3

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, somente serão classificados automaticamente pelo sistema, para a etapa da disputa aberta, na forma disposta no subitem 7.11, com a apresentação de lances, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.

7.13.1. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no subitem 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as 03 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos, na forma disposta no subitem 7.11.

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

7.13.3. Após o reinício previsto no subitem 7.13.2, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

7.13.4. Encerrada a etapa de que trata o subitem 7.13.3, o sistema ordenará e divulgará os lances, conforme disposto no subitem 7.11.3.

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

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

7.16. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.17. Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a dez minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24h (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.19. 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 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

7.19.1. 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.

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

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

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

7.20. 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.

7.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

7.20.1.2. 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;

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

7.20.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.20.2.1. 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;

7.20.2.2. Empresas brasileiras;

7.20.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.21. 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 agente de contratação (pregoeiro), auxiliado pela equipe de apoio, poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.21.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

7.21.2. 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.

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

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

7.21.5. O agente de contratação (pregoeiro), solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

7.21.6. A prorrogação de que trata o subitem acima, poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.21.6.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação (pregoeiro);

7.21.6.2. De ofício, a critério do agente de contratação (pregoeiro), quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado.

7.22. Após a negociação do preço, o agente de contratação (pregoeiro) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação (pregoeiro), verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), legislação correlata e no item 3.5 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

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

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o agente de contratação (pregoeiro), verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 5.5 deste Edital.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o agente de contratação (pregoeiro), realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e, observado o disposto nos artigos 32 e 33 do Decreto Municipal nº 6.941/2023, à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.

8.6.1. Desde que previsto no Edital, o órgão ou entidade promotora da licitação poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. Contiver vícios insanáveis;

8.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8. 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.

8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem 8.8, só será considerada após diligência do agente de contratação (pregoeiro), que comprove:

8.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.9.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.9.3. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.10. 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.

8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

8.12.1. O ajuste de que trata o subitem 8.12 se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. 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.

8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo agente de contratação (pregoeiro), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o agente de contratação (pregoeiro), analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1. A documentação de habilitação de que trata o subitem 9.1 poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação de que trata o inciso II do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de que trata o inciso III do artigo 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ressalvado inciso XXXIII do caput do artigo 7º e o § 3º do artigo 195 da Constituição Federal.

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

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

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

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia, emitidos pela Internet, desde que possam ter sua autenticidade conferida eletronicamente, ou publicados em Órgão da Imprensa Oficial.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#)).

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

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada pelo agente de contratação (pregoeiro), auxiliado pela equipe de apoio, até a conclusão da fase de habilitação.

9.10.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e julgamento, observado, nesta hipótese, o disposto no § 2º do artigo 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.10.2. Na hipótese do subitem 9.10.1, serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, nos termos do inciso III do artigo 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.10.3. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

9.10.3.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.10.4. Na hipótese de que trata o subitem 9.10.1, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo definido no Edital de licitação, após solicitação do agente de contratação (pregoeiro), no sistema eletrônico, no prazo de, no mínimo, 2h (duas horas), prorrogável por igual período, nas situações elencadas no subitem 7.21.6 deste Edital.

9.10.5. A verificação pelo agente de contratação (pregoeiro), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

9.10.7. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação (pregoeiro), examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital de licitação, observado o prazo de, no mínimo, 2h (duas horas), prorrogável por igual período, nas situações elencadas no subitem 7.21.6 deste Edital.

9.10.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem 9.10.6.

9.10.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no artigo 4º do Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

9.11. 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.

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

10. DOS RECURSOS

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

10.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.2.1. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.2.2. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.2.3. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.2.4. O recurso de que trata o subitem 10.2 será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três)

dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.2.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

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

10.2.7. 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. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do e-mail ou da intimação feita pelo sistema, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

11.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

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

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo agente de contratação (pregoeiro), durante o certame;

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

12.1.1.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.1.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.1.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.1.4 Deixar de apresentar amostra; ou

12.1.1.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

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

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

12.1.3 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.4 Fraudar a licitação;

12.1.5 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.5.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.5.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento; ou

12.1.5.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

12.1.7 Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](#).

12.2 Com fulcro na [Lei Federal 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:

12.2.1 Advertência;

12.2.2 Multa;

12.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

12.2.4 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.

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2 As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4 A multa será recolhida em percentual de 3% (três por cento) a 10% (dez por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1 Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 a multa será de 3% (três por cento) a 10% (dez por cento) do valor do contrato.

12.4.2 Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 3% (três por cento) a 10% (dez por cento) do valor do contrato licitado.

12.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Sete Lagoas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

12.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

- 12.10 A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados a Administração Pública direta ou indireta do Município de Sete Lagoas.

13. DA FASE DE HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no artigo 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14. DA ASSINATURA DE CONTRATO DECORRENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1 Havendo necessidade, o detentor da Ata de Registro de Preços será convocado para assinar o termo de contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do e-mail ou da intimação feita pelo sistema.
- 14.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 14.1.2 A recusa injustificada do detentor da Ata de Registro de Preços em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

15. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

15.1 A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório de que trata este Edital por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

15.1.1 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

15.1.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

15.1.3 Na hipótese da ilegalidade de que trata o subitem 15.1 ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no artigo 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

16.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

16.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

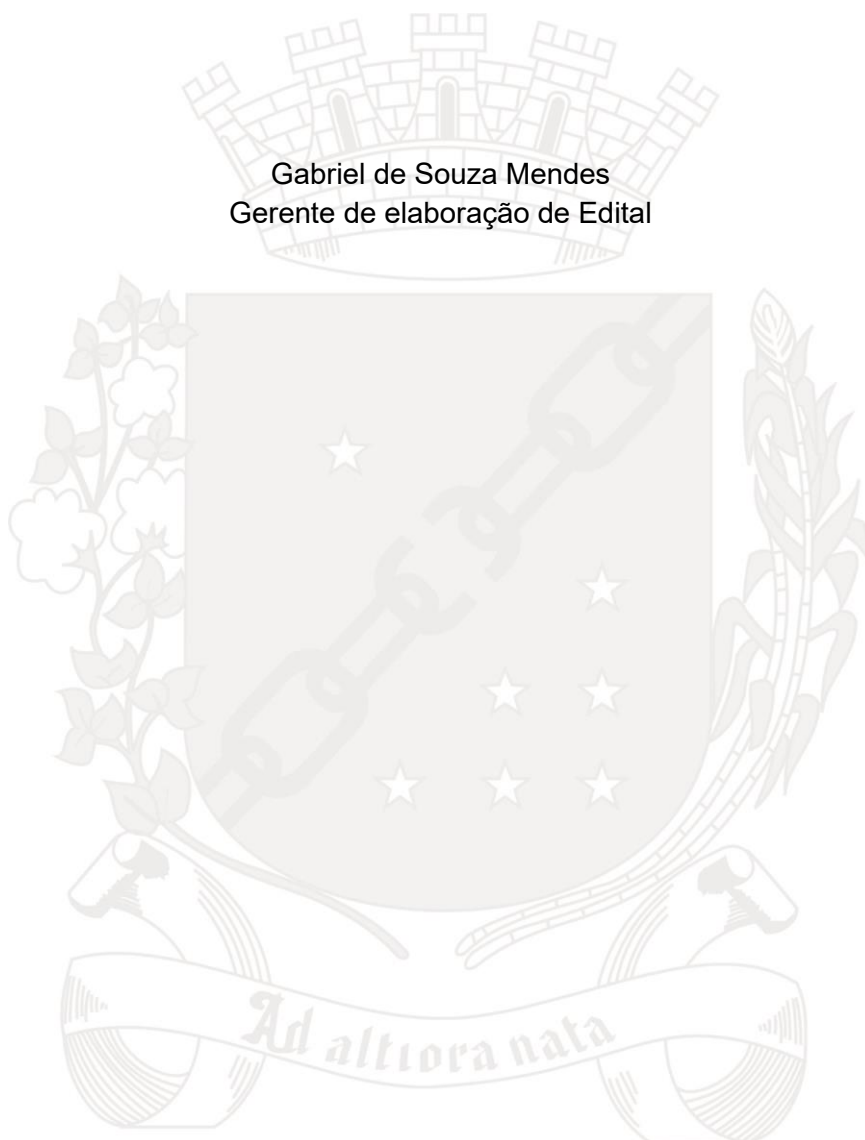
16.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

- 16.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.setelagoas.mg.gov.br e <https://licitar.digital>
- 16.11 A adesão à Ata de Registro de Preços por órgão ou entidade da administração pública que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, poderá ser realizada mediante observância aos requisitos estabelecidos no Decreto Municipal nº 7.161/2024 e suas alterações.
- 16.11.1 As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ARP.
- 16.11.2 As aquisições a que se refere o subitem 16.11.1 não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ARP, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem.
- 16.12 Os preços inicialmente registrados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 16.12.1 Após o interregno de um ano, mediante solicitação do detentor da Ata, os preços iniciais serão reajustados da seguinte forma:
- 16.12.2 Dentre os índices IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumido), será utilizado o índice menos oneroso para Administração Pública para fins de reajuste deste contrato, ou seja, após comparar cada índice, será aplicado o menor percentual, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 16.12.3 Poderá ser solicitado pelo detentor da Ata a repactuação para fins de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro quando o objeto do registro de preços for para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra.
- 16.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.13.1 ANEXO I - Termo de Referência;
- 16.13.1.1 Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;
- 16.13.2 ANEXO II - Relatório De Especificações e Modelo de Proposta;
- 16.13.3 ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 16.13.4 ANEXO IV - Minuta de Termo de Contrato;
- 16.13.5 ANEXO V - Declarações exigidas neste Edital.

Sete Lagoas/MG, 17 de setembro de 2025.

Gabriel de Souza Mendes
Gerente de elaboração de Edital



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



Núcleo de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Sete
Lagoas/MG.

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social de Sete Lagoas/MG, e demais setores da Prefeitura que demonstraram interesse em participar desse Processo Licitatório.

Sete Lagoas/MG
2025



Sumário

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO	1
2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	27
3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO / CICLO DE VIDA DO OBJETO.	27
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO	27
5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO	28
6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO	63
7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO	65
8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR	68
9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	70
10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	70
11. DA PUBLICIDADE	71
12. DA LEI ANTICORRUPÇÃO	71

TERMO DE REFERÊNCIA
LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social de Sete Lagoas/MG, e demais setores da Prefeitura que demonstraram interesse em participar desse Processo Licitatório, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	(Item exclusivo para ME/EPP) AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (Cúrcuma), condimento em pó fino homogêneo, elaborado a partir da cúrcuma, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses.	PACOTE	100	R\$ 3,18	R\$ 318,00
2	(Item exclusivo para ME/EPP) ACHOCOLATADO EM PÓ, instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Vitaminas. Não contém Glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	1.020	R\$ 17,59	R\$ 17.941,80
3	(Item exclusivo para ME/EPP) ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. EMBALAGEM: acondicionado em frasco de plástico com	UNIDADE	110	R\$ 6,93	R\$ 762,30

	100ml. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto				
4	(Item exclusivo para ME/EPP) ALHO COM CASCA, bulbo de tamanho médio, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, firme e compacto, isento de resíduos de fertilizantes, sujidades ou qualquer material estranho, apresentando-se em condições adequadas para consumo. Produto deve estar em perfeito estado de conservação, íntegro, livre de danos mecânicos, rachaduras, brotações, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração.	KG	3.010	R\$ 22,06	R\$ 66.400,60
5	(Item exclusivo para ME/EPP) AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo 1. Sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	565	R\$ 9,60	R\$ 5.424,00
6	(Item exclusivo para ME/EPP) AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	KG	305	R\$ 6,79	R\$ 2.070,95
7	(Item exclusivo para ME/EPP) AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto	UNIDADE	303	R\$ 29,74	R\$ 9.011,22

	extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.				
8	(Item exclusivo para ME/EPP) AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	810	R\$ 9,17	R\$ 7.427,70
9	(Item exclusivo para ME/EPP) BICARBONATO DE SÓDIO, aspecto físico pó branco, fino composição nahco3 pureza mínima teor de pureza mínima 99,5% peso molecular 84,01 g/mol número de referência química cas 144-55-8. Embalagem de 80g.	KG	153	R\$ 7,43	R\$ 1.136,79
10	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO AMANTEIGADO SABOR COCO. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	10.500	R\$ 4,88	R\$ 51.240,00

11	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	10.500	R\$ 5,03	R\$ 52.815,00
12	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	10.500	R\$ 5,51	R\$ 57.855,00
13	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: biscoito salgado. Pacote com 400 gr. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e	UNIDADE	15.500	R\$ 4,22	R\$ 65.410,00

	limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.				
14	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	UNIDADE	15.500	R\$ 2,94	R\$ 45.570,00
15	(Cota Principal/Ampla Concorrência) BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	UNIDADE	19.125	R\$ 3,76	R\$ 71.910,00
16	(Cota Principal/Ampla Concorrência) BISCOITO QUEBRA-QUEBRA. Biscoito doce, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade, lote e ingredientes (amido de milho, farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal leite, ovos, fermento químico e sal). Produto assado. Pacote com peso líquido de 500g. Prazo de validade: 90 dias.	UNIDADE	13.125	R\$ 5,79	R\$ 75.993,75

17	(Item exclusivo para ME/EPP) CALDO DE CARNE tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: carne. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades	CAIXA	310	R\$ 3,93	R\$ 1.218,30
18	(Item exclusivo para ME/EPP) CALDO DE GALINHA tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: galinha. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades.	CAIXA	310	R\$ 3,46	R\$ 1.072,60
19	(Item exclusivo para ME/EPP) CANELA EM PÓ, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	210	R\$ 4,12	R\$ 865,20
20	(Item exclusivo para ME/EPP) CEREAL MATINAL (SUCRILHOS): ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). Contem glúten. Feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. Livre de gorduras trans. Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. Qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. Embalagem: PACOTE COM 200G.	UNIDADE	350	R\$ 18,88	R\$ 6.608,00

21	(Item exclusivo para ME/EPP) CRAVO DA ÍNDIA SACHÊ DE 8G: condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico granulado, de procedência nacional. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem em pacote de 8g, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldada. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	PACOTE	150	R\$ 3,36	R\$ 504,00
22	(Item exclusivo para ME/EPP) CREME DE LEITE: produto de origem animal, embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	1.100	R\$ 3,36	R\$ 3.696,00
23	(Item exclusivo para ME/EPP) ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em conserva, embalagem isenta de ferrugem, não amassadas, não estufadas. Peso de 1 kg drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	305	R\$ 3,19	R\$ 972,95
24	(Item exclusivo para ME/EPP) FARINHA DE ROSCA. Obtida pela moagem de pães secos, isenta de mofo, sujidades e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas	PACOTE	510	R\$ 3,04	R\$ 1.550,40
25	(Item exclusivo para ME/EPP) FEIJÃO PRETO TIPO 1- Com teor máximo de umidade de 15% e isentos de sujidades e materiais estranhos. Tolerância máxima permitida de 6% de grãos não aproveitáveis.	KG	9.010	R\$ 6,32	R\$ 56.943,20

	Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 06 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância Sanitária.				
26	(Item exclusivo para ME/EPP) FERMENTO QUÍMICO EM PÓ , para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UNIDADE	805	R\$ 4,33	R\$ 3.485,65
27	(Item exclusivo para ME/EPP) IOGURTE , bandeja com 6 unidades sabores variados (coco, morango, banana e maçã)	BANDEJA	2.050	R\$ 3,20	R\$ 6.560,00
28	(Item exclusivo para ME/EPP) LEITE DE VACA UHT INTEGRAL . Embalagem de 1 litro, tetra pak, acondicionado em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 04 (quatro) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar laudo de análise microbiológica do seu produto assim que for definida como fornecedora e a análise deverá estar em conformidade com normas da Agência nacional de Vigilância sanitária. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	LITRO	8.100	R\$ 6,07	R\$ 49.167,00
29	(Item exclusivo para ME/EPP) LEITE DE VACA UHT INTEGRAL SEM LACTOSE , embalem de 1 (um) litro.	LITRO	500	R\$ 6,03	R\$ 3.015,00
30	(Item exclusivo para ME/EPP)	KG	7.010	R\$ 6,88	R\$ 48.228,80

	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária plástica metalizada, atóxica, resistente, termo selada, devidamente identificada, contendo peso líquido de 1kg (um quilograma). Rotulagem conforme legislação vigente. Rendimento aproximado de 07 litros do produto preparado a cada quilograma do leite em pó. Validade mínima 12 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com as normas da vigilância sanitária. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.				
31	(Item exclusivo para ME/EPP) MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	KG	505	R\$ 5,10	R\$ 2.575,50
32	(Item exclusivo para ME/EPP) MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS/ ALFABETO. Embalagem de 1kg. Elaborado sem aditivos artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem de material atóxico, com identificação do produto, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega	PACOTE	200	R\$ 4,16	R\$ 832,00
33	(Item exclusivo para ME/EPP) MASSA PARA LASANHA -500 GR - massa preparada com ovos, tipo seca, vitaminada. Tipo e formato: tipo de massa lisa. Embalagem: saco de polietileno, atóxico e resistente, com informação nutricional, marca, data de fabricação e data de validade. Pacote de 500 g.	PACOTE	600	R\$ 5,46	R\$ 3.276,00
34	(Item exclusivo para ME/EPP) MEL DE ABELHA: O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução fnde nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes,	UNIDADE	200	R\$ 27,61	R\$ 5.522,00

	aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: bisnaga de plástico com tampa, pesando 500g, contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária). Prazo de validade: mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega				
35	(Item exclusivo para ME/EPP) MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	1.110	R\$ 3,46	R\$ 3.840,60
36	(Item exclusivo para ME/EPP) MISTURA PARA BOLO, sabores variados, ingredientes: açúcar, farinha de trigo rico em ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80 e espessante goma guar. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses). Embalagem de 450g.	UNIDADE	510	R\$ 4,73	R\$ 2.412,30
37	(Item exclusivo para ME/EPP) MOLHO INGLÊS - 900 GR - acondicionado em embalagem com 900 g. Composto de extrato de carne, vinagre, água, açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos, com cor e sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária frasco	UNIDADE	300	R\$ 2,18	R\$ 654,00
38	(Item exclusivo para ME/EPP) MOLHO PIMENTA - molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	UNIDADE	300	R\$ 3,11	R\$ 933,00

39	(Item exclusivo para ME/EPP) MOLHO SHOYU TRADICIONAL - Composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos, apresentado na forma líquida, cor marrom escuro, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em frasco plástico, transparente, atóxico e lacrado, com 1 litro. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	150	R\$ 18,87	R\$ 2.830,50
40	(Item exclusivo para ME/EPP) ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 95g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	200	R\$ 2,32	R\$ 464,00
41	(Item exclusivo para ME/EPP) OVOS BRANCOS, fresco de ave galinácea, tipo grande, peso 50 gramas a unidade, íntegro, sem manchas ou sujidades. A embalagem deverá ser própria de 2 ½ dúzias, acondicionada em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo mínimo de validade 15 dias a partir da entrega, informada na embalagem primária e secundária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIOA/MA.	PENTE	1.010	R\$ 27,88	R\$ 28.158,80
42	(Item exclusivo para ME/EPP) PÃO DE CACHORRO QUENTE, características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia	PACOTE	610	R\$ 0,64	R\$ 390,40
43	(Item exclusivo para ME/EPP) PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: chocolate, farinha de	UNIDADE	550	R\$ 12,01	R\$ 6.605,50

	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gema de ovo, ovo, manteiga, extrato de malte, emulsificante mono - de glicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservadores e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas				
44	(Item exclusivo para ME/EPP) PANETONE COM RECHEIO DE FRUTAS CRISTALIZADAS (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal, ovo e/ou gema de ovo e manteiga. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	UNIDADE	550	R\$ 10,00	R\$ 5.500,00
45	(Item exclusivo para ME/EPP) PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS Embalagem de 500g. Obtida a partir da desidratação e flocagem da pimenta vermelha. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	PACOTE	200	R\$ 1,83	R\$ 366,00

46	(Item exclusivo para ME/EPP) POLVILHO AZEDO – BRANCO, embalagem de 1 kg. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	305	R\$ 6,02	R\$ 1.836,10
47	(Item exclusivo para ME/EPP) POLVILHO DOCE – BRANCO, EMBALAGEM DE 1 KG. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	305	R\$ 4,97	R\$ 1.515,85
48	(Item exclusivo para ME/EPP) SAL REFINADO E IODADO, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 30 kg compostos de uma capa plásticos, contendo 30 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	KG	1.010	R\$ 1,78	R\$ 1.797,80
49	(Item exclusivo para ME/EPP) SARDINHA EM CONSERVA DESCRIÇÃO COMPLETA: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de	UNIDADE (mínimo de 75g)	1.250	R\$ 3,93	R\$ 4.912,50

	fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.				
50	(Cota Principal/Ampla Concorrência) SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	LITRO	14.640	R\$ 5,36	R\$ 78.470,40
51	(Item exclusivo para ME/EPP) TAPIOCA: massa pronta para preparo, naturalmente sem glúten e isento de alérgenos alimentares conforme Resolução nº 26, de 2015. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	PACOTE	100	R\$ 5,81	R\$ 581,00
52	(Item exclusivo para ME/EPP) TEMPERO ALHO E SAL. Ingredientes: alho e sal. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 20 kg, composto de uma capa plástica, contendo 20 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes.	UNIDADE	4.005	R\$ 4,13	R\$ 16.540,65
53	(Item exclusivo para ME/EPP) TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjerição e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: pote plástico, resistente, termos soldado, contendo peso líquido de um (01) quilogramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca.	UNIDADE	1.200	R\$ 3,68	R\$ 4.416,00
54	(Item exclusivo para ME/EPP) TEMPERO CHIMICHURRI PREMIUM – Embalagem de 1kg. Ingredientes: alho em flocos, cebola em flocos, orégano, páprica doce, manjerição desidratado, cominho, salsa em flocos. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto	UNIDADE	500	R\$ 5,66	R\$ 2.830,00
55	(Item exclusivo para ME/EPP)	UNIDADE	500	R\$ 3,09	R\$ 1.545,00

	TEMPERO PÁPRICA DOCE DEFUMADA - Embalagem de 1kg. Ingredientes: Pimentão desidratado, sem as sementes. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.				
56	(Item exclusivo para ME/EPP) TRIGO PARA QUIBE , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	PACOTE	710	R\$ 3,80	R\$ 2.698,00
57	(Item exclusivo para ME/EPP) VINAGRE DE MAÇÃ . Ingredientes: Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	510	R\$ 4,28	R\$ 2.182,80
58	(Item exclusivo para ME/EPP) BALAS MACIAS - Produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	PACOTE	510	R\$ 17,96	R\$ 9.159,60
59	(Item exclusivo para ME/EPP) BANANADA (DOCE) elaborado com as frutas (bananas) e limpas. O doce em tablete deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso de açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas deverão obedecer ao código sanitário estadual e demais legislação e normas técnicas. Deverá conter cor sabor, aspecto e textura característicos do produto. Embalagem: doce deverão ser embalados individualmente (20g) e	PACOTE	1.050	R\$ 16,91	R\$ 17.755,50

	possuir uma embalagem externa contendo 50 tablets totalizando 1 kg.				
60	(Item exclusivo para ME/EPP) BATATA PALHA embalagem plástica de 300g, em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	1.010	R\$ 9,46	R\$ 9.554,60
61	(Item exclusivo para ME/EPP) BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: biscoito doce do tipo Wafer; com recheio sabor chocolate, com formato retangular. Ingredientes: recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó vermelho, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal refinado, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhoradores de farinha protease e xilanase. Embalagem de 165g. Data de validade de 6 meses a contar da data da entrega da mercadoria. Referência: Bauducco, Nestle ou semelhante.	UNIDADE	1.010	R\$ 3,27	R\$ 3.302,70
62	(Item exclusivo para ME/EPP) CHÁ MATE, ERVA MATE , queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária: plástico atóxico hermeticamente fechado em caixa de papelão com aproximadamente 250 gramas. Rotulado conforme legislação vigente com validade mínima de 18 meses.	CAIXA	1.010	R\$ 7,10	R\$ 7.171,00
63	(Item exclusivo para ME/EPP) CHÁ DE CAMOMILA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	310	R\$ 3,92	R\$ 1.215,20
64	(Item exclusivo para ME/EPP) CHÁ DE ERVA CIDREIRA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	310	R\$ 3,63	R\$ 1.125,30

65	(Item exclusivo para ME/EPP) CHICLETE DIVERSOS SABORES, caixa com 100 unidades. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: PAÇOQUITA.	CAIXA	150	R\$ 9,56	R\$ 1.434,00
66	(Item exclusivo para ME/EPP) CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	200	R\$ 3,15	R\$ 630,00
67	(Item exclusivo para ME/EPP) CHOCOLATE AO LEITE TIPO BOMBOM, redondo, preparado com cacau, açúcar, leite, licor de cacau, manteiga de cacau, e outras substâncias, cobertura externa chocolate branco e recheio de chocolate preto crocante. Embalado em embalagem atóxica. Pacote contendo aproximadamente 48 unidades.	PACOTE	500	R\$ 40,33	R\$ 20.165,00
68	(Item exclusivo para ME/EPP) COCO RALADO: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	400	R\$ 4,11	R\$ 1.644,00
69	(Item exclusivo para ME/EPP) DOCE DE LEITE, tipo simples em tablete, composto de leite e açúcar acondicionado em embalagem apropriada caixa papelão com 50 unidades, pesando 30 g cada	CAIXA	1.000	R\$ 22,93	R\$ 22.930,00
70	(Item exclusivo para ME/EPP) DOCE DE LEITE PASTOSO, especificação mínima: Ingredientes: leite padronizado e ou leite em pó, açúcar, bicarbonato de sódio, aromatizante. Embalagem em lata ou pote de	UNIDADE	510	R\$ 15,95	R\$ 8.134,50

	500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente.				
71	(Item exclusivo para ME/EPP) FACA DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (crystal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades.	PACOTE	500	R\$ 3,69	R\$ 1.845,00
72	(Item exclusivo para ME/EPP) GARFO DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (crystal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades,	PACOTE	500	R\$ 5,18	R\$ 2.590,00
73	(Item exclusivo para ME/EPP) KETCHUP: características gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. Em embalagens de 390 a 400g. Referência: QUERO, HELLMANN'S E/OU MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	210	R\$ 8,42	R\$ 1.768,20
74	(Item exclusivo para ME/EPP) LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	810	R\$ 4,25	R\$ 3.442,50
75	(Item exclusivo para ME/EPP) LEITE DE COCO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 30 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam	UNIDADE	505	R\$ 14,19	R\$ 7.165,95

	declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem primária individual: caixa tetra pack contendo 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada contendo até 20lt.				
76	(Item exclusivo para ME/EPP) MORTADELA FATIA- Produto de 1ª qualidade, composto de carne bovina, suína e condimentos, resfriada, não defumada, com aspecto, com aspecto, cheiro cor e sabor próprios, isenta de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. O produto deve estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, em fatias de aproximadamente 20g cada. Não deverá apresentar a superfície úmida, nem pegajosa com exsudato liquido. O produto deve conter selo de inspeção federal ou estadual, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº4, de 31 de março de 2000.	KG	502	R\$ 12,39	R\$ 6.219,78
77	(Item exclusivo para ME/EPP) PÃO DE QUEIJO CONGELADO 1KG Pão de queijo pronto, congelado. Constituído basicamente por polvilho, fécula de mandioca, margarina, leite, ovos, óleo, sal e queijo, sem glúten e sem gordura trans. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de aproximadamente 15 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de 1kg.	PACOTE	310	R\$ 20,40	R\$ 6.324,00
78	(Item exclusivo para ME/EPP) PÉ DE MOLEQUE crocante, pote com 50 unidades.	POTE	1.000	R\$ 28,26	R\$ 28.260,00
79	(Item exclusivo para ME/EPP) PIPOCA DOCE: A embalagem contém 40 unidades, possuindo 20 gramas cada.	PACOTE	500	R\$ 21,72	R\$ 10.860,00
80	(Item exclusivo para ME/EPP)	PACOTE	500	R\$ 13,52	R\$ 6.760,00

	PIRULITO de sabor diversos, pacote com 50 unidades cada, de 600 gr. Padrão de qualidade igual ou superior a marca CHUPA CHUPS, POP MANIA E PECCIN.				
81	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500	R\$ 1,39	R\$ 10.425,00
82	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor cereja, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500	R\$ 2,16	R\$ 16.200,00
83	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor framboesa, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500	R\$ 1,28	R\$ 9.600,00
84	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor limão, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500	R\$ 1,31	R\$ 9.825,00
85	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor maracujá, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel	UNIDADE	7.500	R\$ 1,72	R\$ 12.900,00

	cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.				
86	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor morango, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	15.000	R\$ 1,63	R\$ 24.450,00
87	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor tutti-frutti, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500	R\$ 2,25	R\$ 16.875,00
88	(Item exclusivo para ME/EPP) PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	15.000	R\$ 2,42	R\$ 36.300,00
89	(Cota Principal/Ampla Concorrência) PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS, caixa de 50 gramas, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de - pó para pudim, sabores variados, pacote com 1kg aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	UNIDADE	37.500	R\$ 2,86	R\$ 107.250,00
90	(Item exclusivo para ME/EPP)	PACOTE	500	R\$ 18,44	R\$ 9.220,00

	POTE DESCARTÁVEL redondo, com tampa, transparente, Altura:8cm Comprimento:12cm Largura: 12cm, 500ml com c/25 unidades				
91	(Item exclusivo para ME/EPP) PRATO DESCARTÁVEL tipo cumbuca para refeição em plástico, fundo, diâmetro 15cm, com variação de +/- 1cm, com certificado da ABNT nº NBT14865 pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	500	R\$ 3,13	R\$ 1.565,00
92	(Item exclusivo para ME/EPP) PRATO DESCARTÁVEL para refeição em plástico raso, diâmetro 21cm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	510	R\$ 3,23	R\$ 1.647,30
93	(Item exclusivo para ME/EPP) PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	310	R\$ 26,37	R\$ 8.174,70

94	(Item exclusivo para ME/EPP) PAÇOCA DE AMENDOIM - em tablete, composto de amendoim torrado sem pele, açúcar cristal, sal refinado, embalados individualmente com peso mínimo de 15 gr cada. Com validade mínima de 5 meses.	CAIXA(com 50 Unidades)	510	R\$ 17,21	R\$ 8.777,10
95	(Item exclusivo para ME/EPP) QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	410	R\$ 36,17	R\$ 14.829,70
96	(Item exclusivo para ME/EPP) REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em pote com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de no mínimo 250 g.	UNIDADE	1.010	R\$ 8,46	R\$ 8.544,60
97	(Item exclusivo para ME/EPP) SACO DE PAPEL Kraft dimensões 28x18x11 cm	UNIDADE	500	R\$ 0,65	R\$ 325,00

98	(Cota Principal/Ampla Concorrência) SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	UNIDADE	14.250	R\$ 22,69	R\$ 323.332,50
99	(Item exclusivo para ME/EPP) SORVETE POTE 1,5 L SABOR NAPOLITANO. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, frutas, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 1,5 litros	POTE	600	R\$ 26,47	R\$ 15.882,00
100	(Item exclusivo para ME/EPP) UVA PASSA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 120 e 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico. resistentes.	PACOTE	4.700	R\$ 4,30	R\$ 20.210,00

COTA RESERVADA PARA ME/EPP

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
101	(Cota Reservada para ME/EPP) BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	UNIDADE	6.375	R\$ 3,76	R\$ 23.970,00
102	(Cota Reservada para ME/EPP) BISCOITO QUEBRA-QUEBRA. Biscoito doce, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade, lote e ingredientes (amido de milho, farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal, leite, ovos, fermento químico e sal). Produto assado. Pacote com peso líquido de 500g. Prazo de validade: 90 dias.	UNIDADE	4.375	R\$ 5,79	R\$ 25.331,25
103	(Cota Reservada para ME/EPP) SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	LITRO	4.880	R\$ 5,36	R\$ 26.156,80
104	(Cota Reservada para ME/EPP)	UNIDADE	12.500	R\$ 2,86	R\$ 35.750,00

	PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS , caixa de 50 gramas, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de - pó para pudim, sabores variados, pacote com 1kg aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses.				
105	(Cota Reservada para ME/EPP) SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	UNIDADE	4.750	R\$ 22,69	R\$ 107.777,50

1.2. As informações técnicas do objeto a ser licitado deverão ser apresentadas em documento PDF anexo à proposta, através do campo ANEXAR DOCUMENTOS, no qual a licitante deverá especificar para cada item:

- a) Características mínimas;
- b) Marca;
- c) Modelo;
- d) Fabricante.

1.2.1. A marca e o modelo indicados serão unos para cada item, sem possibilidade de substituição por qualquer outros.

1.2.2. As informações inseridas no DOCUMENTO ANEXO deverão ser iguais às da proposta readequada que será encaminhada posteriormente, sob pena de desclassificação.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 6.788, de 26 de maio de 2022.

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

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contado a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas – DOM e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

- 1.6. O prazo de vigência dos contratos oriundos da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contado da data de publicação do extrato do Contrato Administrativo no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.8. Neste Processo Licitatório não será exigido Garantia de Proposta no valor equivalente a 1,00% do valor total para fins de participação dos Licitantes

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.
- 2.2. O objeto desta contratação está descrito no item 1.1 deste Termo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO / 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

Indicação de marcas ou modelos

- 4.1. Na presente contratação não há necessidade de indicação de marca e modelo, uma vez que a descrição do objeto a ser licitado pode ser facilmente compreendido pelas especificações constantes no item 1.1 deste Termo, devendo o licitante encaminhar o Documento Técnico em conformidade com este Termo de Referência.

Condições

- 4.2. Todos os produtos deverão apresentar padrão de qualidade compatível com os critérios definidos pela Anvisa e legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com rotulagem em português, embalagem intacta, resistente, não violados dentro do prazo de validade estipulado. Não serão aceitos produtos com sinais de umidade, contaminação ou deterioração.

Da exigência de amostra

- 4.3. Não serão exigidos amostras dos itens licitados para este Processo Licitatório.

Da exigência de carta de solidariedade

- 4.4. Não há necessidade da exigência de carta de solidariedade em razão dos itens que são objetos deste processo, haja vista, que em razão de seu potencial de restringir a competitividade do certame, a exigência de carta de solidariedade somente se justificará em situações excepcionais e devidamente motivadas.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da ordem de fornecimento, em remessa única ou parcelada.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes locais:

- Secretaria Municipal de Assistência Social

Local de entrega: Almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social, Rua Caiçara nº 45 e 45A, Bairro Vapabuçu, Sete Lagoas/MG, Contato: (31)3773-1872.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (Cúrcuma), condimento em pó fino homogêneo, elaborado a partir da cúrcuma, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses.	PACOTE	100

ACHOCOLATADO EM PÓ, instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Vitaminas. Não contém Glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	1.000
ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. EMBALAGEM: acondicionado em frasco de plástico com 100ml. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto	UNIDADE	100
ALHO COM CASCA, bulbo de tamanho médio, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, firme e compacto, isento de resíduos de fertilizantes, sujidades ou qualquer material estranho, apresentando-se em condições adequadas para consumo. Produto deve estar em perfeito estado de conservação, íntegro, livre de danos mecânicos, rachaduras, brotações, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração.	KG	3.000
AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo 1. Sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	200
AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	KG	300

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.	UNIDADE	300
AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	800
BICARBONATO DE SÓDIO, aspecto físico pó branco, fino composição nahco_3 pureza mínima teor de pureza mínima 99,5% peso molecular 84,01 g/mol número de referência química cas 144-55-8. Embalagem de 80g.	KG	150
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR COCO. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	10.000
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A	UNIDADE	10.000

data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.		
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	10.000
BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: biscoito salgado. Pacote com 400 gr. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	15.000
BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	UNIDADE	15.000
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex	UNIDADE	25.000

reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.		
BISCOITO QUEBRA-QUEBRA. Biscoito doce, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade, lote e ingredientes (amido de milho, farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal leite, ovos, fermento químico e sal). Produto assado. Pacote com peso líquido de 500g. Prazo de validade: 90 dias.	UNIDADE	15.000
CALDO DE CARNE tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: carne. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades	CAIXA	300
CALDO DE GALINHA tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: galinha. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades.	CAIXA	300
CANELA EM PÓ, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	200
CEREAL MATINAL (SUCRILHOS): ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). Contem glúten. Feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. Livre de gorduras trans. Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. Qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. Embalagem: PACOTE COM 200G.	UNIDADE	300
CRAVO DA ÍNDIA SACHÊ DE 8G: condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico granulado, de procedência nacional. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem em pacote de 8g, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldada. Validade: mínima de 06	PACOTE	150

(seis) meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas		
CREME DE LEITE: produto de origem animal, embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	1.000
ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em conserva, embalagem isenta de ferrugem, não amassadas, não estufadas. Peso de 1 kg drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	300
FARINHA DE ROSCA. Obtida pela moagem de pães secos, isenta de mofo, sujidades e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas	PACOTE	500
FEIJÃO PRETO TIPO 1- Com teor máximo de umidade de 15% e isentos de sujidades e materiais estranhos. Tolerância máxima permitida de 6% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 06 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância Sanitária.	KG	2.000
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UNIDADE	400
IOGURTE, bandeja com 6 unidades sabores variados (coco, morango, banana e maçã)	BANDEJA	2.000
LEITE DE VACA UHT INTEGRAL. Embalagem de 1 litro, tetra pak, acondicionado em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 04 (quatro)	LITRO	8.000

meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar laudo de análise microbiológica do seu produto assim que for definida como fornecedora e a análise deverá estar em conformidade com normas da Agência nacional de Vigilância sanitária. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.		
LEITE DE VACA UHT INTEGRAL SEM LACTOSE, embalem de 1 (um) litro.	LITRO	500
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária plástica metalizada, atóxica, resistente, termo selada, devidamente identificada, contendo peso líquido de 1kg (um quilograma). Rotulagem conforme legislação vigente. Rendimento aproximado de 07 litros do produto preparado a cada quilograma do leite em pó. Validade mínima 12 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com as normas da vigilância sanitária. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	KG	1.000
MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	KG	500
MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS/ ALFABETO. Embalagem de 1kg. Elaborado sem aditivos artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem de material atóxico, com identificação do produto, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega	PACOTE	200
MASSA PARA LASANHA -500 GR - massa preparada com ovos, tipo seca, vitaminada. Tipo e formato: tipo de massa lisa. Embalagem: saco de polietileno, atóxico e resistente, com informação nutricional, marca, data de fabricação e data de validade. Pacote de 500 g.	PACOTE	600
MEL DE ABELHA: O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução fnde nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: bisnaga de plástico com tampa, pesando 500g, contendo as	UNIDADE	200

informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária). Prazo de validade: mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega		
MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	400
MISTURA PARA BOLO, sabores variados, ingredientes: açúcar, farinha de trigo rico em ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80 e espessante goma guar. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses). Embalagem de 450g.	UNIDADE	500
MOLHO INGLÊS - 900 GR - acondicionado em embalagem com 900 g. Composto de extrato de carne, vinagre, água, açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos, com cor e sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária frasco	UNIDADE	300
MOLHO PIMENTA - molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	UNIDADE	300
MOLHO SHOYU TRADICIONAL - Composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos, apresentado na forma líquida, cor marrom escuro, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em frasco plástico, transparente, atóxico e lacrado, com 1 litro. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	150
ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 95g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	200
OVOS BRANCOS, fresco de ave galinácea, tipo grande, peso 50 gramas a unidade, íntegro, sem manchas ou sujidades. A embalagem deverá ser própria de 2 ½ dúzias, acondicionada em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do	PENTE	1.000

consumo. Prazo mínimo de validade 15 dias a partir da entrega, informada na embalagem primária e secundária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIOA/MA.		
PÃO DE CACHORRO QUENTE, características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia	PACOTE	600
PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: chocolate, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gema de ovo, ovo, manteiga, extrato de malte, emulsificante mono - de glicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservadores e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	UNIDADE	500
PANETONE COM RECHEIO DE FRUTAS CRISTALIZADAS (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal, ovo e/ou gema de ovo e manteiga. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	UNIDADE	500
PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS Embalagem de 500g. Obtida a partir da desidratação e flocagem da pimenta	PACOTE	200

vermelha. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.		
POLVILHO AZEDO – BRANCO, embalagem de 1 kg. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	300
POLVILHO DOCE – BRANCO, EMBALAGEM DE 1 KG. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	300
SAL REFINADO E IODADO, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 30 kg compostos de uma capa plásticos, contendo 30 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	KG	1.000
SARDINHA EM CONSERVA DESCRIÇÃO COMPLETA: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	UNIDADE (min. de 75g)	1.200
SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	LITRO	5.000
TAPIOCA: massa pronta para preparo, naturalmente sem glúten e isento de alérgenos alimentares conforme Resolução nº 26, de 2015. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	PACOTE	100

TEMPERO ALHO E SAL. Ingredientes: alho e sal. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 20 kg, composto de uma capa plástica, contendo 20 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes.	UNIDADE	2.000
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjerição e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: pote plástico, resistente, termos soldado, contendo peso líquido de um (01) quilogramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca.	UNIDADE	1.200
TEMPERO CHIMICHURRI PREMIUM – Embalagem de 1kg. Ingredientes: alho em flocos, cebola em flocos, orégano, páprica doce, manjerição desidratado, cominho, salsa em flocos. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto	UNIDADE	500
TEMPERO PÁPRICA DOCE DEFUMADA - Embalagem de 1kg. Ingredientes: Pimentão desidratado, sem as sementes. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	UNIDADE	500
TRIGO PARA QUIBE, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	PACOTE	700
VINAGRE DE MAÇÃ. Ingredientes: Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	500
BALAS MACIAS - Produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	PACOTE	500
BANANADA (DOCE) elaborado com as frutas (bananas) e limpas. O doce em tablete deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso de açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são	PACOTE	1.000

baseadas no teor de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas deverão obedecer ao código sanitário estadual e demais legislação e normas técnicas. Deverá conter cor sabor, aspecto e textura característicos do produto. Embalagem: doce deverão ser embalados individualmente (20g) e possuir uma embalagem externa contendo 50 tabletes totalizando 1 kg.		
BATATA PALHA embalagem plástica de 300g, em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	1.000
BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: biscoito doce do tipo Wafer; com recheio sabor chocolate, com formato retangular. Ingredientes: recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó vermelho, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal refinado, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhoradores de farinha protease e xilanase. Embalagem de 165g. Data de validade de 6 meses a contar da data da entrega da mercadoria. Referência: Bauducco, Nestle ou semelhante.	UNIDADE	1.000
CHÁ MATE, ERVA MATE, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária: plástico atóxico hermeticamente fechado em caixa de papelão com aproximadamente 250 gramas. Rotulado conforme legislação vigente com validade mínima de 18 meses.	CAIXA	1.000
CHÁ DE CAMOMILA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	300
CHÁ DE ERVA CIDREIRA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	300
CHICLETE DIVERSOS SABORES, caixa com 100 unidades. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: PAÇOQUITA.	CAIXA	150
CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	200

CHOCOLATE AO LEITE TIPO BOMBOM, redondo, preparado com cacau, açúcar, leite, licor de cacau, manteiga de cacau, e outras substâncias, cobertura externa chocolate branco e recheio de chocolate preto crocante. Embalado em embalagem atóxica. Pacote contendo aproximadamente 48 unidades.	PACOTE	500
COCO RALADO: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	400
DOCE DE LEITE, tipo simples em tablete, composto de leite e açúcar acondicionado em embalagem apropriada caixa papelão com 50 unidades, pesando 30 g cada	CAIXA	1.000
DOCE DE LEITE PASTOSO, especificação mínima: Ingredientes: leite padronizado e ou leite em pó, açúcar, bicarbonato de sódio, aromatizante. Embalagem em lata ou pote de 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente.	UNIDADE	500
FACA DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (cristal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades.	PACOTE	500
GARFO DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (cristal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades,	PACOTE	500
KETCHUP: características gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. Em embalagens de 390 a 400g. Referência: QUERO, HELLMANN'S E/OU MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	200
LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	800

LEITE DE COCO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 30 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem primária individual: caixa tetra pack contendo 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada contendo até 20lt.	UNIDADE	500
MORTADELA FATIA- Produto de 1ª qualidade, composto de carne bovina, suína e condimentos, resfriada, não defumada, com aspecto, com aspecto, cheiro cor e sabor próprios, isenta de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. O produto deve estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, em fatias de aproximadamente 20g cada. Não deverá apresentar a superfície úmida, nem pegajosa com exsudato liquido. O produto deve conter selo de inspeção federal ou estadual, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº4, de 31 de março de 2000.	KG	500
PÃO DE QUEIJO CONGELADO 1KG Pão de queijo pronto, congelado. Constituído basicamente por polvilho, fécula de mandioca, margarina, leite, ovos, óleo, sal e queijo, sem glúten e sem gordura trans. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de aproximadamente 15 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de 1kg.	PACOTE	300
PÉ DE MOLEQUE crocante, pote com 50 unidades.	POTE	1.000
PIPOCA DOCE: A embalagem contém 40 unidades, possuindo 20 gramas cada.	PACOTE	500
PIRULITO de sabor diversos, pacote com 50 unidades cada, de 600 gr. Padrão de qualidade igual ou superior a marca CHUPA CHUPS, POP MANIA E PECCIN.	PACOTE	500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor cereja, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem	UNIDADE	7.500

secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.		
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor framboesa, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor limão, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor maracujá, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor morango, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	15.000
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor tutti-frutti, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	7.500
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	UNIDADE	15.000
PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS, caixa de 50 gramas, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de - pó para pudim, sabores variados, pacote com 1kg aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca,	UNIDADE	50.000

ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses.		
POTE DESCARTÁVEL redondo, com tampa, transparente, Altura:8cm Comprimento:12cm Largura: 12cm, 500ml com c/25 unidades	PACOTE	500
PRATO DESCARTÁVEL tipo cumbuca para refeição em plástico, fundo, diâmetro 15cm, com variação de +/- 1cm, com certificado da ABNT nº NBT14865 pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	500
PRATO DESCARTÁVEL para refeição em plástico raso, diâmetro 21cm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	500
PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	300
PAÇOCA DE AMENDOIM - em tablete, composto de amendoim torrado sem pele, açúcar cristal, sal refinado, embalados individualmente com peso mínimo de 15 gr cada. Com validade mínima de 5 meses.	CAIXA C/ 50 unidades	500
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na	KG	400

superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em pote com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de no mínimo 250 g.	UNIDADE	1.000
SACO DE PAPEL Kraft dimensões 28x18x11 cm	UNIDADE	500
SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	UNIDADE	1.000
SORVETE POTE 1,5 L SABOR NAPOLITANO. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, frutas, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 1,5 litros	POTE	600
UVA PASSA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que	PACOTE	200

não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 120 e 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico. resistentes.

- Secretaria Municipal da Mulher

Local de Entrega: Rua Major Castanheiro, nº 194, 3º andar, Bairro Centro, Sete Lagoas/MG.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (Cúrcuma), condimento em pó fino homogêneo, elaborado a partir da cúrcuma, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses.	PACOTE	0
ACHOCOLATADO EM PÓ, instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Vitaminas. Não contém Glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	20
ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. EMBALAGEM: acondicionado em frasco de plástico com 100ml. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto	UNIDADE	10
ALHO COM CASCA, bulbo de tamanho médio, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, firme e compacto, isento de resíduos de fertilizantes, sujidades ou qualquer material estranho, apresentando-se em condições adequadas para consumo. Produto deve estar em perfeito estado de conservação, íntegro, livre de danos mecânicos, rachaduras, brotações, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração.	KG	10

AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo 1. Sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	5
AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	KG	5
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.	UNIDADE	3
AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	10
BICARBONATO DE SÓDIO, aspecto físico pó branco, fino composição NaHCO_3 pureza mínima teor de pureza mínima 99,5% peso molecular 84,01 g/mol número de referência química cas 144-55-8. Embalagem de 80g.	KG	3
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR COCO. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas,	UNIDADE	500

hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.		
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	500
BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	UNIDADE	500
BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: biscoito salgado. Pacote com 400 gr. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	500

BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	UNIDADE	500
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	UNIDADE	500
BISCOITO QUEBRA-QUEBRA. Biscoito doce, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade, lote e ingredientes (amido de milho, farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal leite, ovos, fermento químico e sal). Produto assado. Pacote com peso líquido de 500g. Prazo de validade: 90 dias.	UNIDADE	2.500
CALDO DE CARNE tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: carne. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades	CAIXA	10
CALDO DE GALINHA tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: galinha. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades.	CAIXA	10
CANELA EM PÓ, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem	UNIDADE	10

apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
CEREAL MATINAL (SUCRILHOS): ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). Contem glúten. Feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. Livre de gorduras trans. Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. Qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. Embalagem: PACOTE COM 200G.	UNIDADE	50
CRAVO DA ÍNDIA SACHÊ DE 8G: condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico granulado, de procedência nacional. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem em pacote de 8g, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldada. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	PACOTE	0
CREME DE LEITE: produto de origem animal, embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	100
ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em conserva, embalagem isenta de ferrugem, não amassadas, não estufadas. Peso de 1 kg drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	5
FARINHA DE ROSCA. Obtida pela moagem de pães secos, isenta de mofo, sujidades e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas	PACOTE	10
FEIJÃO PRETO TIPO 1- Com teor máximo de umidade de 15% e isentos de sujidades e materiais estranhos. Tolerância máxima permitida de 6% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantem a	KG	10

integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 06 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância Sanitária.		
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UNIDADE	5
IOGURTE, bandeja com 6 unidades sabores variados (coco, morango, banana e maçã)	BANDEJA	50
LEITE DE VACA UHT INTEGRAL. Embalagem de 1 litro, tetra pak, acondicionado em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 04 (quatro) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar laudo de análise microbiológica do seu produto assim que for definida como fornecedora e a análise deverá estar em conformidade com normas da Agência nacional de Vigilância sanitária. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	LITRO	100
LEITE DE VACA UHT INTEGRAL SEM LACTOSE, embalem de 1 (um) litro.	LITRO	0
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária plástica metalizada, atóxica, resistente, termo selada, devidamente identificada, contendo peso líquido de 1kg (um quilograma). Rotulagem conforme legislação vigente. Rendimento aproximado de 07 litros do produto preparado a cada quilograma do leite em pó. Validade mínima 12 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com as normas da vigilância sanitária. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	KG	10
MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser	KG	5

rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega		
MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS/ ALFABETO. Embalagem de 1kg. Elaborado sem aditivos artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem de material atóxico, com identificação do produto, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega	PACOTE	0
MASSA PARA LASANHA -500 GR - massa preparada com ovos, tipo seca, vitaminada. Tipo e formato: tipo de massa lisa. Embalagem: saco de polietileno, atóxico e resistente, com informação nutricional, marca, data de fabricação e data de validade. Pacote de 500 g.	PACOTE	0
MEL DE ABELHA: O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução fnde nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: bisnaga de plástico com tampa, pesando 500g, contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária). Prazo de validade: mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega	UNIDADE	0
MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	10
MISTURA PARA BOLO, sabores variados, ingredientes: açúcar, farinha de trigo rico em ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80 e espessante goma guar. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses). Embalagem de 450g.	UNIDADE	10
MOLHO INGLÊS - 900 GR - acondicionado em embalagem com 900 g. Composto de extrato de carne, vinagre, água, açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos, com cor e sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária frasco	UNIDADE	0

MOLHO PIMENTA - molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	UNIDADE	0
MOLHO SHOYU TRADICIONAL - Composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos, apresentado na forma líquida, cor marrom escuro, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em frasco plástico, transparente, atóxico e lacrado, com 1 litro. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	0
ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 95g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	0
OVOS BRANCOS, fresco de ave galinácea, tipo grande, peso 50 gramas a unidade, íntegro, sem manchas ou sujidades. A embalagem deverá ser própria de 2 ½ dúzias, acondicionada em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo mínimo de validade 15 dias a partir da entrega, informada na embalagem primária e secundária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIOA/MA.	PENTE	10
PÃO DE CACHORRO QUENTE, características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia	PACOTE	10
PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: chocolate, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gema de ovo, ovo, manteiga, extrato de malte, emulsificante mono - de glicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservadores e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações	UNIDADE	50

nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas		
PANETONE COM RECHEIO DE FRUTAS CRISTALIZADAS (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal, ovo e/ou gema de ovo e manteiga. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	UNIDADE	50
PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS Embalagem de 500g. Obtida a partir da desidratação e flocagem da pimenta vermelha. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	PACOTE	0
POLVILHO AZEDO – BRANCO, embalagem de 1 kg. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	5
POLVILHO DOCE – BRANCO, EMBALAGEM DE 1 KG. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	KG	5
SAL REFINADO E IODADO, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 30 kg compostos de uma capa plásticos, contendo 30 unidades	KG	10

de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.		
SARDINHA EM CONSERVA DESCRIÇÃO COMPLETA: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	UNIDADE (min. De 75g)	50
SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	LITRO	20
TAPIOCA: massa pronta para preparo, naturalmente sem glúten e isento de alérgenos alimentares conforme Resolução nº 26, de 2015. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	PACOTE	0
TEMPERO ALHO E SAL. Ingredientes: alho e sal. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 20 kg, composto de uma capa plástica, contendo 20 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes.	UNIDADE	5
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjerição e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: pote plástico, resistente, termos soldado, contendo peso líquido de um (01) quilogramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca.	UNIDADE	0
TEMPERO CHIMICHURRI PREMIUM – Embalagem de 1kg. Ingredientes: alho em flocos, cebola em flocos, orégano, páprica doce, manjerição desidratado, cominho, salsa em flocos. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto	UNIDADE	0
TEMPERO PÁPRICA DOCE DEFUMADA - Embalagem de 1kg. Ingredientes: Pimentão desidratado, sem as sementes. Prazo	UNIDADE	0

de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.		
TRIGO PARA QUIBE, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	PACOTE	10
VINAGRE DE MAÇÃ. Ingredientes: Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	10
BALAS MACIAS - Produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	PACOTE	10
BANANADA (DOCE) elaborado com as frutas (bananas) e limpas. O doce em tablete deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso de açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas deverão obedecer ao código sanitário estadual e demais legislação e normas técnicas. Deverá conter cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Embalagem: doce deverão ser embalados individualmente (20g) e possuir uma embalagem externa contendo 50 tabletes totalizando 1 kg.	PACOTE	50
BATATA PALHA embalagem plástica de 300g, em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	10
BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: biscoito doce do tipo Wafer; com recheio sabor chocolate, com formato retangular. Ingredientes: recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó vermelho, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal refinado, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhoradores de farinha protease e xilanase. Embalagem de 165g. Data de validade de 6 meses	UNIDADE	10

a contar da data da entrega da mercadoria. Referência: Bauducco, Nestle ou semelhante.		
CHÁ MATE, ERVA MATE, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária: plástico atóxico hermeticamente fechado em caixa de papelão com aproximadamente 250 gramas. Rotulado conforme legislação vigente com validade mínima de 18 meses.	CAIXA	10
CHÁ DE CAMOMILA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	10
CHÁ DE ERVA CIDREIRA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	CAIXA	10
CHICLETE DIVERSOS SABORES, caixa com 100 unidades. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: PAÇOQUITA.	CAIXA	0
CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	PACOTE	0
CHOCOLATE AO LEITE TIPO BOMBOM, redondo, preparado com cacau, açúcar, leite, licor de cacau, manteiga de cacau, e outras substâncias, cobertura externa chocolate branco e recheio de chocolate preto crocante. Embalado em embalagem atóxica. Pacote contendo aproximadamente 48 unidades.	PACOTE	0
COCO RALADO: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	0
DOCE DE LEITE, tipo simples em tablete, composto de leite e açúcar acondicionado em embalagem apropriada caixa papelão com 50 unidades, pesando 30 g cada	CAIXA	0
DOCE DE LEITE PASTOSO, especificação mínima: Ingredientes: leite padronizado e ou leite em pó, açúcar, bicarbonato de sódio, aromatizante. Embalagem em lata ou	UNIDADE	10

pote de 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente.		
FACA DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (crystal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades.	PACOTE	0
GARFO DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (crystal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades,	PACOTE	0
KETCHUP: características gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. Em embalagens de 390 a 400g. Referência: QUERO, HELLMANN'S E/OU MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	10
LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	10
LEITE DE COCO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 30 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem primária individual: caixa tetra pack contendo 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada contendo até 20lt.	UNIDADE	5
MORTADELA FATIA- Produto de 1ª qualidade, composto de carne bovina, suína e condimentos, resfriada, não defumada, com aspecto, com aspecto, cheiro cor e sabor próprios, isenta de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. O produto deve estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, em fatias de aproximadamente 20g cada. Não deverá apresentar a superfície úmida, nem pegajosa com exsudato líquido. O produto deve conter selo de inspeção federal ou estadual, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº4, de 31 de março de 2000.	KG	2

PÃO DE QUEIJO CONGELADO 1KG Pão de queijo pronto, congelado. Constituído basicamente por polvilho, fécula de mandioca, margarina, leite, ovos, óleo, sal e queijo, sem glúten e sem gordura trans. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de aproximadamente 15 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de 1kg.	PACOTE	10
PÉ DE MOLEQUE crocante, pote com 50 unidades.	POTE	0
PIPOCA DOCE: A embalagem contém 40 unidades, possuindo 20 gramas cada.	PACOTE	0
PIRULITO de sabor diversos, pacote com 50 unidades cada, de 600 gr. Padrão de qualidade igual ou superior a marca CHUPA CHUPS, POP MANIA E PECCIN.	PACOTE	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor cereja, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor framboesa, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor limão, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor maracujá, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e	CAIXA	0

atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.		
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor morango, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor tutti-frutti, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	CAIXA	0
PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS, caixa de 50 gramas, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de - pó para pudim, sabores variados, pacote com 1kg aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados e informação nutricional, nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e lote e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	CAIXA	0
POTE DESCARTÁVEL redondo, com tampa, transparente, Altura:8cm Comprimento:12cm Largura: 12cm, 500ml com c/25 unidades	PACOTE	0
PRATO DESCARTÁVEL tipo cumbuca para refeição em plástico, fundo, diâmetro 15cm, com variação de +/- 1cm, com certificado da ABNT nº NBT14865 pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	0
PRATO DESCARTÁVEL para refeição em plástico raso, diâmetro 21cm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 10 unidades,	PACOTE	10
PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor	KG	10

próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento		
PAÇOCA DE AMENDOIM - em tablete, composto de amendoim torrado sem pele, açúcar cristal, sal refinado, embalados individualmente com peso mínimo de 15 gr cada. Com validade mínima de 5 meses.	CAIXA C/ 50 unidades	10
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	10
REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em pote	UNIDADE	10

com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de no mínimo 250 g.		
SACO DE PAPEL Kraft dimensões 28x18x11 cm	UNIDADE	0
SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	UNIDADE	0
SORVETE POTE 1,5 L SABOR NAPOLITANO. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, frutas, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanilla e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 1,5 litros	POTE	0
UVA PASSA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 120 e 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico. resistentes.	PACOTE	0

• Secretaria Municipal da Educação

Local de Entrega: Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, Avenida Marechal Castelo Branco, nº 3705, Bairro Universitário. Contato: (31) 3779-3519

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo 1. Sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	360
FEIJÃO PRETO TIPO 1- Com teor máximo de umidade de 15% e isentos de sujidades e materiais estranhos. Tolerância máxima permitida de 6% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 06 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância Sanitária.	KG	7.000
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UNIDADE	400
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária plástica metalizada, atóxica, resistente, termo selada, devidamente identificada, contendo peso líquido de 1kg (um quilograma). Rotulagem conforme legislação vigente. Rendimento aproximado de 07 litros do produto preparado a cada quilograma do leite em pó. Validade mínima 12 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com as normas da vigilância sanitária. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	KG	6.000
MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	700

SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	LITRO	14.500
TEMPERO ALHO E SAL. Ingredientes: alho e sal. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 20 kg, composto de uma capa plástica, contendo 20 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes.	UNIDADE	2.000
SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	UNIDADE	18.000
UVA PASSA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 120 e 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico. resistentes.	PACOTE	4.500

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

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

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

6.6.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.6.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.

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

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

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

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

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

6.8.1. 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.

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

6.8.3. 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.

6.8.4. 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.

6.9. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.10. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, ocorrerá a liquidação.

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

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

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do adimplemento da obrigação, e ateste da(s) Nota(s) Fiscal(is).

7.18. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de atualização financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100) \Rightarrow I = \frac{6}{100} \Rightarrow I = 0,00016438 \text{ ao dia}$$

365 365

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%

7.18.1. O pagamento dos encargos moratórios deverá ser objeto de solicitação da CONTRATADA, não cabendo à Administração fazê-lo de ofício.

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar 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.

7.23.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.5. **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>;

8.6. **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;

8.7. **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.

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

8.9. **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

8.10. **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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

8.15. 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;

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

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

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante proponente, datada de no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data de entrega dos envelopes - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.22. Quando a Certidão for POSITIVA com recuperação judicial ou extrajudicial, deverá constar, obrigatoriamente, esclarecimentos satisfatórios, a natureza, o motivo e o estado da ação ou da dívida denunciada, para efeito de consideração e verificação de viabilidade econômica para executar o objeto licitado, através de imediata diligência, para fins de habilitação.

Qualificação Técnica

8.23. Apresentação de um ou mais atestados ou certidões de capacidade técnica, com objeto similar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante tenha fornecido produtos compatíveis com os itens descritos no objeto licitado. Os produtos a serem fornecidos deverão obrigatoriamente estar em conformidade com as regulamentações da ABNT e do INMETRO e ANVISA, no que couber.

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.953.636,19 (Um Milhão, Novecentos e Cinquenta e Três Mil, Seiscentos e Trinta e Seis Reais, e Dezenove Centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1. deste Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da dotação orçamentária não é necessária no procedimento de registro de preços, que somente será exigida para a efetivação da contratação.

11. DA PUBLICIDADE

11.1. O extrato do contrato oriundo deste instrumento será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas - DOM, bem como no site oficial www.setelagoas.mg.gov.br.

11.2. A CONTRATADA deverá declarar para os devidos fins que está ciente que a íntegra do contrato, bem como de eventual Termo Aditivo, será publicada no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas e no Portal Nacional de Contratação Pública (PCNP). Tais publicações não ferem nenhum dispositivo da Lei Federal nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGDP).

12. DA LEI ANTICORRUPÇÃO

12.1. As partes deverão observar todas as disposições das regras anticorrupção em vigor no Brasil, em especial, as previsões da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), do Decreto Federal nº 8.420/2015 e do Decreto nº 6.140/2019, que a regulamenta no âmbito do Município de Sete Lagoas/MG.

12.2. As partes deverão se comprometer também a se absterem de praticar quaisquer atividades que constituam violação às disposições das normas anticorrupção e das demais disposições referentes à matéria.

12.3. As partes, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como por seus sócios, deverão conduzir suas práticas, durante a execução do contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

12.4. Para a execução do contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto do contrato, ou de forma não relacionada ao mesmo ou direcionar negócios que violem as regras anticorrupção, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

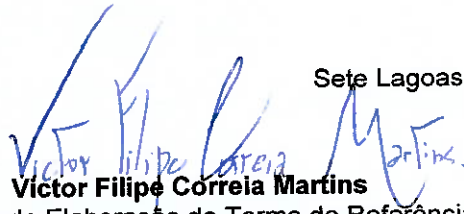
12.5. Na assinatura do contrato, as partes deverão declarar que:

- a) não violaram, violam ou violarão as regras anticorrupção;
- b) têm a ciência de que qualquer atividade que viole as regras anticorrupção é proibida;
- c) declaram conhecer as consequências possíveis de tal violação.

12.6. Qualquer descumprimento das regras de integridade mencionadas acima ensejará a resolução imediata do contrato, apenas por meio de notificação extrajudicial, sem prejuízo de eventual pagamento de indenização por perdas e danos.

12.7. Antes da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá conhecer, na íntegra, as disposições contidas no Código de Conduta Ética do Agente Público e da Alta Administração do Município de Sete Lagoas/MG, instituído pelo Decreto nº 6.217/2019.

Sete Lagoas, 03 de setembro de 2025.


Victor Filipe Correia Martins

Gerente de Elaboração de Termo de Referência

APÊNDICE DO ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

A Secretaria Municipal de Assistência Social de Sete Lagoas identificou a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção dos serviços de acolhimento institucional do município, os quais incluem: acolhimentos institucionais de Adultos e Famílias "Acolher", "Casa de Passagem", Abrigos de Crianças e Adolescentes, "Bem Viver I e II" e Centro POP. Estes equipamentos atendem diariamente a pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, oferecendo acolhimento, alimentação, higiene e suporte psicossocial.

Para garantir a continuidade e a qualidade do atendimento ofertado às pessoas acolhidas, faz-se necessária a aquisição de insumos básicos

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa suprir a demanda constante dos serviços de acolhimento institucional administrados pela Secretaria de Assistência Social. Tais serviços atendem a um público altamente vulnerável, garantindo condições mínimas de dignidade, segurança alimentar e suporte à inclusão social.

A ausência de insumos alimentares compromete não apenas a qualidade dos serviços prestados, como também o cumprimento de metas estabelecidas junto a programas federais, estaduais e ao Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento regular das unidades de acolhimento institucional mantidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Sete Lagoas/MG.

4. QUANTITATIVO ESTIMADO



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN. MEDIDA	QUANT
1	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (Cúrcuma) , condimento em pó fino homogêneo, elaborado a partir da cúrcuma, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Embalagem de 100g. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	100
2	ACHOCOLATADO EM PÓ , instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Vitaminas. Não contém Glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	Kg	1.000
3	ADOÇANTE DIETÉTICO , líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. EMBALAGEM: acondicionado em frasco de plástico com 100ml. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto	Unidade	100
4	ALHO COM CASCA , bulbo de tamanho médio, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, firme e compacto, isento de resíduos de fertilizantes, sujidades ou qualquer material estranho, apresentando-se em condições adequadas para consumo. Produto deve estar em perfeito estado de conservação, íntegro, livre de danos mecânicos, rachaduras, brotações, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração.	Kg	3.000
5	AMENDOIM : Descascado, selecionado, miúdo tipo 1. Sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	200
6	AMIDO DE MILHO : o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	Kg	300

7	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.	Unidade	300
8	AZEITONA VERDE : conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	800
9	BICARBONATO DE SÓDIO , aspecto físico pó branco, fino composição nahco_3 pureza mínima teor de pureza mínima 99,5% peso molecular 84,01 g/mol número de referência química cas 144-55-8. Embalagem de 80g.	Kg	150
10	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR COCO . O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	Caixa	200
11	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE . O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	Caixa	200



12	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE. O biscoito deve apresentar textura crocante e estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, quebradiços, murchos e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza. A embalagem deverá ser em pacote de plástico atóxico contendo em média de 300 a 400 gramas, hermeticamente vedada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 08 (oito) meses. A data de fabricação não de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 14.	Caixa	200
3	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: biscoito salgado. Pacote com 400 gr. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	Caixa	300
14	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - 350g Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	Caixa	300
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	Caixas	500
16	BISCOITO QUEBRA-QUEBRA. Biscoito doce, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade, lote e ingredientes (amido de milho, farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal leite, ovos, fermento químico e sal). Produto assado. Pacote com peso líquido de 400g. Prazo de validade: 90 dias.	caixa	300



17	CALDO DE CARNE tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: carne. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades	Caixa	300
18	CALDO DE GALINHA tempero, apresentação: tablete 114g, aplicação: uso culinário, sabor: galinha. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Referência: Referência: Knorr, Maggi ou semelhante. Embalagem com 12 unidades.	Caixa	300
19	CANELA EM PÓ , pacote de 30g proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	200
20	CEREAL MATINAL (SUCRILHOS) : ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). Contem glúten. Feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. Livre de gorduras trans. Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. Qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. Embalagem: PACOTE COM 200G.	Unidades	300
21	CRAVO DA ÍNDIA SACHÊ DE 8G : condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico granulado, de procedência nacional. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem em pacote de 8g, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldada. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	Pacotes	150
22	CREME DE LEITE : produto de origem animal, embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	1.000



23	ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em conserva, embalagem isenta de ferrugem, não amassadas, não estufadas. Peso de 260g drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	300
24	FARINHA DE ROSCA. Obtida pela moagem de pães secos, isenta de mofo, sujidades e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas	Pacotes	500
25	FEIJÃO PRETO TIPO 1- Com teor máximo de umidade de 15% e isentos de sujidades e materiais estranhos. Tolerância máximo permitida de 6% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 06 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância Sanitária.	Kg	2.000
26	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	Unidade	400
27	IOGURTE, bandeja com 6 unidades sabores variados (coco, morango, banana e maçã)	Bandeja	2.000
28	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL. Embalagem de 1 litro, tetra pak, acondicionado em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 04 (quatro) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar laudo de análise microbiológica do seu produto assim que for definida como fornecedora e a análise deverá estar em conformidade com normas da Agência nacional de Vigilância sanitária. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	Litro	8.000

29	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL SEM LACTOSE, embalem de 1 (um) litro.	Litro	500
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária plástica metalizada, atóxica, resistente, termo selada, devidamente identificada, contendo peso líquido de 1kg (um quilograma). Rotulagem conforme legislação vigente. Rendimento aproximado de 07 litros do produto preparado a cada quilograma do leite em pó. Validade mínima 12 meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. Transporte: de acordo com as normas da vigilância sanitária. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	Kg	1.000
31	MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	Kg	500
32	MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS/ ALFABETO. Embalagem de 500kg. Elaborado sem aditivos artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem de material atóxico, com identificação do produto, informações nutricionais e registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega	Pacotes	200
33	MASSA PARA LASANHA -500 GR - massa preparada com ovos, tipo seca, vitaminada. Tipo e formato: tipo de massa lisa. Embalagem: saco de polietileno, atóxico e resistente, com informação nutricional, marca, data de fabricação e data de validade. Pacote de 500 g.	Pacotes	600
34	MEL DE ABELHA: O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução fnde nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: bisnaga de plástico com tampa, pesando 500g, contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária). Prazo de validade: mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega	Unidades	200



35	MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	400
36	MISTURA PARA BOLO, sabores variados, ingredientes: açúcar, farinha de trigo rico em ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80 e espessante goma guar. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses). Embalagem de 450g.	Unidades	500
37	MOLHO INGLÊS - acondicionado em embalagem com 150. Composto de extrato de carne, vinagre, água, açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos, com cor e sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária frasco	Unidades	300
38	MOLHO PIMENTA - molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral.Tratamento Diferenciado: Tipo I. 150ml	Unidades	300
39	MOLHO SHOYU TRADICIONAL - Composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos, apresentado na forma líquida, cor marrom escuro, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em frasco plástico, transparente, atóxico e lacrado, com 1 litro. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	Unidade	150
40	ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 10g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Pacote	200



41	OVOS BRANCOS, fresco de ave galinácea, tipo grande, peso 50 gramas a unidade, integro, sem manchas ou sujidades. A embalagem deverá ser própria de 2 ½ dúzias, acondicionada em caixas de papelão, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo mínimo de validade 15 dias a partir da entrega, informada na embalagem primária e secundária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIOA/MA.	Pente	1.000
42	PÃO DE CACHORRO QUENTE, características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia	Pacote	600
43	PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: chocolate, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gema de ovo, ovo, manteiga, extrato de malte, emulsificante mono - de glicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservadores e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	Unidades	500
44	PANETONE COM RECHEIO DE FRUTAS CRISTALIZADAS (400 A 500G) - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal, ovo e/ou gema de ovo e manteiga. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas	Unidades	500



45	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS Embalagem de 13g. Obtida a partir da desidratação e flocagem da pimenta vermelha. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	Pacote	200
46	POLVILHO AZEDO – BRANCO , embalagem de 1 kg. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	Kg	300
47	POLVILHO DOCE – BRANCO, EMBALAGEM DE 1 KG. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 12(doze) meses. A data de fabricação não deverá ser superior a 30 dias, a partir da entrega. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária.	kg	300
48	SAL REFINADO E IODADO , constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 30 kg compostos de uma capa plásticos, contendo 30 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg	1000
	SARDINHA EM CONSERVA DESCRIÇÃO COMPLETA: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	Unidade	1.200
50	SUCO CONCENTRADO, SABORES: caju, maracujá, uva, abacaxi, acerola e goiaba, sem adição de açúcar, Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 03 meses.	Litro	5.000
51	TAPIOCA: massa pronta para preparo, naturalmente sem glúten e isento de alérgenos alimentares conforme Resolução nº 26, de 2015. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Pacote	100

52	TEMPERO ALHO E SAL. Ingredientes: alho e sal. Embalagem com material de polietileno, em fardos com 20 kg, composto de uma capa plástica, contendo 20 unidades de 1 kg, limpos, não violados, resistentes.	unidades	2000
53	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjerição e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: pote plástico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 100g. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca.	unidades	1.200
54	TEMPERO CHIMICHURRI PREMIUM – Embalagem de 15g. Ingredientes: alho em flocos, cebola em flocos, orégano, páprica doce, manjerição desidratado, cominho, salsa em flocos. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto	Unidades	500
55	TEMPERO PÁPRICA DOCE DEFUMADA - Embalagem de 1kg. Ingredientes: Pimentão desidratado, sem as sementes. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	Unidades	500
56	TRIGO PARA QUIBE , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Pacote	700
57	VINAGRE DE MAÇÃ. Ingredientes: Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	Unidade	500
58	BALAS MACIAS - Produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	Pacote	500



59	BANANADA (DOCE) elaborado com as frutas (bananas) e limpas. O doce em tablete deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso de açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas deverão obedecer ao código sanitário estadual e demais legislação e normas técnicas. Deverá conter cor sabor, aspecto e textura característicos do produto. Embalagem: doce deverão ser embalados individualmente (20g) e possuir uma embalagem externa contendo 50 tabletes totalizando 1 kg.	Pacote	1.000
60	BATATA PALHA embalagem plástica de 300g, em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	Unidade	1.000
61	BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: biscoito doce do tipo Wafer; com recheio sabor chocolate, com formato retangular. Ingredientes: recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó vermelho, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal refinado, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhoradores de farinha protease e xilanase. Embalagem de 165g. Data de validade de 6 meses a contar da data da entrega da mercadoria. Referência: Bauducco, Nestle ou semelhante.	Unidade	1.000
62	CHÁ MATE, ERVA MATE , queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária: plástico atóxico hermeticamente fechado em caixa de papelão com aproximadamente 250 gramas. Rotulado conforme legislação vigente com validade mínima de 18 meses.	Caixa	1.000
63	CHÁ DE CAMOMILA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	Caixa	300
64	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - caixa com no mínimo 10 g, com 10 sachês – embalagem primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. Com validade mínima de 14 meses.	Caixa	300
65	CHICLETE DIVERSOS SABORES , caixa com 100 unidades. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: PAÇOQUITA.	Caixa	150



66	CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Pacote	200
67	CHOCOLATE AO LEITE TIPO BOMBOM, redondo, preparado com cacau, açúcar, leite, licor de cacau, manteiga de cacau, e outras substâncias, cobertura externa chocolate branco e recheio de chocolate preto crocante. Embalado em embalagem atóxica. Pacote contendo aproximadamente 48 unidades.	Pacote	500
68	COCO RALADO: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	Pacote	400
69	DOCE DE LEITE, tipo simples em tablete, composto de leite e açúcar acondicionado em embalagem apropriada caixa papelão com 50 unidades, pesando 30 g cada	Caixa	1.000
70	DOCE DE LEITE PASTOSO, especificação mínima: Ingredientes: leite padronizado e ou leite em pó, açúcar, bicarbonato de sódio, aromatizante. Embalagem em lata ou pote de 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Unidade	500
71	FACA DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (cristal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades.	Pacote	500
72	GARFO DESCARTÁVEL para refeição em plástico transparente (cristal), de polipropileno reforçado, atóxico, resistente, medindo aproximadamente 160mm, espessura de 0,8mm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 50 unidades,	Pacote	500



73	KETCHUP: características gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. Em embalagens de 390 a 400g. Referência: QUERO, HELLMANN'S E/OU MELHOR QUALIDADE.	Unidade	200
74	LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	800
75	LEITE DE COCO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 30 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem primária individual: caixa tetra pack contendo 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada contendo até 20lt.	Unidade	500
76	MORTADELA FATIA- Produto de 1ª qualidade, composto de carne bovina, suína e condimentos, resfriada, não defumada, com aspecto, com aspecto, cheiro cor e sabor próprios, isenta de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. O produto deve estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, em fatias de aproximadamente 20g cada. Não deverá apresentar a superfície úmida, nem pegajosa com exsudato liquido. O produto deve conter selo de inspeção federal ou estadual, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº4, de 31 de março de 2000.	Kg	500
77	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 1KG Pão de queijo pronto, congelado. Constituído basicamente por polvilho, fécula de mandioca, margarina, leite, ovos, óleo, sal e queijo, sem glúten e sem gordura trans. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de aproximadamente 15 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de 1kg.	Pacote	300
78	PÉ DE MOLEQUE crocante, pote com 50 unidades.	Pote	1.000
79	PIPOCA DOCE: A embalagem contém 40 unidades, possuindo 20 gramas cada.	Pacote	500



80	PIRULITO de sabor diversos, pacote com 50 unidades cada, de 600 gr. Padrão de qualidade igual ou superior a marca CHUPA CHUPS, POP MANIA E PECCIN.	Pacote	500
81	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150
82	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor cereja, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150
83	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor framboesa, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150
84	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor limão, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150
	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor maracujá, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150
86	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor morango, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	300
87	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor tutti-frutti, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	150

88	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 35 gramas.	Caixa	300
89	PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS , Caixa de 50 gramas, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO. ISENTOS DE SUJIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE - PÓ PARA PUDIM, SABORES VARIADOS, PACOTE COM 1KG ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO. ISENTOS DE SUJIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	Caixa	1.000
90	POTE DESCARTÁVEL redondo, com tampa, transparente, Altura:8cm Comprimento:12cm Largura: 12cm, 500ml com c/25 unidades	Pacote	500
91	PRATO DESCARTÁVEL tipo cumbuca para refeição em plástico, fundo, diâmetro 15cm, com variação de +/- 1cm, com certificado da ABNT nº NBT14865 pacote c/ 10 unidades,	Pacote	500
92	PRATO DESCARTÁVEL para refeição em plástico raso, diâmetro 21cm, com variação de +/- 1cm pacote c/ 10 unidades,	Pacote	500



93	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	Kg	300
94	PAÇOCA DE AMENDOIM - em tablete, composto de amendoim torrado sem pele, açúcar cristal, sal refinado, embalados individualmente com peso mínimo de 15 gr cada. Com validade mínima de 5 meses (CAIXA COM 50 UNIDADES).	Caixa	500
95	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Kg	400



96	REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em pote com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de no mínimo 250 g.	Unidade	1.000
97	SACO DE PAPEL Kraft dimensões 28x18x11 cm	Unidade	500
98	SACO PARA PIPOCA cor branca dimensões 7,5x15 cm	Unidade	1.000
99	SORVETE POTE 1,5 L SABOR NAPOLITANO. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, frutas, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 1,5 litros	Pote	600
100	UVA PASSA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 120 e 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico. resistentes.	Pacote	200



5. REQUISITOS DE QUALIDADE

Todos os produtos deverão apresentar padrão de qualidade compatível com os critérios definidos pela Anvisa e legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com rotulagem em português, embalagem intacta, resistente, não violada e dentro do prazo de validade estipulado. Não serão aceitos produtos com sinais de umidade, contaminação ou deterioração.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução consiste na aquisição planejada e organizada dos gêneros alimentícios elencados, com distribuição conforme cronograma da rede socioassistencial. O fornecimento periódico e conforme demanda evitará desabastecimentos e garantirá a manutenção do acolhimento com qualidade e dignidade.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento através do site fonte de preços conforme planilha orçamentos em anexo Fonte de Preços , sendo o preço médio estimado em R\$ **603.467,50**

Os valores estão de acordo com a média praticada no mercado alimentício e foram obtidos mediante cotações formais em abril de 2025.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Esta contratação não está diretamente vinculada a outros contratos em vigor, mas complementa os insumos adquiridos anteriormente, sendo parte do abastecimento regular das unidades de acolhimento.

9. ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PAC)

A aquisição está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) da Secretaria de Assistência Social, de acordo com o código de planejamento orçamentário referente à manutenção dos serviços de acolhimento institucional.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição, espera-se:



- Manutenção da oferta de refeições completas e equilibradas;
- Atendimento ininterrupto às pessoas acolhidas;
- Redução de riscos nutricionais e de agravos à saúde;
- Fortalecimento da gestão dos equipamentos públicos de acolhimento.

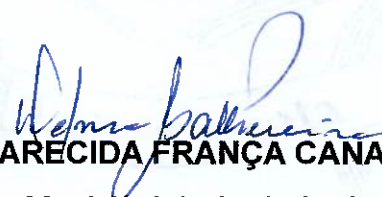
11. IMPACTOS AMBIENTAIS

Todos os fornecedores deverão observar a responsabilidade ambiental na produção, embalagem e transporte dos itens. A escolha de embalagens recicláveis e processos sustentáveis será considerada como diferencial. O descarte dos resíduos será feito conforme normas da Vigilância Sanitária e legislação ambiental municipal.

12. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aquisição dos produtos aqui descritos é imprescindível para garantir o atendimento adequado, digno e humanizado das pessoas em situação de vulnerabilidade social acolhidas nos serviços da rede socioassistencial do município. Reforça-se que o fornecimento deve observar todos os critérios técnicos de qualidade, segurança sanitária, validade e acondicionamento, respeitando os princípios da administração pública, especialmente o da eficiência, economicidade e continuidade dos serviços públicos essenciais.

Sete Lagoas, MG, 27 de junho maio de 2025. Sete Lagoas


p/ **MARIA APARECIDA FRANÇA CANABRAVA**
Secretaria Municipal de Assistência Social

ANEXO II - RELATÓRIO DE ESPECIFICAÇÕES E MODELO DE PROPOSTA

(Apresentar em papel timbrado do licitante)

Processo Licitatório: ____/2025
Modalidade: Pregão Eletrônico nº ____/2025

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO COMPLETO:

CONTATOS (TELEFONE E E-MAIL):

RESPONSÁVEL LEGAL:

IDENTIDADE E CPF:

A empresa acima qualificada, por intermédio de seu representante legal supracitado, apresenta proposta para fornecimento do objeto contido no Processo Licitatório em epígrafe e seus Anexos, conforme relatório de especificação abaixo:

EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SETE LAGOAS/MG, E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA QUE DEMONSTRARAM INTERESSE EM PARTICIPAR DESSE PROCESSO LICITATÓRIO., nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO*	UNIDADE E DE MEDIDA	QUANTIDADE DE HORAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

DECLARO, ainda, estar de acordo com os termos do Edital de Processo Licitatório acima descrito, bem como validade de proposta, prazos de entrega, garantias e demais exigências.

Data: ____/____/2025.

Assinatura: _____

Identificação do signatário (Nome, ID, CPF, Cargo): _____

ANEXO III - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

O MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 24.996.969/0001-22, Inscrição Estadual Isenta, com sede e administração na Praça Barão do Rio Branco nº 16, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, e pelo Secretário Municipal de, considerando o julgamento da licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 - DO OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 - O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
	Especificação	Marca (Se exigida no edital)	Modelo (Se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X							

3 - ORGÃO (S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE (S)

3.1 - O órgão gerenciador será o Núcleo de Licitações e Compras em conjunto com a Secretaria Municipal de

4 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - As ARPs formalizadas pelos órgãos ou pelas entidades municipais poderão ser utilizadas, durante a sua vigência, por qualquer órgão ou por qualquer entidade não participante, observado o disposto no art. 31 do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024 e, desde que a possibilidade de adesão tenha sido prevista no edital.

4.1.1 - A adesão à ARP deverá ser precedida de manifestação formal de interesse junto ao órgão ou à entidade gerenciadora do registro de preços que, no caso de deferimento, indicará os quantitativos disponíveis, respectivos preços e marcas a serem praticados e os detentores.

4.1.2 - Caberá ao detentor da ARP, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do novo fornecimento ou da nova prestação do serviço, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

5 - DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

5.2 - As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ARP.

5.2.1 - As aquisições a que se refere o subitem 5.2 não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ARP, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem.

6 - VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

6.3 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ARP, salvo nos contratos dela decorrentes.

6.3.1 - É vedado efetuar acréscimo de itens na ARP.

7 - FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E VALIDADE

7.1 - Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do e-mail ou da intimação feita pelo sistema, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

7.1.1 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

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

7.1.3 - A ARP terá efeito de compromisso de fornecimento, depois de cumpridos os requisitos de publicidade.

7.2 - O prazo de vigência da ARP será de 1 (um) ano contado a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas – DOM e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

7.2.1 - Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora providenciar o registro da ARP e a publicação de seu extrato.

7.2.2 - No ato de prorrogação da vigência da ARP poderão ser renovados os quantitativos, até o limite do quantitativo original, caso em que deverá constar no ato o prazo a ser prorrogado e o quantitativo a ser renovado.

7.3 - Os contratos celebrados em decorrência do registro de preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, e deverão ser assinados dentro do prazo de vigência da ARP.

7.3.1 - Os contratos poderão ser alterados de acordo com o previsto em lei e no edital da licitação, inclusive quanto aos acréscimos de que tratam os arts. 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ARP.

7.3.2 - A duração dos contratos decorrentes da ARP deverá atender ao contido nos arts. 105 a 114 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.3.3 - O detentor da ARP se obriga a atender às solicitações que lhe forem apresentadas nos termos contratados.

7.3.4 - O contrato assinado dentro da data de vigência da ARP obriga o contratado a atender às solicitações que lhe forem apresentadas, independentemente da data de publicação do extrato respectivo.

7.3.5 - A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

7.3.5.1 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento ou prestação dos serviços nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na sua proposta, mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

7.4 - Serão registrados na ata os preços e os quantitativos ofertados pelo licitante vencedor.

7.5 - Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 1, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

8 - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E ALTERAÇÃO DE MARCA

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

8.1.1 - 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 pactuada, nos termos do disposto na alínea "d", do inciso II, do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

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

8.1.3 - Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.3.1 - No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

8.1.3.2 - No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8.2 - A ARP poderá ser alterada mediante a substituição de marca nas condições previstas abaixo:

8.2.1 - Por solicitação do órgão ou da entidade gerenciadora, se comprovado que a marca não mais atende às especificações exigidas ou se encontra fora da legislação aplicável;

8.2.2 - Por requerimento do detentor, que deve ser apreciado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, em hipótese que comprove a impossibilidade de fornecimento ou prestação do serviço.

8.3 - O órgão ou a entidade gerenciadora somente poderá aquiescer com a substituição requerida pelo detentor se comprovadamente houver igualdade de condições ou vantagem para o interesse público.

8.4 - A substituição de marca deverá ser publicada obrigatoriamente no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas – DOM.

9 - DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

9.1.2 - Na hipótese prevista no subitem acima, o gerenciador poderá convocar os fornecedores subsequentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

9.1.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no art. 30 do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

9.1.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no § 1º do art. 17 do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024.

9.2 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

9.2.1 - Para fins do disposto no subitem acima, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.2.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no art. 30 do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

9.2.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 9.2.2, o gerenciador poderá convocar os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

9.2.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no art. 30 do Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.2.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 9.1 e 9.1.1, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.2.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no § 1º do art. 17 Decreto Municipal nº 7.161, de 04 de janeiro de 2024.

9.3 - A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do SRP, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

9.4 - A alteração de preço deverá ser publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas – DOM.

10 - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas ou redistribuídas pelo órgão ou pela entidade gerenciadora entre os órgãos ou entre as entidades participantes e não participantes, observado como limite a quantidade total registrada para cada item.

10.2 - A hipótese prevista no subitem 10.1 entre os órgãos ou entre as entidades participantes dispensa a autorização do detentor da ARP.

10.3 - Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

11 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1 - O órgão ou a entidade gerenciadora poderá cancelar o registro de preços do detentor, total ou parcialmente, observados o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

11.1.1 - Descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da ARP;

11.1.2 - Quando o detentor não atender à convocação para firmar as obrigações contratuais decorrentes do registro de preços, não retirar ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo órgão ou entidade gerenciadora;

11.1.3 - Nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato decorrente da ARP;

11.1.4 - Nas hipóteses dos preços registrados não estiverem compatíveis com os praticados no mercado e o detentor se recusar a adequá-los na forma solicitada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, prevista no edital e na ARP, observado o disposto nos subitens 8.1, 9.1 e 9.2;

11.1.5 - Por razões de interesse público, reduzida a termo no processo;

11.1.6 - Por fato superveniente, decorrente de 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 das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;

11.1.7 - Quando o detentor for suspenso ou impedido de licitar e contratar com a administração municipal;

11.1.8 - Quando o detentor for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública;

11.1.9 - Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a administração;

11.1.10 - Por ordem judicial.

11.2 - A notificação do órgão ou da entidade gerenciadora para o cancelamento do preço registrado será enviada diretamente ao detentor da ARP por ofício, correspondência eletrônica ou por outro meio eficaz, e no caso da ausência do recebimento, a notificação será publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas – DOM.

11.3 - A solicitação do detentor para cancelamento do registro de preços deverá ser formulada por escrito, assegurando-se o fornecimento do bem registrado ou da prestação do serviço, por prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias, contado a partir da comprovação do recebimento da solicitação do cancelamento, salvo na hipótese da impossibilidade de seu cumprimento, devidamente justificada e aprovada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora.

11.4 - O detentor poderá solicitar o cancelamento do preço registrado na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, bem como nas hipóteses compreendidas na legislação aplicável a que venham comprometer o fornecimento do bem ou prestação do serviço.

11.5 - O cancelamento da ARP não afasta a possibilidade de aplicação de sanções.

11.6 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

12 - DAS PENALIDADES

12.1 - O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação municipal pertinente.

12.2 - O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 11.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

13 - DA PUBLICIDADE

13.1 - O extrato da presente Ata de Registro de Preços será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas/MG - DOM, bem como no site oficial www.setelagoas.mg.gov.br.

13.2 - A empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, bem como as testemunhas declaram para os devidos fins que estão cientes que a íntegra deste instrumento e de eventual Contrato ou Termo Aditivo serão publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas e que tais publicações não ferem nenhum dispositivo da Lei Federal nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

14.1 - As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital e no Termo de Referência, anexo ao Edital.

15 - DO FORO

15.1 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Sete Lagoas/MG, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, de pleno acordo com todas as cláusulas e condições estipuladas, assinam este instrumento em XX (XXXX) vias de igual teor e forma, para os mesmos efeitos legais, na presença de duas testemunhas que também, o assinam.

Sete Lagoas/MG, XXXX de XXXXXXX 2025.

SEC. MUNIC. DE XXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXX
Secretário XXXXXXXXXXXXXXXX/Ordenador de Despesas

NOME FORNECEDOR
Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal

Testemunhas:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

ANEXO IV - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS E

O MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 24.996.969/0001-22, Inscrição Estadual Isenta, com sede e administração na Praça Barão do Rio Branco nº 16, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. e pelo Secretário Municipal de, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no CONTRATADO), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo Licitatório nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SETE LAGOAS/MG, E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA QUE DEMONSTRARAM INTERESSE EM PARTICIPAR DESSE PROCESSO LICITATÓRIO.**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.2.4. A Ata de Registro de Preços;
- 1.2.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Sete Lagoas, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021](#).

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

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, anexo a este Contrato.

3.2. A execução do presente contrato será acompanhada e fiscalizada pelas servidoras Sabrina Ap. de Oliveira Tavares e Aparecida Iara de Assis Reis, designadas como fiscais, bem como pela gestora do contrato Iara Carvalho, todos regularmente designados pelo Ordenador de Despesas ou por seus respectivos substitutos legais, conforme disposto no caput do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021. Compete aos fiscais e o(a) gestor(a) baixarem o contrato no portal da transparência, conforme normativos internos e exigências legais. Faculta-se ao gestor da pasta o envio de cópia deste instrumento contratual aos fiscais e ao gestor do contrato, para fins de ciência e acompanhamento, por meio eletrônico (e-mail institucional) ou físico, desde que com comprovante de recebimento.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO é de até 30 (trinta) dias após o recebimento e/ou aceite da Nota Fiscal ou conforme condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e/ou Termo de Referência (TR).

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, mediante solicitação do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados da seguinte forma:

Dentre os índices IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumido), será utilizado o índice menos oneroso para Administração Pública para fins de reajuste deste contrato, ou seja, após comparar cada

- d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/2021).

11.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133/2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato pode 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 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. 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 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Sete Lagoas deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

XXXXXXXXXXXXXX

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3. 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 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

índice, será aplicado o menor percentual, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;

8.6. 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 14.133/2021](#);

8.7. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.12. 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

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

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. O CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

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

9.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133/2021);

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

11.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);
- ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).
- iv. Multa:
 1. moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite 9,9%, correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;
 - i. O atraso superior a 30 (trinta) dias corridos autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021)

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

16.2. O CONTRATADO declara para os devidos fins que está ciente que a íntegra do contrato, bem como de eventual Termo Aditivo, será publicada no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e que essas publicações não ferem nenhum dispositivo da Lei Federal nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGDP).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEI ANTICORRUPÇÃO

17.1. As partes deverão observar todas as disposições das regras anticorrupção em vigor no Brasil, em especial, as previsões da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), do Decreto Federal nº 8.420/2015 e do Decreto Municipal nº 6.140/2019, que a regulamenta no âmbito do Município de Sete Lagoas/MG.

17.1.1. As partes deverão se comprometer também a se absterem de praticar quaisquer atividades que constituam violação às disposições das normas anticorrupção e das demais disposições referentes à matéria.

17.1.2. As partes, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como por seus sócios, deverão conduzir suas práticas, durante a execução do contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

17.1.3. Para a execução do contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto do contrato, ou de forma não relacionada ao mesmo ou direcionar negócios que violem as regras anticorrupção, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

17.1.4. Na assinatura do contrato, as partes deverão declarar que: (a) não violaram, violam ou violarão as regras anticorrupção; (b) têm a ciência de que qualquer atividade que viole as regras anticorrupção é proibida; e (c) declaram conhecer as consequências possíveis de tal violação.

17.1.5. Qualquer descumprimento das regras de integridade mencionadas acima ensejará a resolução imediata do contrato, apenas por meio de notificação extrajudicial, sem prejuízo de eventual pagamento de indenização por perdas e danos.

17.1.6. Antes da assinatura do contrato, o CONTRATADO deverá conhecer, na íntegra, as disposições contidas no Código de Conduta Ética do Agente Público e da Alta Administração do Município de Sete Lagoas/MG, instituído pelo Decreto nº 6.217/2019.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Sete Lagoas/MG, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Sete Lagoas/MG, xx de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx de 2.02x.

SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Secretário(a) Municipal / Ordenador(a) de Despesas

CONTRATADO
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal

FISCAL DO CONTRATO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Matrícula: XXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

Nome
CPF

Nome
CPF

ANEXO V - DECLARAÇÕES EXIGIDAS NESTE EDITAL

No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

- Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua

entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

- 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](#);
- Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
- Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#);
- O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.;
- O fornecedor deverá declarar que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
- No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#)).
- Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

- Cumpre as exigências de reserva de cargos para cumprimento da cota de aprendizagem, prevista no [art. 429 da CLT](#)

