EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2026
DATA E HORA DE ABERTURA: 11 DE SETEMBRO DE 2026 ÀS 09:00
LOCAL/LINK DA SESSÃO ELETRÔNICA: https://madrededeusdeminas.licitapp.com.br
TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO

A Prefeitura Municipal de Madre de Deus de Minas/MG, localizado Praça Padre Pedro Onclin, n° 26, Centro, na cidade de Madre de Deus de Minas/MG, CEP 37.305-000, inscrita no CNPJ 18.029.371/0001-61, isenta de inscrição estadual, torna público através da Agente de Contratação e Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal, designados pela Portaria Municipal nº 090 de 17 de julho de 2025, a abertura do Processo Licitatório em epígrafe, nos termos da Lei 14.133/21, e Decretos Municipais. O tipo de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** conforme objeto descrito no **Termo de Referência - Anexo I** deste Edital.

1-OBJETO

1.1 - Constitui objeto desta licitação o Registro de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de hortifruti, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne e congelados, conforme especificações contidas no **ANEXO I - Termo de Referência**, que é parte integrante deste edital.

2-EDITAL

2.1 - Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante:

Anexo I - Termo de Referência;
Anexo II - Modelo de Declaração Múltipla;
Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços;

3-ÓRGÃO SOLICITANTE

3.1 - Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde, Agropecuária, Assistência Social, Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer e demais secretarias que necessitarem.

4 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar desta licitação as **MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (com exceção do item 91)** do ramo pertinente ao objeto licitado que atendam às condições estabelecidas neste instrumento convocatório, nos termos do Art. 48, inciso I da Lei 123/06, que apresente a proposta comercial e documentação necessária à sua habilitação, em conformidade com o disposto neste Edital e na legislação pertinente.

4.1.1 - 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.

4.1.2 - O item 91 será de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar n° 123/06.

4.2 - Poderão participar da Sessão Oficial do Pregão as empresas credenciadas junto ao provedor da Plataforma de Pregão eletrônico SH3.

4.3 - Não poderá participar da presente licitação a Empresa:

a) aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
b) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
c) 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;
d) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
e) 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;
f) agente público do órgão ou entidade licitante;
g) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
h) Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
i) pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

4.4 - A vedação de que trata o item "c" 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.

4.5 - A vedação de que trata o item "i" é ato discricionário da Administração neste caso, denota-se a existência, no mercado, de diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, visto que o objeto a ser licitado não é considerado de alta complexidade ou de grande vulto, não trazendo prejuízos à competitividade do certame, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas;

4.6 - A observância das vedações é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

4.7 - Cópia deste instrumento convocatório permanecerá disponível no PNCP, no site www.madrededeusdeminas.mg.gov.br, no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas e também poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação, no endereço especificado no caput deste edital.

5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1 - O cadastro deverá ser feito no site da SH3 Informática, no sítio: https://madrededeusdeminas.licitapp.com.br

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

5.3 - 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.

5.4 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

5.5 - O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema/plataforma do pregão:

a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;

b) condição de ME ou EPP da empresa no momento do credenciamento junto à empresa responsável pela Plataforma eletrônica, caso se enquadre nesta condição;

c) ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigente na data da sua entrega em definitivo e atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos;

d) Inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante;

e) Cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

f) ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

g) Observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante;

h) Cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

i) Cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

5.6 - O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.

5.7 - O licitante que não possuir os pressupostos legais para estar enquadrado como ME ou EPP na data da sessão ou da apresentação da proposta e se beneficiar do tratamento diferenciado, mesmo possuindo os documentos acima indicados, ficará sujeito às sanções legais, considerando que o desenquadramento é um ato declaratório da própria empresa, e que ele estará descumprindo o art. 3º, § 9°, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.8 - A Documentação de Credenciamento será exigida pelo sistema no momento do cadastro da empresa e representante.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 - Na presente licitação, a fase de habilitação será posterior as fases de apresentação de propostas, de lances e de julgamento.

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

6.3 - O envio da proposta exigida neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

6.6 - Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.7 - 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 3° 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 n.º 14.133, de 2021.

6.7.1 - Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "**NÃO**" impedirá o prosseguimento no certame, para estes itens;

6.7.2 - 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.

6.7.3 - A falsidade da declaração de que trata os itens sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da

inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

6.10 - Após encerramento da fase de negociação serão solicitados o envio dos documentos de habilitação dos licitantes declarados provisoriamente vencedores no prazo de até 02 (duas) horas.

7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

a) Valor unitário e total do item;
b) Marca;
b.1) **Nos itens 59 a 62, 75, 87, 88, 103, 108, 111, 118, 127, 128 e 129, o licitante deverá especificar juntamente com a marca a numeração do SIF ou equivalente, ou no caso da carne, apresentar o documento do SIF do frigorífico de origem.**
c) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência (Anexo I):

7.2 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.3 - 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.

7.4 - Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste edital, nem preço ou vantagem com base nas ofertas das demais licitantes.

7.5 - Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital, tais como: “condições gerais”, “cláusulas contratuais”, etc.

7.6 - As propostas, que porventura registrarem preços com mais de duas casas decimais terão o valor reduzidos a duas casas decimais, com eventual risco de integral responsabilidade da empresa.

7.7 - A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7.1 - Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na Proposta Comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

7.8 - Até a abertura da sessão pública, **ANTES DE ASSINAR A PROPOSTA NA PLATAFORMA DO PREGÃO ELETRÔNICO, QUANDO NÃO SERÁ MAIS POSSÍVEL NENHUMA ALTERAÇÃO**, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.8.1 - Caso seja necessário a realização de alguma alteração após a assinatura do comprovante de

participação será necessário realizar a RETIFICAÇÃO DO COMPROVANTE, sendo tais alterações de responsabilidade do licitante.

8 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 - A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso ao sistema.

8.2 - Durante a sessão do Pregão toda a comunicação deverá ser feita via chat. O Pregoeiro se reserva o direito de não atender ao telefone e não acessar os e-mails oficiais durante a sessão pública de Pregão.

8.3 - Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, devendo utilizar seu acesso ao sistema.

8.4 - 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.

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

8.6 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances e negociação.

8.7 - 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 e negociação.

8.8 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.8.1 - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.9 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

8.10 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, as quais passarão para fase de lances.

8.11 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.11.1 - O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM.**

8.12 - No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.13 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

8.14 - O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.15 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

8.16 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.17 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **ABERTO** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado neste edital.

8.18 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor apresentado em sua proposta inicial**.**

8.19 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances adotado neste processo está previsto no edital e no ANEXO I - Termo de Referência: INTERVALO MÍNIMO DE DISPUTA: R$ 0,10 (dez centavos).

8.20 - No modo de disputa **ABERTO,** a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.21 - A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.21.1 - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida, a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.22 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorada pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

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

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

8.23 - Encerrado o prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o prazo, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

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

8.25 - Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro 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.

8.26 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por mais de dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, tendo nova data de reabertura agendada conforme disponibilidade da Administração.

8.27 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

8.28 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.29 - 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.

8.30 - A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

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

9 - DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1-Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.3 do edital, em especial em cadastros públicos.

9.2-Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP's, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

9.3-Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

9.4-Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) contiver vícios insanáveis;
b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.5-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.

9.6-A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
a.1) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.7-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.

9.7.1 - Optando o agente por solicitar a comprovação da exequibilidade, esta deverá ser comprovada no prazo de até 01 (uma) hora.

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

9.9 - Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo informado pelo pregoeiro.

9.10 - Constatado o atendimento às exigências estabelecidas neste edital, o licitante será declarado provisóriamente vencedor e se dará inicio a fase de habilitação.

9.10.1 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a proposta, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1 - Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro dos licitantes declarados provisoriamente vencedores.

10.2 - Deverão ser enviados os seguintes documentos:

10.2.1 - Habilitação jurídica:

a) Tratando-se de representante legal ou sócio proprietário deverá apresentar o contrato social e sua última alteração ou outro instrumento de registro comercial em vigor, registrado na Junta Comercial. Em se tratando de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Os representantes das Empresas deverão apresentar carteira de identidade ou documento legal equivalente e carta de credenciamento ou procuração, dando poderes para apresentar proposta, formular lances e praticar todos os atos em direito admitidos e pertinentes ao certame em nome do licitante;

c) O sócio, proprietário ou dirigente da Empresa licitante deverá apresentar carteira de identidade ou documento legal equivalente;

10.2.2 - Regularidade fiscal e trabalhista:

a) **CNPJ** (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas) da Empresa;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda **Municipal** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda **Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda **Federal** conjunta com Prova de regularidade relativa à seguridade social - Instituto Nacional de Seguridade Social - **INSS**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (que abranja contribuições previdenciárias), emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, emitida pela Caixa Econômica Federal (CRF);

f) Certidão de regularidade de Débitos **Trabalhistas** emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

10.2.3 - Qualificação Econômico-Financeira e Técnica:

a) **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo Distribuidor da Sede da Pessoa Jurídica, emitida no máximo de 90 (noventa) dias antes da data fixada para envio dos documentos de habilitação;

b) **Alvará Sanitário**, caso ainda não tenha ocorrido a renovação para este exercício, ou o documento seja emitido com validade indeterminada, deverá ser apresentado a taxa de pagamento referente ao exercício, juntamente com o alvará;

d) **Alvará sanitário dos veículos refrigerados que realizarão o transporte das carnes para as empresas que não possuam sede no Município de Madre de Deus de Minas/MG. (exclusivo para as carnes).**

e) Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte através de um dos seguintes documentos:

- Certidão expedida pela Junta Comercial, ou órgão competente, datada dos últimos 90 (noventa) dias;
- Último recibo exigível de entrega no simples
- Inscrição no simples nacional, datada dos últimos 90 (noventa) dias;
- Balanço patrimonial exigível que demonstre faturamento dentro dos limites de enquadramento.

e.1 - A não apresentação de pelo menos um dos documentos constantes do item 10.2.3, alínea "e", impedirá a participação da empresa nos itens exclusivos para Me e Epp.

e.2 - O microempreendedor individual está dispensado da apresentação dos documentos constantes do item 10.2.3, alínea "e".

f) Declaração múltipla expressa de que o licitante (Modelo - **Anexo II)**:

f.1) não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

f.2) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social (se aplicado ao número de funcionários da empresa) e atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação;

f.3) que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

f.4) de que a empresa cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e que no ano/calendário de realização da licitação, não foram celebrados contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. **(exclusivo para Me e Epp).**

10.3 - A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, em relação aos documentos por ele abrangidos.

10.3.1 - Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro dos licitantes declarados provisoriamente vencedores.

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

10.3.3 - A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

10.4 - O Pregoeiro poderá efetuar consulta ao site da Receita Federal na internet para certificação sobre a regularidade da inscrição da inscrição da Empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica-CNPJ, em observância à Instrução Normativa da RFB nº. 1470, de 30/05/2014, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela internet, junto aos sites dos órgãos emissores para fins de habilitação, bem como realizar diligências para sanar quaisquer dúvidas.

10.5 - A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto neste Título inabilitarão licitante, salvo hipótese do art. 43 da Lei 123/06.

10.5.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será

convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

10.6 - Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 90 (noventa) dias até a data de abertura do Pregão, com exceção do CNPJ e Atestado.

10.7 - A falsidade das declarações exigidas neste instrumento sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

10.8 - Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

10.9 - Em não havendo interposição de recursos, o objeto da licitação será adjudicado ao licitante vencedor.

10.10 - Após o envio dos documentos de habilitação e assinatura de envio dos documentos na plataforma do pregão eletrônico, **QUANDO NÃO SERÁ MAIS POSSÍVEL NENHUMA ALTERAÇÃO**, não será permitida a substituição ou a apresentação/envio de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

c) substituição ou envio de novos documentos desde que dentro no prazo concedido para envio da habilitação.

10.10.1 - Os documentos fiscais, sociais e trabalhistas que poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

10.10.2 - As declarações exigidas na habilitação poderão ser supridas pelas informadas/preenchidas no credenciamento na plataforma do pregão eletrônico.

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

11 - DA PARTICIPAÇÃO DA MICRO E PEQUENA EMPRESA

11.1 - Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar n° 123/06, a presente Licitação destina-se exclusivamente a participação de Micro e Pequenas Empresas, com exceção do item 91 que será de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar n° 123/06.

11.2- 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.

11.3- Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.4 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da abertura da sessão, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.5 - A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, § 5° da Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

11.6 - Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou de pequeno porte.

11.7 - Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

11.8 - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela declarada classificada em primeiro lugar, situação em que sua proposta será classificada em primeiro lugar.

11.9 - Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido.

11.10 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12 - DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

12.1 - Os esclarecimentos, impugnações, razões e contrarrazões dos recursos poderão ser enviadas através da plataforma do pregão eletrônico, no link: https://madrededeusdeminas.licitapp.com.br

12.2 - Até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão;

12.3 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação, esclarecimentos e providências no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.4 - A apresentação de impugnação contra o edital não terá efeito suspensivo;

12.4.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

12.6 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente no prazo de 20 (vinte) minutos a intenção de recorrer, deverá preenchida em campo próprio do sistema, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis da data da sessão ou da intimação ou da lavratura da ata, para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses

12.7-O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.8-Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

12.9 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

12.10 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.11 - Aos casos omissos aplica-se o art. 165 da Lei 14.133/21.

13 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 - A adjudicação do objeto licitado será feita pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

13.2 - Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

13.3 - Inexistindo manifestação recursal, a autoridade superior adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14 - DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO E DA RESCISÃO

14.1 - Homologado o procedimento licitatório, o representante legal da adjudicatária será convocado para firmar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta constante do **ANEXO III**. A referida ata contém cláusulas contratuais, sendo os contratos substituídos pelos empenhos nos termos do art. 95 da Lei 14.133/21 e individualizados com as ordens de fornecimento**.**

14.2 -A detentora terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

14.2 - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar a Ata de Registro de Preços ou o termo equivalente, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo Pregoeiro, esta examinará as propostas subsequentes e habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, podendo ainda, negociar o desconto nos preços registrados.

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

14.4 - A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura Municipal de Madre de Deus de Minas/MG e a adjudicatária incluirá as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e legislação pertinente para a fiel execução do objeto licitado.

14.5 - A Ata de Registro de Preços terá validade 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Durante a vigência a Detentora deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

14.6 - A Ata de Registro de Preços, bem como os direitos e obrigações dela decorrentes, não poderá ser subcontratado, cedido ou transferido, total ou parcialmente, nem ser executado em associação da contratada com terceiros, sem autorização prévia da Prefeitura, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão contratual.

14.7 - Operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação, ocorridas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, deverão ser comunicadas à Prefeitura e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras e princípios disciplinadores das licitações e contratos administrativos, ensejará a rescisão da Ata de Registro de Preço

14.8 - Os contratos decorrentes da ata de registro de preços serão substituídos pelos empenhos e individualizados pelas ordens de compra.

15 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1 - Após a homologação da licitação, será incluído, o registro:

15.1.1 - Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação;
15.1.2 - Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

15.2 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados.

15.3 - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

15.3.1-Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

15.4 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

15.4.1 - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
15.4.2 - Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços,

15.5- Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

15.5.1 - Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário, ou;

15.5.2 - Adjudicar e firmar ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
16.1 - A inexecução total ou parcial na entrega do objeto licitado ensejará o cancelamento da Ata de Registro de Preços, bem como nos casos previstos no art. 137 e 138 da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, sem que desse fato decorra multa para a Administração.

17 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO
17.1 - Na execução contratual será vedada a subcontratação.

17.2 - Atuarão como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Educação, Sra. Maria Jaqueline Mesquita; Secretária Municipal de Administração, Sra. Sheila Regina Souza Miranda; Secretária Municipal de Saúde, Sra. Paula Patrícia de Oliveira Boaro, Secretário Municipal de Agropecuária, Sr. Edson Vander da Silva; Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno; Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Sr. Everton Robson Inácio e Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Sr. Marcos Vinícios Carvalho Silva e como Fiscal Administrativo a Sra. Cíntia Ribeiro Nepomuceno, nutricionista do município.

17.3 - A fiscalização deverá ocorrer em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

17.4 - Caberá ao fiscal administrativo dentre outras atribuições:

a) acompanhar e conferir a documentação sanitária da empresa.

b) conferir e atualizar a documentação necessária as condições de habilitação;

c) atestar a qualidade dos produtos entregues.

d) comunicar ao gestor a implementação das condições para emissão da nota fiscal.

17.5 - Caberá ao Gestor do contrato a autorização quanto a pagamentos, autorizações de alteração do contrato e aplicação de penalidades, controle de vigência e quantidade.

17.6 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

18 - ENTREGA E PAGAMENTO

18.1 - O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

18.2 - O prazo de entrega será:

18.2.1 - Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.

18.2.2 - Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.

OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Madre de Deus de Minas/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

18.3 - As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário, caso a empresa não possua sede em Madre de Deus de Minas/MG.

18.4 - O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

18.5 - Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:

a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinantemente, produtos que não sejam da marca ofertada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

18.6 - Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

18.7 - O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

18.8 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

18.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

18.10 - Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

18.11 - Da nota fiscal deverá constar o n° da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

18.12 - A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.

18.13 - Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

18.14 - A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no § 2º do art. 90 da Lei Federal 14.133/21.

19- DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

19.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

19.2 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a Detentora se obriga a fornecer a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade

exclusiva da Detentora, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências (notas fiscais ou outro que comprove).

19.3 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico e reajuste após 12 meses de fornecimento, com base no IPCA ou outro índice oficial no caso de sua extinção.

20 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA OU RECURSOS FINANCEIROS

20.1 - As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

20.2 - Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

21-DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, se necessário for;
b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
b.4) deixar de apresentar amostra;
b.5) apresentar proposta ou amostra (quando solicitado) em desacordo com as especificações do edital;

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

d) 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;

e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

f) fraudar a licitação;

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

g.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
g.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
g.3) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

h) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

21.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar e
d) 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.

21.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
b) as peculiaridades do caso concreto
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

21.5 - 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.

21.6 - 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.

21.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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 n.º 14.133/2021.

21.9 - 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

21.10 - A apuração de responsabilidade 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.

21.11 - 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.

21.12 - 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.

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

21.14 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

22 - DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada da Sessão Pública, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos licitantes.

22.2 - Se não houver tempo suficiente para a finalização da etapa competitiva ou para a análise da "DOCUMENTAÇÃO" na mesma sessão, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos ou havendo a necessidade de realizar diligências, a sessão será suspensa e somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

22.2.1 - Para a interrupção dos trabalhos de que trata o item anterior, o Pregoeiro convocará os licitantes através de publicação.

22.3 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

22.4 - A apresentação da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante, ainda, será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

22.5 - Na análise da documentação e no julgamento das propostas de preço, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

22.6 - Toda a documentação apresentada neste ato convocatório e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

22.7 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no art. 64, § 1° da Lei Federal 14.133/21.

22.7.1 - O prazo para cumprimento de diligências será de até 24h (vinte e quatro horas).

22.7.2 - Se houver solicitação de documentos, estes poderão ser enviados, no momento da sessão, via sistema e na sua impossibilidade via (e-mail).

22.7.3 - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a inabilitação do licitante ou a desclassificação da proposta.

22.8 - A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste instrumento convocatório, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

22.9 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Prefeitura revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, sem que isso acarrete multa para administração.

22.10 - A Prefeitura poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

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

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

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

22.14 - 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.

22.15 - 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.

22.16 - 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.

22.17 - Cópia deste instrumento convocatório estará disponível na internet, no site www.madrededeusdeminas.mg.gov.br, no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas) e também poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação, no endereço especificado no caput deste edital.

22.18 - As Empresas e/ou representantes que adquirirem o instrumento convocatório via internet se obrigam a acompanhar as publicações referentes ao processo no site www.madrededeusdeminas.mg.gov.br, com vista a possíveis alterações e avisos.

21.19 - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital poderão ser feitos através do telefone 0800 135 3000.

21.20 - Fica eleito o foro da Comarca de Andrelândia/MG, Estado de Minas Gerais, para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação.

Madre de Deus de Minas, 28 de agosto de 2026.

_____

Armando Rodrigues Pereira
Prefeito Municipal

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2026

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de hortifruti, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne e congelados, conforme especificações discriminadas abaixo:

ANEXO I - HORTFRUTTI

Item	Quant.	Unid.	Especificação
1	1405	Unidade	**ABACAXI TIPO PEROLA** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Com peso aproximado de 800 gramas por unidade.
2	3980	Kg	**BANANA PRATA** em pencas de primeira qualidade e deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega.
3	2200	Kg	**LARANJA PERA** de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Acondicionada em caixas ou sacos de 25 kg aproximadamente.
4	2460	Kg	**MAÇÃ NACIONALO TIPO GALA** fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 150 a 180g a unidade. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.
5	1550	Kg	**MAMÃO TIPO FORMOSA** Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar

			livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 1 kg a unidade.
6	1000	Kg	**MANGA PALMER** de 1ª qualidade, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 350 g a unidade.
7	4000	Kg	**MELANCIA** graúda, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 4 kg a unidade.
8	380	Kg	**MORANGO** fruta inteira, com coloração vermelha característica, aroma e sabor típico da variedade. Frutas de 1ª qualidade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega.
9	1300	Kg	**PERA**. fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Entregues em caixa de papelão com aproximadamente 100 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg. Cada unidade deve pesar aproximadamente 180 gramas.
10	356	Bandeja 500g	**UVA SEM SEMENTE DA VARIEDADE BRS MELODIA** bagos de tamanho médio, formato elíptico, cor rosada, sabor doce e textura crocante. Os bagos devem estar íntegros, limpos, sem sementes, frescos e sem cheiro fermentado. ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Bandejas de 500 gramas.
11	220	Kg	**ALHO** bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
12	1504	Kg	**BATATA INGLESA** Comum especial, de primeira, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, lisa, com polpa intacta e lima, com

			coloração e tamanhos uniformes, **médio a grande** (acima de 150 g), inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
13	360	Kg	**CEBOLA** amarela nacional, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanhos uniformes, **médio a grande.** Isentos de sujidades, parasitos e larvas. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Peso médio por unidade de 120 gramas.
14	925	Kg	**TOMATE** Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
15	560	Kg	**AMEIXA NACIONAL ROXA** fresca, de primeira qualidade, ausência de defeitos, sem lesões, cortes, perfurações, sinais de mofo ou pragas, intacta, firme e apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, de tamanho médio a grande, formato redondo, cor e aroma característicos da variedade, uniforme e atraente. Acondicionada em embalagens adequadas para transporte e armazenamento, que mantenham a frescura e evitem danos. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Com peso aproximado de 70 a 100 gramas por unidade.
16	156	Kg	**BANANA NANICA** em pencas de primeira qualidade e deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega.
17	440	Kg	**GOIABA VERMELHA** de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Peso aproximado de 70 a 100 gramas a unidade,
18	323	Kg	**KIWI VERDE DA VARIEDADE 'HAYWARD'** em estado de amadurecimento intermediário, pronto para consumo, mas que suporte transporte e armazenamento. Frutos íntegros, sem manchas, rachaduras, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Cor verde característica, sabor doce e levemente ácido, com aroma levemente perfumado. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 50 a 60 gramas a unidade. Embalado em caixas de papelão vazadas, devidamente etiquetadas.
19	700	Kg	**MARACUJÁ AZEDO** extra AAA, fresco, com casca inteira, sem rachaduras, cortes ou outras lesões. A casca deve ser lisa e brilhante, sem manchas ou defeitos. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar

			grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Peso aproximado de 300 g a unidade.
20	1200	Kg	**TANGERINA PONKAN** de primeira qualidade, deve ser procedente de espécie genuína; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Apresentando grau de maturação para consumo na semana de entrega. Cada unidade deve pesar aproximadamente 200 gramas.
21	310	Kg	**ABÓBORA**, extra, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
22	230	Kg	**ABOBRINHA** de primeira, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
23	136	Unidade	**AGRIÃO** com folhas de coloração verde escura, partidas em segmentos nas formas arredondadas, ovais de boa qualidade. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ter peso aproximado de 150 g a unidade.
24	522	Unidade	**ALFACE** fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livres de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ter peso aproximado de 300 g a unidade.
25	468	Kg	**BATATA BAROA** lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
26	92	Kg	**BATATA DOCE** lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem em

			sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
27	320	Kg	**BETERRABA** lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente e tamanha médio. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
28	304	Unidade	**BRÓCOLIS** unidades de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalados individualmente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Peso de 200g a 250g por peça.
29	192	Maço	**CEBOLINHA VERDE** de boa qualidade, com folhas lisas, frescas, firmes e viçosas, de coloração verde, limpas, uniformes, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Maço de aproximadamente 150 g. De colheita recente.
30	360	Kg	**CENOURA VERMELHA** lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme médio, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
31	100	Kg	**CHUCHU** produto de boa qualidade, suficientemente bem desenvolvido. De cor verde clara a **escura** e tamanho uniforme. São tolerados ligeiros defeitos de conformação, desde que não afetem suas características. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Devem pesar entre 230 – 250 g e de aspecto fresco.
32	374	Maço	**COUVE** verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos de vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ter peso aproximado de 300 g por maço.
33	176	Unidade	**COUVE-FLOR** selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ter peso aproximado de 200 a 250 g a unidade.
34	255	Kg	**INHAME** produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
35	317	Kg	**MANDIOCA** produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos

			determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
36	35	Kg	**PEPINO JAPONES**; extra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. isenta de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
37	70	Kg	**PIMENTÃO VERDE** fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
38	70	Kg	**PIMENTAO VERMELHO/AMARELO**; fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
39	135	Kg	**REPOLHO** de 1ª qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Pesando entre 1,2 a 2,0 kg
40	109	Kg	**VAGEM** Produto de boa qualidade, DE COLORAÇÃO VERDE, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos, maduros, graúdos, com cor e conformação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. De colheita recente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente.

ANEXO II – GENEROS ALIMENTICÍOS

Item	Quant.	Unid.	Especificação
41	188	Pacote 500g	**CACAU EM PÓ 100% - CHOCOLATE EM PO SOLUVEL –** Produto solúvel composto de chocolate em pó 100 % puro de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embalagem de 500 gramas em saco de polietileno atóxico deve conter identificação do produto, conter os ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 264/05. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
42	688	Pacote 5kg	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL** – Obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, cor e odor característicos; sabor doce, teor de sacarose mínimo 98,3% p/p; umidade máxima de 0,3% p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica devidamente lacrada - pacote com 5 quilos; validade mínima de 6 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com a Resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
43	58	Frasco 80ml	**ADOÇANTE (100% STEVIA)** – O produto deverá ter como ingredientes: água, edulcorantes, glicodídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. As características gerais do produto deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do código sanitário. A embalagem inicial deverá ser em frasco de 80ml com tampa rosqueável e deverá apresentar descrição do produto. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da

			entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
44	36	Pacote 500g	**AMENDOIM TORRADO E MOIDO** – Produto de boa qualidade, descascado, moído e torrado, em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacote de 500 gramas. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a Portaria 147/87(mapa), RDC 07/11, RDC 272/05, RDC 172/03 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
45	30	Pacote 500g	**AMIDO DE MILHO** – Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias estranhas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com umidade máxima de 14% por peso. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, termosselada, pacote com 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC número 263 de 22/09/05 Anvisa e Alterações Posteriores. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
46	950	Pacote 5kg	**ARROZ PREMIUM OU PLUS** – Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, beneficiado, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do MAPA, RDC 14/14, RDC 259/02 e RDC 360/03 e suas alterações posteriores. embalagem saco plástico atóxico de 5 quilos, hermeticamente fechado. Validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **(APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADO EM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA).**
47	170	Caixa 200g	**AVEIA** – **Aveia em flocos finos 100%,** sem aditivos ou conservantes, isenta de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em embalagem primaria atóxica, hermeticamente fechada, e embalagem secundaria caixa de papelão reforçado contendo 200 gramas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores, Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
48	130	Garrafa 500ml	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - ACIDEZ MÁXIMO DE 0,5%** Especificação técnica: Óleo comestível - **produto da prensagem a frio da azeitona; azeite de oliva extra virgem; com acidez máxima de 0,5%**; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em frasco de vidro apropriado, hermeticamente fechado e atóxico. Embalagem em **garrafa de vidro escuro** com 500

			ml contendo identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 (ANVISA), Instrução Normativa 01/12 (MAPA). Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
49	360	Pacote	**BATATA PALHA –** Batata Frita Processada; Tipo Palha, Sabor Natural; **COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL E SAL, ISENTA DE GORDURA TRANS, ADITIVOS E CONSERVANTES**. Isenta de sujidades e outros materiais estranhos garantindo um sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem filme laminado BOPP, atóxico e lacrado contendo no mínimo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade do produto, sendo que o mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 300 gramas.
50	1250	Pacote	**BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURA TRANS E LACTOSE** – Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal não hidrogenada, amido, sal, fermento químico; outros ingredientes permitidos, zero gorduras trans. e lactose, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico (embalagem dupla), mínimo 330 gramas, filme BOPP metalizado, atóxico e lacrado com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 150/17, RDC 263/05 e alterações posteriores. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 330 gramas.
51	698	Pacote	**BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER SEM GORDURA TRANS E LACTOSE**: Composta de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido de milho, sal refinado; gordura ou óleo vegetal e outros ingredientes permitidos; poderá conter lecitina de soja, não poderá conter soja, gordura vegetal hidrogenada; corantes artificiais; cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico (embalagem dupla): mínima de 330 gramas, portfólio filme BOPP metalizado, atóxico e lacrado com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 330 gramas.
52	1550	Pacote	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO - 100% arábica**, com grau de torra média, homogêneo, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Validade mínima: de 6 meses. Pacote de no mínimo 500 gramas. **(APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADO EM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA).**
53	30	Pacote	**CANELA EM CASCA/RAMA** – Obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástico atóxico e lacrado contendo peso líquido no mínimo de **20 gramas** e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos

			procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA. Com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
54	120	Pacote	**MILHO PARA CANJICA BRANCA** – Canjica de milho; grupo misturada, subgrupo despeliculado, classe branca, tipo 1; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos; admitindo umidade máxima de 13% por peso e contendo 80% de grãos inteiros. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas. com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
55	388	Pacote	**CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA** – Canjiquinha tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente. Pacote com no mínimo 500 gramas. Rótulo com nome do fabricante, CNPJ, prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, RDC 263/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
56	250	Pacote	**PACOTE BOMBOM BOLA** com recheio a base de castanha de caju, envolvido por uma camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, com primeira embalagem aluminizada e segunda de papel resistente. Pacote com no mínimo 1 kg.
57	280	Pacote	**COCO RALADO PURO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** – Coco ralado; puro, desidratado e parcialmente desengordurado; processo tecnológicos adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço. Isento de lactose, colesterol e gluten. Com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem pacote com no mínimo 100 gramas, aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 100 gramas.
58	60	Pacote	**COLORÍFICO EM PÓ** – colorífico de primeira, extraído da semente de urucum 100% natural, cor vermelho intenso com sabor próprio e aroma característicos, pó fino e homogêneo, sem adição de sal e aditivos químicos, isento de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, pacote com no mínimo 100 gramas. e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
59	90	Kg	**BACON** – Produto produzido a partir da região torácico-abdominal do suíno, de boa qualidade, **resfriado** entre 0°C e 4°C, com o mínimo de gordura. acondicionadas em embalagem primaria constituído de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes 500 g a 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.** Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes. com registro no SIF/SIE/SIM. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes Lei nº 12.728/1997, Portaria SDA nº 748/2023. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

60	1660	Kg	**CARNE / BOVINO MOIDA** – **PATINHO** bovino MAGRO, LIMPO, **congelada**, temperatura entre -5 e -18°c no máximo, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, devendo conter no máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponeuroses). Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). A carne deverá ser manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen"), acondicionadas em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência**. Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, Lei Estadual nº 12.728/1997, Decreto nº 38.691/1997, Portaria SDA/MAPA nº 1076, de 14 de março de 2024. Com registro no SIF/SIE/SIM. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
61	230	Kg	**LINGÜIÇA TIPO TOSCANO** – Com carne suína, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, acondicionadas em embalagem primaria constituído de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência**. Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes.com registro no SIF/SIE/SIM. Validade a vencer de no mínimo três meses contados a partir da entrega. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes IN SDA 4/2000, Decreto 38.691/1997, Lei nº 12.728/1997. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
62	140	Kg	**LINGÜIÇA TIPO CALABRESA** – Com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, acondicionadas em embalagem primaria constituído de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes 500 g a 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.** Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes.com registro no SIF/SIE/SIM. Validade a vencer de no mínimo três meses contados a partir da entrega. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes IN SDA 4/2000, IN SDA 11/2010, Decreto 38.691/1997, Lei nº 12.728/1997. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
63	960	Embalagem	**EXTRATO DE TOMATE** – **Extrato de tomate concentrado**, preparado APENAS com tomates maduros **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE SAL**, selecionados e sem pele e sementes. Ingredientes: tomate. O produto deve apresentar massa mole, cor vermelha e sabor característico do tomate. A embalagem deve ser do tipo stand up pouch, ou pote de no mínimo 300 gramas. O produto deve ser isento de fermentação, sujidades, parasitas e larvas, não indicar processamento defeituoso e estar devidamente identificado com as informações necessárias, rótulo do produto contém dados do fornecedor, nome do produto, nº do lote e batch, data de fabricação e validade, peso líquido e recomendações de uso. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/2003, RDC 272/2005, 259/2002 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pote ou Sache com no mínimo 300 gramas. **(APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADO EM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA).**
64	225	Pacote	**FARINHA DE MANDIOCA** – Grupo seca, classe fina, tipo 1; **branca**; isenta de insetos, matérias estranhas, mofo ou fermentação, devendo se apresentar limpa e seca;

			embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, peso de no mínimo 01 (um) quilo. Com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega. e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, instrução normativa 52/11 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 1 kg. .
65	45	Pacote	**FARINHA DE MILHO** – Tipo bijú, de 1ª qualidade, obtida do grão de milho torrado; na cor amarela, devendo se apresentar limpa e seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios para consumo. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente. peso líquido mínimo de 01 (um) quilo. Validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 150/17, RDC 259/02, RDC360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
66	110	Pacote	**FARINHA DE ROSCA –** Tipo I Obtida pela moagem de pães torrados Em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Pacote de no mínimo 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 90/2000. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
67	250	Pacote	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO** – Tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca; umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores e sabores estranhos ou impróprios. Embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica em pacote de no mínimo 1 quilo. Com validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a I. N. 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 150/17, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA E ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 1 kg.
68	60	Pote	**FERMENTO EM PÓ QUIMICO** – Obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico; cor amarela, devendo se apresentar limpo e seco, com umidade máxima de 15%; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios com ausência de mofo e ranço; isento de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; validade mínima de 4 meses na data da entrega, embalagem saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 150/17, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14; e alterações posteriores. Produto sujeito, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem/Pote de no mínimo de 250 gramas
69	1410	Pacote	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** safra nova, grãos inteiros, graúdos e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, e misturas de outras variedades e espécies. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico, resistente e transparente de no mínimo 1 kg, inviolado, em boas condições de armazenagem e com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Pacote com no mínimo 1 kg.
70	120	Pacote	**FUBÁ DE MILHO** – Obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico; cor amarela, devendo se apresentar limpo e seco, com umidade máxima de 15%; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de mofo e ranço; isento de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem saco plástico transparente, atóxico contendo no mínimo 1 quilo e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC

			150/17, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 1 kg.
71	150	Pacote	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS** – O produto deverá conter como ingredientes: leite em pó integral, vitaminas A, C, D, minerais, ferro, cálcio e zinco. Não contém glúten, não conter açúcar. O produto deverá apresentar um rendimento de aproximadamente 3 litros por 400 g. A embalagem inicial deverá ser saco de plástico metalizado, atóxico, hermeticamente fechado por termissoldagem na vertical e horizontal com peso líquido mínimo de 400 g por embalagem. Diluição em água fria. Rótulo impresso na embalagem e com instruções claras de modo de preparo e rendimento. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369/97 e IN 53/18 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote de no mínimo 400 gramas.
72	95	Pacote	**LOURO EM FOLHA SECAS** – Obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote de 5 gramas. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote de no mínimo 5 gramas.
73	20	Pacote	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE N.º 08 SEM OVOS** – Massa seca, composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 1 kg.
74	10	Pacote	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
75	266	Pote	**MANTEIGA** – Manteiga de primeira qualidade, produto gorduroso obtido apenas pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

			Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC. Textura lisa uniforme, untosa. Cor: branco - amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: de sabor suave, característico, aroma delicado, isenta de ranço ou mofo. A embalagem deve estar intacta e acondicionada em pote de no mínimo 500 gramas contendo no rótulo a marca do produto, a gramatura, a data de validade e o lote. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MAPA 46/1996, RDC 275/2002, RDC 216/2004 e Decreto 9.013/2017. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado. Pote de no mínimo 500 gramas.
76	220	Pacote	**MILHO DE PIPOCA** – Classe amarela, tipo 1, beneficiado, limpo e seco; isento de matérias estranhas, impurezas, mofo ou fermentação; admitindo umidade máxima de 13,5% por peso. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, contendo peso líquido de no mínimo 500 gramas, rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Informação sobre glúten e com validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a I N 61/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, RDC 07/11 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
77	550	Sachê	**MILHO VERDE EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR** Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, em conserva. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto inclusive o líquido de cobertura deve ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Cor, cheiro e sabor próprios. Rótulo com valor nutricional, informação sobre glúten, data de fabricação, validade e lote. Embalagem: sache de plástico atóxico, contendo com peso líquido drenado mínimo de 200 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a IN 88/21, RDC 352/02 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Sache com no mínimo 200 gramas.
78	1070	Fraco	**ÓLEO DE SOJA** – Óleo comestível, refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes, isento de oxidação e materiais estranhos. Embalagem PET de no mínimo 900 ml hermeticamente fechada e atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Frasco de no mínimo 900 gramas.
79	1579	Dúzia	**OVO DE GALINHA BRANCO** ovos médios (classe M), com peso mínimo de 50 gramas por unidade. De primeira qualidade, frescos e sem aditivos. Casca firme, homogênea, lisa, limpa e sem rachaduras. Acomodados em cartelas própria, limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo data de embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento e com registro de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Deve estar de acordo com a Portaria IMA nº 2220, de 14 de abril de 2023. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA e SEAPA Com validade mínima de 15 dias da data da embalagem.
80	52	Pacote	**ORÉGANO** – Orégano em folhas secas; obtido de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionado em pacote de no mínimo 5 gramas, saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6

			meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 5 gramas.
81	290	Pacote	**SAL IODADO REFINADO DE MESA** – Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificam. Embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica em pacote de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. e suas condições deverão estar de acordo com a Lei 6.150/74, Decreto 75.697/75, RDC 23/13, RDC 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 1 kg.
82	180	Pacote	**TRIGO PARA QUIBE** – Trigo para quibe integral, quebrado e torrado; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação. Acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxico, devidamente lacrado em pacotes de no mínimo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
83	140	Frasco	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – Composto de fermentado acético de álcool, água e conservante; com acidez volátil mínima de 4%; sem corantes. isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica com no mínimo 750 ml. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a I N 55/02, Decreto 6.871/09, I N 06/12; RDC 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Frasco com no mínimo 700 ml.
84	120	Pacote	**UVA PASSA PRETA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** – Fruto desidratado, preta, sem sementes, sem açúcar adicionado, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa**,** isenta de fermentações e manchas; apresentando umidade máxima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de no mínimo500 gramas em saco plástico atóxico e hermeticamente fechado. Com validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
85	120	Pacote	**UVA PASSA CLARA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** – Fruto desidratado, branca, sem sementes, sem açúcar adicionado, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa**,** isenta de fermentações e manchas; apresentando umidade máxima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de no mínimo 500 gramas em saco plástico atóxico e hermeticamente fechado. Com validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

			Pacote com no mínimo 500 gramas.
86	250	Pacote	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE** – Para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, vitaminas A, C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 e ½ colheres de sopas) 6,7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primaria aluminizada contendo 300 gramas. A embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a IN 76/18, RDC 135/17, RDC 136/17 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 300 gramas.
87	25	Kg	**QUEIJO ZERO LACTOSE PEÇA/PEDAÇO OU FATIADO** para dietas com restrição de lactose, consistência semidura, elástica, textura compacta, lisa, com cor amarelada, com crosta fina, odor e sabor característico, suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 366/97 e 837/28 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, RDC 715/22 e RDC 136/17 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA e ANVISA. Quando fatiada esta deve ter aproximadamente 20 gramas. Transportado e conservado em temperatura não superior a 8ºC, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo ou bem lacrado, com lista de ingredientes, o peso líquido, o nome e endereço do fabricante, a data de validade e o lote de produção e conter os dizeres "**Zero Lactose**". Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado.
88	500	KG	**SALSICHA** – Salsicha mista, tipo hot-dog de primeira qualidade, constituída de carne bovina e de aves. Resfriada, com condimentos triturados e cozidos. Acondicionada em sistema cry-ovac, com validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, cada **unidade pesando aproximadamente** 50 g. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%, devendo possuir registro no SIF. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será aceito embalagem com rachaduras na superfície, nem furos, cristais de gelo, pois demonstram descongelamento e recongelamento, respectivamente. O produto deverá estar congelado e embalado à vácuo em embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo período de validade do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
89	1920	Unidade	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL** – Com teor de gordura integral, sem adição de açúcares, produzido com leite integral pasteurizado e cultura láctea. Não conter glúten, deve apresentar aspecto e odor próprios da espécie, sem manchas ou odores estranhos. Embalagem contendo no mínimo 500 gramas contendo as informações de identificação, fabricante, data de produção e validade. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo, assim como corantes, aromatizantes ou conservantes. Os ingredientes devem ser listados na embalagem, seguindo as normas da legislação vigente. A qualidade do iogurte deve ser adequada para consumo infantil, garantindo segurança e higiene. O produto é perecível e deve ser conservado sob refrigeração e com registro no SIM, CISPOA ou SIF e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/2004, RDC 253/2005 e RDC 727/2022. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado. Embalagem com no mínimo 500 gramas.
90	1040	Litro	**IOGURTE INTEGRAL COM FRUTA - SABOR MORANGO** – Com teor de

			gordura integral, produzido com leite integral pasteurizado e cultura láctea, açúcar e preparado de polpa de fruta, presentes em até 30%, aroma idêntico ao natural. Não conter glúten, deve apresentar aspecto e odor próprios da espécie, sem manchas ou odores estranhos. Pronto para beber, embalados em garrafa de polietileno de alta densidade com 1000 ml. contendo as informações de identificação, fabricante, data de produção e validade. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo, assim como corantes ou conservantes. Os ingredientes devem ser listados na embalagem, seguindo as normas da legislação vigente. A qualidade do iogurte deve ser adequada para consumo infantil, garantindo segurança e higiene. O produto é perecível e deve ser conservado sob refrigeração e com registro no SIM, CISPOA ou SIF e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/2004, RDC 253/2005 e RDC 727/2022. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado.
91	16000	Saqueta 1 litro	**LEITE PASTEURIZADO** – Leite pasteurizado, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Submetido a tratamento térmico que elimina bactérias patogénicas. Com características próprias, sem estar rançosa fermentada ou coalhada. Embalagem em saqueta plástica com capacidade de no mínimo 1000 mL. Teor de gordura de 3%. Ingredientes: leite integral. A embalagem deve conter a marca do fabricante, data de fabricação, data de validade (validade de 7 dias a partir da data de fabricação desde que mantidas as condições adequadas de estocagem), número do lote e dados de identificação do fornecedor. O produto é perecível e deve ser conservado sob refrigeração e ter registro no SIM, CISPOA ou SIF e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 918/2024, IN 58/2019, IN 55/2020 (MAPA). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
92	625	Caixa	**LEITE ZERO LACTOSE UHT INTEGRAL** – Leite para dietas com restrição de lactose. Deve conter na embalagem os dizeres – **Zero Lactose,** número do lote, data de fabricação, data de validade e selo do SIF. Composto de leite, enzima lactase e estabilizantes. Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 100 ml do produto teor aproximado de gordura total de 3 a 3,5 g sendo no máximo 2 g de gordura saturada, 76 mg de Sódio e mínimo de 115 mg de cálcio. Embalagem longa vida (tetrapack – frasco), contendo no mínimo 1.000 ml, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. O produto deverá ter validade não inferior a 4 meses e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 135 e 136/2017, RDC 715/2022. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem com no mínimo 1.000 ml.
93	200	Pacote	**BALA MACIA SABORES VARIADOS, Pacote com no mínimo 600 g.** Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias 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 com no mínimo 600 gramas.
94	30	Pacote	**CANELA EM PÓ** – Produto fino homogêneo; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástico atóxico e lacrado, contendo peso líquido no mínimo de 30 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote

			com no mínimo 30 gramas.
95	50	Pacote	**CÚRCUMA EM PÓ (Açafrão)** – Cúrcuma em pó 100 % pura e sem adição de sal e aditivos químicos obtida de rizomas selecionados com cor amarelada, sabor e odor próprios, isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem pacote com no mínimo 100 gramas, plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 100 gramas.
96	101	Pacote	**ERVILHA SECA TIPO I** – O produto deve ter no mínimo 98% de grãos inteiros, secos, maduros e com tamanho e coloração adequados, e livres de defeitos como brotamento, grãos ardidos, mofados, carunchados, manchados ou descoloridos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária saco de polietileno, lacrado, com no mínimo 500 gramas. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 65/93 e RDC 65/93 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
97	131	Pacote	**GRÃO DE BICO** – Tipo I de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos, parasitas e mistura de outras variedades, aspecto brilhoso e liso. cor creme. teor máximo de impureza de 2%. Acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxico, devidamente lacrado em pacotes de no mínimo 500 gramas. Embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 240/18, RDC 241/18, RDC 14/2000, RDC 722/22, RDC 712/22 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
98	52	Pacote	**LENTILHA SECA TIPO 1** – Grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos, matéria terrosa, parasita, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas como grãos ou outras sementes de outras espécies, livre de umidade, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem primária em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado e resistente, contendo no mínimo 500 gramas com rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis, devidamente lacrada e identificada conforme as normas vigentes. Validade de 5 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Portaria MAPA nº 065 de 16/02/1993, RDC 135/17 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
99	5	Pacote	**MACARRÃO TIPO ALFABETO SEM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.

100	5	Pacote	**MACARRÃO TIPO FARFALLE / GRAVATINHA SEM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pacote com no mínimo 500 gramas.
101	300	Pacote	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** safra nova, grãos inteiros, graúdos e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, e misturas de outras variedades e espécies. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico, resistente e transparente de no mínimo 1 kg, inviolado, em boas condições de armazenagem e com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 711/22, RDC 429/20 e IN 75/20 e alterações posteriores. Pacote com no mínimo 1 kg.
102	300	Pacote	**FEIJÃO VERMELHO TIPO 1** safra nova, grãos inteiros, graúdos e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, e misturas de outras variedades e espécies. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico, resistente e transparente de no mínimo 1 kg, inviolado, em boas condições de armazenagem e com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Deve estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 711/22, RDC 429/20 e IN 75/20 e alterações posteriores. Pacote com no mínimo 1 kg.
103	300	Kg	**PRESUNTO** – Cozido, obtido de pernil suíno, composto por 90% de carne de porco, 5% de gordura, 5% de água e 0,5% de sal. Sem adição de conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Sem presença de glúten ou lactose. Apresentando aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a PORTARIA SDA Nº 765/2023. Podendo ser peça/pedaço ou fatiado, quando fatiada esta deve ter aproximadamente 20 gramas. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada contendo no máximo 1 kg do produto com prazo de validade de 12 meses após a data de fabricação. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado.
104	275	Lata	**ATUM ENLATADO** – Atum ralado em óleo comestível de boa qualidade, preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, sem glúten, sem pimenta e sem gordura trans. Com aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie. Ingredientes mínimos: atum, óleo vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária aluminizada tipo Pouch (bolsa metálica flexível, esterilizável), atóxica, hermeticamente selada, pesando no mínimo 170 gramas, isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 02 e 10 (Decreto 12.486/78), constando obrigatoriamente de Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e RDC 724/22, IN 161/22. Produto

			sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Lata com no mínimo 170 gramas.
105	265	Lata	**SARDINHA ENLATADA** – Sardinha em óleo comestível de boa qualidade, preparado a partir de sardinhas tipo pilchardus e deve apresentar cor, odor, sabor e textura próprios, sendo isenta de defeitos. Permite-se o uso de sal e poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária em lata metálica com verniz sanitário e com tampa de fácil abertura, atóxica, hermeticamente selada, isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto com peso mínimo de 250 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria INMETRO 231/97, IN 22/11, RDC 727/22. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Lata com no mínimo 250 gramas.
106	260	Unidade	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE** – Produto destinado a portadores de necessidades alimentares especiais. Não contém aditivos, corantes ou conservantes. Feito apenas de leite, fermento lácteo e enzima lactase. Isento de sabores e açúcar. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170 gramas do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. O produto é perecível e deve ser conservado sob refrigeração e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 135 e 137/2007, RDC 918/2024, IN 58/2019, IN 55/2020 (MAPA). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem com no mínimo 170 gramas.
107	12790	Caixa	**LEITE UHT INTEGRAL** – Leite UHT/UAT; Integral; Teor de matéria gorda mínimo de 3%. Embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminada; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega; Embalagem tetra pack de 1 litro. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa com no mínimo 1 litro.
108	400	Kg	**QUEIJO TIPO MUSSARELA PEÇA/PEDAÇO OU FATIADO** – Produto obtido de leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semidura, elástica, textura compacta, lisa, com cor amarelada, com crosta fina, odor e sabor característico, suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 366/97 e 837/28 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF e MAPA. Quando fatiada esta deve ter aproximadamente 20 gramas. Transportado e conservado em temperatura não superior a 8ºC, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo ou bem lacrado, com lista de ingredientes, o peso líquido, o nome e endereço do fabricante, a data de validade e o lote de produção. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado.
109	150	Pote	**AÇAÍ** polpa de fruta congelada natural e integral, sabor açaí, sem açúcar, sem aromatizantes, corantes ou quaisquer aditivos. A polpa deverá ser produzida com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Deve ser composta por fruta natural e água, sendo sua composição mínima de 12% do produto sólido. Embalagem de plástico atóxico, contendo no mínimo 1 quilo, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, lote e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 157/02 I N 55/02, Lei 8.918/94, Lei 10.711/03 e Decreto 5.153/04, I N 37/18, I N 01/2000, RDC 359/03, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo

			MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Pote com no mínimo 1 kg.
110	3	Pote de 400 g	**ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ PARA FINS CULINÁRIOS (TIPO FORNO E FOGÃO)** Pó granular fino, homogêneo, de coloração branca, com sabor doce característico e livre de sabor residual metálico ou amargo pronunciado. Deve possuir estabilidade térmica, mantendo suas propriedades edulcorantes e físicas inalteradas quando submetido a altas temperaturas (cozimento e forneamento). Formulado à base de edulcorantes de alta resistência térmica naturais (como glicosídeos de esteviol/stévia), associados a agentes de corpo/volume que permitam a equivalência de volume em relação ao açúcar comum. Isento de glúten, lactose, corantes ou aromatizantes artificiais. **Proibida a presença de ciclamato de sódio e sacarina sódica** se o público-alvo principal incluir crianças pequenas (conforme diretrizes restritivas de órgãos de saúde para alimentação escolar). Proporção de equivalência volumétrica preferencial de **1:1 com o açúcar de mesa** (uma colher de adoçante equivale ao poder edulcorante de uma colher de açúcar), dispensando tabelas complexas de conversão pela equipe de cozinha. Embalagem primária hermeticamente fechada, em potes plásticos de **400g** que garantam a integridade física e química do produto contra umidade e contaminação externa. O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela de informação nutricional, lista de ingredientes, dados do fabricante e o número de registro ou dispensa no órgão competente (ANVISA/MS). **Validade** mínima de **12 meses** na data da entrega.
111	930	Kg	**CARNE / BOVINO EM CUBOS** – **PATINHO** bovino **MAGRO**, **LIMPO,** proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual - SIE ou Municipal - SIM), **congelada ou resfriada** (conforme necessidade/solicitação), quando congelada, a temperatura interna do produto no recebimento deve estar entre -12°C e -18°C, se for resfriada, entre 0°C e 4°C, em cubos de ≈ 3 cm², com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, com **tolerância máxima de 5% A 10% de gordura**. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (**eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponeuroses**). Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). A carne deverá ser manipulada sob rígidas condições de higiene, acondicionadas em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.** Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, Lei Estadual nº 12.728/1997, Decreto nº 38.691/1997. Com registro no SIF/SIE/SIM. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Validade a vencer de no mínimo três meses contados a partir da entrega. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
112	30	Pacote 500 g	**MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
113	477	Pacote 1 kg	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE N.º 08 COM OVOS** – Massa seca, composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor

			nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
114	100	Pacote 500 g	**MACARRÃO CORTADO TIPO PADRE NOSSO COM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
115	10	Pacote 500 g	**MACARRÃO CORTADO TIPO PADRE NOSSO SEM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
116	105	Pacote 500 g	**MACARRÃO TIPO FARFALLE / GRAVATINHA COM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
117	350	Pacote 500 g	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS** – Composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem de

			500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 216/04, RDC 263/05, RDC 93/2000, RDC 27/10, RDC 711/22 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
118	106	Pote 200 g	**MANTEIGA ZERO LACTOSE** – Manteiga de primeira qualidade, produto obtido apenas pela bateção e malaxagem, de creme de leite fresco pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, adicionado da enzima lactase para hidrólise da lactose. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC. Textura lisa uniforme, untosa. Cor: branco - amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: de sabor suave, característico, aroma delicado, isenta de ranço ou mofo. A embalagem deve estar intacta e acondicionada em pote de 200 gramas contendo no rótulo zero lactose, a marca do produto, a gramatura, a data de validade e o lote. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MAPA 46/1996, RDC 275/2002, RDC 216/2004 e Decreto 9.013/2017. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA e ANVISA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto resfriado.
119	310	Unidade 170 a 200 g	**IOGURTE INTEGRAL ZERO LACTOSE E ZERO AÇÚCAR SABOR MORANGO** – Produto destinado a portadores de necessidades alimentares especiais. Não contém aditivos, corantes ou conservantes e açúcares. Feito apenas de leite, fermento lácteo e enzima lactase e com polpa de fruta. Acondicionado em embalagem plástica contendo 170 a 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. O produto é perecível e deve ser conservado sob refrigeração e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 135 e 137/2007, RDC 918/2024, IN 58/2019, IN 55/2020 (MAPA). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SIF, MAPA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
120	10	Un.	**ACHOCOLATADO EM PÓ** de preparo instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, lecitina de soja e aromatizantes. Enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Pacote com 400 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
121	20	Un.	**AZEITONA PRETA** tipo portuguesa, sem caroço. em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. frasco 500 g
122	40	Un.	**AZEITONA VERDE** sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. frasco 500 g
123	30	Un.	**CREME DE LEITE** elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.
124	10	Un.	**ERVILHA EM CONSERVA**, a base de: ervilha, água, sal, açúcar, sem conservantes. Rótulo com valor nutricional, informação sobre glúten, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
125	40	Un.	**LEITE CONDENSADO** Em caixinha tetra pack, valor nutricional completo, com peso liquido de 395g, data de validade e lote. SIF
126	25	Un.	**MAIONESE** Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica,

			aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Frasco de 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses após a entrega.
127	189	Kg	**CARNE / FRANGO (COXA E SOBRECOXA)** – **Coxa e sobrecoxa de frango**, **congelados,** armazenados e transportados a -12°c ou menos, com adição de água de no máximo 6%, Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas), com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens saco plástico de polietileno, transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas e sem formação de cristais de gelo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Peso de ≈ 1 kg. Validade a vencer de no mínimo 4 meses contados a partir da entrega. Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes Lei nº 12.728/1997, Lei nº 24.674 de 2024. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
128	1659	Kg	**CARNE /FRANGO FILE DE PEITO** – proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, oriunda do peito de frango, **sem osso e sem pele**, manipulada sob rígidas condições de higiene. **File de peito de frango** em cortes **congelado**, armazenados e transportados a -12°c ou menos, com adição de água de no máximo 6%. Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas), com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem saco plástico de polietileno, transparente à vácuo ou bem lacradas e sem formação de cristais de gelo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Peso de ≈ 1 kg. Validade a vencer de no mínimo 4 meses contados a partir da entrega. Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes Lei nº 12.728/1997, Lei nº 24.674 de 2024. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
129	925	Kg	**CARNE SUÍNA TIPO PERNIL** – Carne proveniente de machos e fêmeas da espécie suína, sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, sem pele, cortada em cubos, congelada, e apresentada no corte **Pernil traseiro congelado,** sem osso, sem excesso de gordura, cortada em cubos de ≈ 25 a 30 g. Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas) com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, a carne deverá ser entregue resfriada ou congelada, acondicionadas em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, **em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.** Embaladas e transportadas de acordo com as normas sanitárias vigentes.com registro no SIF/SIE/SIM. Validade a vencer de no mínimo três meses contados a partir da entrega. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes Lei nº 12.728/1997, Portaria nº 1590/2016 e Portaria nº 392/2000. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo IMA. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

- INTERVALO MÍNIMO DE DISPUTA: R$ 0,10 (dez centavos).

DA JUSTIFICATIVA

A aquisição dos gêneros alimentícios justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pelas Secretarias e Gabinete do Prefeito além de produtos para dar suporte às atividades internas de cada Secretaria.

São realizados diversos eventos durante todo o ano, onde a Prefeitura por meio de suas Secretarias fornece para preparação de alimentação para os participantes dos encontros municipais, encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas como dia das mães, pais, mulher, crianças, campanhas nacionais entre outros.

As secretarias mantêm apoio com alimentação tanto para os eventos esporádicos quanto para os programas que atendem diariamente crianças, jovens e adultos pelos programas do CRAS, da Secretaria de Assistência Social, Merenda Escolar pela Secretaria Municipal de Educação, além da necessidade diária das Secretarias.

Ressalta-se que o objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, sendo caracterizado como bem comum e de rotina, sendo os mesmos necessários conforme justificativas apresentadas.

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

Trata-se de materiais de consumo, bem comum, de rotina, sendo os mesmos necessários para atendimento as secretarias municipais, no que diz respeito ao fornecimento de merenda escolar e para atendimento a programas e atividades das secretarias solicitantes. Sua interrupção pode comprometer o andamento das atividades escolares e da administração sendo necessária assim a presente contratação.

DA AVALIAÇÃO DE CUSTO

Conforme exigência legal foi realizada pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos, junto a empresas do ramo, consulta de contratações semelhantes em outros municípios por meio do portal transparência/site oficial e no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas), sendo apurado a média unitária e total da presente contratação.

No entanto o custo estimado da contratação não será divulgado no edital de licitações, utilizando-se da prerrogativa disposta na Lei 14.133/21, possuindo este caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

A utilização de tal faculdade tem o intuito de propiciar que as empresas licitantes apresentem suas propostas com base em suas próprias estimativas de custos, deixando de usar a referência de preços da Administração, permitindo maior expectativa de negociação e obtenção de melhores preços. Por tais razões deixamos de juntar ao edital os valores estimados da licitação.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

DA MODALIDADE
Por se tratar de bens comuns a serem adquiridos de forma parcelada, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, a licitação deverá ser realizada através de Pregão para Registro de Preços, a ser realizado na forma eletrônica.

DA VIGÊNCIA
A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.

DA METODOLOGIA
O critério de aceitação das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM,** levando-se em consideração os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
No que couber, deverão ser solicitadas as documentações relativas a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico financeira previstas nos arts. 63 a 69 da Lei 14.133/21, dispensando-se na oportunidade a apresentação de balanço patrimonial nos termos do art. 70, inciso III da Lei 14.133/21 por se tratar de entrega imediata, assim considerada aquela inferior a 30 (trinta) dias.

DA PARTICIPAÇÃO DA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar n° 123/06, a presente Licitação destina-se exclusivamente a participação de Micro e Pequenas Empresas, com exceção do item 91 que será de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar n° 123/06.

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.

Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da abertura da sessão, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

Será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas

apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou de pequeno porte.

Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela declarada classificada- em primeiro lugar, situação em que sua proposta será classificada em primeiro lugar.

Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido.

No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

ENTREGA, PRAZOS E PAGAMENTO
O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues indicados pela Administração.

O prazo de entrega será:

- Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.

- Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.

OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Madre de Deus de Minas/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário, caso a empresa não possua sede em Madre de Deus de Minas/MG.

O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:

a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinantemente, produtos que não sejam da marca ofertada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.
O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

Da nota fiscal deverá constar o n° da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.

Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no § 2º do art. 90 da Lei Federal 14.133/21.

DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL
São obrigações da Administração, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

a) Coordenar a distribuição atestando o Recebimento na Nota Fiscal/Fatura.

b) Verificar a qualidade dos produtos em conformidade com as especificações técnicas exigidas no Edital.

c) Verificar as condições de acondicionamento.

d) Contatar o fornecedor quando houver verificação de irregularidades posteriores à entrega, para promover a regularização.

e) Suspender a tramitação da liquidação da Nota Fiscal/Fatura quando não houver atendimento às solicitações de correções de irregularidades.

f) Efetuar à Detentora, no valor contratado, o pagamento no prazo estipulado referente à aquisição.

g) Fiscalizar o fiel cumprimento da Ata de Registro de Preços através dos Gestores das Atas de Registro de Preços a Secretária Municipal de Educação, Sra. Maria Jaqueline Mesquita; Secretária Municipal de Administração, Sra. Sheila Regina Souza Miranda; Secretária Municipal de Saúde, Sra. Paula Patrícia de Oliveira Boaro, Secretário Municipal de Agropecuária, Sr. Edson Vander da Silva; Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno; Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Sr. Everton Robson Inácio e Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Sr. Marcos Vinícios Carvalho Silvae do Fiscal Administrativo a Sra. Cíntia Ribeiro Nepomuceno, nutricionista do município.

h) Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento da Ata de Registro de Preços.

i) Verificar os prazos de validade dos produtos.

j) Aplicar ao Detentor penalidades, quando for o caso.

k) Notificar, por escrito, o Detentor, da aplicação de qualquer sanção.

DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

O fornecimento do objeto licitado será efetuado pelo fornecedor obedecendo aos seguintes procedimentos:

a) Os produtos deverão ser entregues nas condições estabelecidas acima.

b) Fornecer os produtos de acordo com o contido nas especificações da Ordem de Compra, sem o que não serão aceitos pela Administração.

c) Todas as despesas, dentre as quais os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros, resultantes da execução desta Ata de Registro de Preços.

d) Acondicionar os produtos de forma adequada e resistente.

e) Regularizar imediatamente, sob pena de suspensão na tramitação da liquidação da nota fiscal/fatura, as irregularidades verificadas posteriores ao fornecimento, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

f) Solicitar a Administração autorização de alteração da marca dos produtos, desde que devidamente justificado, devendo os produtos substituídos serem de qualidade igual ou superior.

g) Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

h) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo.

i) Informar ao órgão requisitante do Contratante da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir o fornecimento dentro do prazo estabelecido.

j) Resguardar todos os direitos previstos no código do consumidor.

k) Atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do vencimento da Ata.
l) Cumprir fielmente as especificações constantes de sua proposta, bem como de todas as condições previstas no edital e, ainda, de acordo com a ordem de compra expedida.

m) Não ceder a Ata de Registro de Preços, em parte ou no todo, em hipótese alguma, sem expressa autorização do Contratante.

n) Aceitar os pedidos de forma parcelada.

o) **Entregar as carnes em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário, caso a empresa não possua sede no município de Madre de Deus de Minas/MG.**

p) A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.

DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO
Atuará como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Educação, Sra. Maria Jaqueline Mesquita; Secretária Municipal de Administração, Sra. Sheila Regina Souza Miranda; Secretária Municipal de Saúde, Sra. Paula Patrícia de Oliveira Boaro, Secretário Municipal de Agropecuária, Sr. Edson Vander da Silva; Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno; Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Sr. Everton Robson Inácio e Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Sr. Marcos Vinícios Carvalho Silva e como Fiscal Administrativo a Sra. Cíntia Ribeiro Nepomuceno, nutricionista do município.

DAS PENALIDADES
Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, a Contratante, poderá, sem prejuízo do cancelamento e das responsabilidades penal e civil aplicar o disposto no art. 155 e 156 da Lei 14.133/21, além das demais cominações legais cabíveis;

Ficam estabelecidas as seguintes sanções:

a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar e
d) 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.

Na aplicação das sanções serão considerados:

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

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
f) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
e) A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

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.

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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 n.º 14.133/2021.

Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas na Lei nº. 14.133/21.

Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração Municipal, em relação a um dos eventos arrolados na condição, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

O prazo para apresentação da defesa prévia das penalidades aplicadas será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

CONDIÇÕES GERAIS
No valor global da proposta apresentada deverão estar incluídas todas as despesas necessárias ao cumprimento total do objeto da presente licitação, sem qualquer ônus para Administração Municipal, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, transporte e entrega no local indicado pela Administração e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Os itens e quantidades relacionados são meramente estimativos, podendo a Administração adquirir menor quantidade durante a vigência da ata.

Madre de Deus de Minas, 28 de agosto de 2026.

Sheila Regina Souza Miranda
Secretária Municipal de Administração

Paula Patrícia de Oliveira Boaro
Secretária Municipal de Saúde

Edson Vander da Silva
Secretário Municipal de Agropecuária

Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno
Secretário Municipal de Assistência Social

Everton Robson Inácio
Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente

Marcos Vinícios Carvalho Silva
Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

ANEXO II

DECLARAÇÃO MÚLTIPLA.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2026

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., e do CPF nº....., DECLARA, para os devidos fins, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei 14.133/21, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

Declara que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação (se aplicado ao número de funcionários da empresa), conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

Declara, sob as penas da Lei, que a empresa cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e que no ano/calendário de realização da licitação, não foram celebrados contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; **(exclusivo para Me e Epp).**

Declara ainda, para fins do disposto no inc. VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

_____, ____ de _____de 2026.

_____
Nome e Ass. do representante legal.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2026.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2026

Aos ____ dias do mês de _____ de 2026, de um lado o Município de Madre de Deus de Minas - MG, doravante denominado Gerenciador do Registro de Preços, neste ato representado pelo Exmo. Prefeito, Sr. Armando Rodrigues Pereira, CPF nº _____, e de outro lado à empresa: _____, CNPJ _____, com sede na Rua (AV.) _____, Nº _____, Bairro: _____, na Cidade de _____, CEP: _____, representada neste ato pelo Sr. (a). _____, CPF _____, identidade nº _____, doravante denominada Fornecedor, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do art. 40, inciso II da Lei Federal 14.133/21, e suas alterações e demais Decretos Municipais, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão do certame acima especificado. Observadas as condições enunciadas nas Cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA I-DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente Termo de Compromisso o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de hortifruti, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne e congelados.

1.2 - **Apresentação**: Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as necessidades das Secretarias, nas quantidades solicitadas nas ordens de compras.

1.3 - Integram a presente Ata de Registro de Preços, como se nela estivessem transcritos, o Edital, seus Anexos e a proposta comercial da empresa.

CLÁUSULA II-DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Durante a vigência a Detentora deve manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

2.2 - Nos termos do art. 83 da Lei 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir, exclusivamente por seu intermédio, os produtos licitados podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, sendo assegurado, no entanto, às detentoras do registro preferência em igualdade de condições.

2.3 - Ocorrendo qualquer das hipóteses no art. 137 da Lei Federal 14.133/21 a presente Ata de Registro de Preços será cancelada, sem que deste fato resulte multa para a Administração.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada pelas Secretarias Municipais de Educação, Administração, Saúde, Agropecuária, Assistência Social, Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, demais secretarias e órgãos não participantes mediante anuência.

CLÁUSULA IV – DO PREÇO

4.1 - O preço e marca registrados pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços, de acordo com a respectiva classificação no Pregão em epígrafe são os constantes do relatório do sistema da Sh3, parte integrante desta Ata, perfazendo um total de **R$ _____ (_____).**

4.1.1 - Os quantitativos registrados são referenciais, podendo ser adquirido durante a vigência da Ata de Registro de Preços menor quantidade dos produtos.

4.2 - Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observados os preços unitários, a marca, a qualidade e a validade propostos pela detentora no Pregão em epígrafe, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.3 - Do equilíbrio econômico: Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova material da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

CLÁUSULA V-DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

5.1 - São obrigações da Administração, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

a) Coordenar a distribuição atestando o Recebimento na Nota Fiscal/Fatura.

b) Verificar a qualidade dos produtos em conformidade com as especificações técnicas exigidas no Edital.

c) Verificar as condições de acondicionamento.

d) Contatar o fornecedor quando houver verificação de irregularidades posteriores à entrega, para promover a regularização.

e) Suspender a tramitação da liquidação da Nota Fiscal/Fatura quando não houver atendimento às solicitações de correções de irregularidades.

f) Efetuar à Detentora, no valor contratado, o pagamento no prazo estipulado referente à aquisição.

g) Fiscalizar o fiel cumprimento da Ata de Registro de Preços através dos Gestores das Atas de Registro de Preços a Secretária Municipal de Educação, Sra. Maria Jaqueline Mesquita; Secretária Municipal de Administração, Sra. Sheila Regina Souza Miranda; Secretária Municipal de Saúde, Sra. Paula Patrícia de Oliveira Boaro, Secretário Municipal de Agropecuária, Sr. Edson Vander da Silva; Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno; Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Sr. Everton Robson Inácio e Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Sr. Marcos Vinícios Carvalho Silva e do Fiscal Administrativo a Sra. Cíntia Ribeiro Nepomuceno, nutricionista do município.

h) Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento da Ata de Registro de Preços.

i) Verificar os prazos de validade dos produtos.

j) Aplicar ao Detentor penalidades, quando for o caso.

k) Notificar, por escrito, o Detentor, da aplicação de qualquer sanção.

CLÁUSULA VI - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

6.1 - O fornecimento do objeto licitado será efetuado pelo fornecedor obedecendo aos seguintes procedimentos:

a) Os produtos deverão ser entregues nas condições estabelecidas acima.

b) Fornecer os produtos de acordo com o contido nas especificações da Ordem de Compra, sem o que não serão aceitos pela Administração.

c) Todas as despesas, dentre as quais os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros, resultantes da execução desta Ata de Registro de Preços.

d) Acondicionar os produtos de forma adequada e resistente.

e) Regularizar imediatamente, sob pena de suspensão na tramitação da liquidação da nota fiscal/fatura, as irregularidades verificadas posteriores ao fornecimento, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

f) Solicitar a Administração autorização de alteração da marca dos produtos, desde que devidamente justificado, devendo os produtos substituídos serem de qualidade igual ou superior.

g) Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

h) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo.

i) Informar ao órgão requisitante do Contratante da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir o fornecimento dentro do prazo estabelecido.

j) Resguardar todos os direitos previstos no código do consumidor.

k) Atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do vencimento da Ata.

l) Cumprir fielmente as especificações constantes de sua proposta, bem como de todas as condições previstas no edital e, ainda, de acordo com a ordem de compra expedida.

m) Não ceder a Ata de Registro de Preços, em parte ou no todo, em hipótese alguma, sem expressa autorização do Contratante.

n) Aceitar os pedidos de forma parcelada.

o) **Entregar as carnes em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário, caso a empresa não possua sede no município de Madre de Deus de Minas/MG.**

p) A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.

CLÁUSULA VII – DA ENTREGA E PAGAMENTO

7.1 - O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

7.2 - O prazo de entrega será:

7.2.1 - Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.

7.2.2 - Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.

OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Madre de Deus de Minas/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

7.3 - As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário, caso a empresa não possua sede em Madre de Deus de Minas/MG.

7.4 - O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

7.5 - Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:

a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinantemente, produtos que não sejam da marca ofertada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

7.6 - Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

7.7 - O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

7.8 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

7.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.10 - Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

7.11 - Da nota fiscal deverá constar o n° da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

7.12 - A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.

7.13 - Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

7.14 - A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no § 2º do art. 90 da Lei Federal 14.133/21.

CLÁUSULA VIII-DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA OU RECURSOS FINANCEIROS

8.1 - As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

8.2 - Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA IX-DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

9.1 - Os contratos de fornecimento decorrentes da presente Ata de Registro de Preços serão substituídos pelos empenhos e individualizados pelas Ordens de Compras, emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal de Madre de Deus de Minas/MG.

9.2 - A detentora da presente Ata de Registro de Preços é obrigada a atender a todos os pedidos do objeto licitado efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

9.3 - Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às necessidades da Administração e dentro das exigências do Edital correspondente, os mesmos deverão ser recolhidos pela detentora no prazo de 48h (quarenta e oito horas) da comunicação pela Prefeitura Municipal de Madre de Deus de Minas/MG, e consequente reposição no prazo de 48h (quarenta e oito horas). Após este prazo a Prefeitura reserva-se o direito de enviar o objeto rejeitado à adjudicatária, com frete a pagar,

procedendo-se o cancelamento da Ordem de Compra e cancelamento unilateral da presente Ata, sem prejuízo das sanções legais cabíveis e demais legislações correlatas.

9.4 - Não serão aceitos, determinantemente, produto que não seja da marca ofertada e não atenda as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

CLÁUSULA X – DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

10.2 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a Detentora se obriga a fornecer a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Detentora, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências (notas fiscais ou outro que comprove).

10.3 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico e reajuste após 12 meses de fornecimento, com base no IPCA ou outro índice oficial no caso de sua extinção.

CLÁUSULA XI – DAS PENALIDADES

11.1 - Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, a Contratante, poderá, sem prejuízo do cancelamento e das responsabilidades penal e civil aplicar o disposto nos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/21, além das demais cominações legais cabíveis;

11.2 - Ficam estabelecidas as seguintes sanções:

a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar e
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
b) as peculiaridades do caso concreto
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.5 - 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.

11.6 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.7 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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 n.º 14.133/2021.

11.8 - Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas na Lei nº. 14.133/21.

11.9 - Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração Municipal, em relação a um dos eventos arrolados na condição, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.10 - O prazo para apresentação da defesa prévia das penalidades aplicadas será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

CLÁUSULA XII – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1 - O objeto desta Ata de Registro de Preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140, inciso, II “a” e “b”, da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes, ficando sob responsabilidade da Secretaria solicitante a conferência quanto ao controle de quantidade e qualidade dos produtos recebidos.

12.2 - Atuarão como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Educação, Sra. Maria Jaqueline Mesquita; Secretária Municipal de Administração, Sra. Sheila Regina Souza Miranda; Secretária Municipal de Saúde, Sra. Paula Patrícia de Oliveira Boaro, Secretário Municipal de Agropecuária, Sr. Edson Vander da Silva; Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Edimilson Fabiano Ribeiro Nepomuceno; Secretário Municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Sr. Everton Robson Inácio e Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Sr. Marcos Vinícios Carvalho Silva e como Fiscal Administrativo a Sra. Cíntia Ribeiro Nepomuceno, nutricionista do município.

12.3 - A fiscalização deverá ocorrer em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

12.4 - Caberá ao fiscal administrativo dentre outras atribuições:

a) acompanhar e conferir a documentação sanitária da empresa.

b) conferir e atualizar a documentação necessária as condições de habilitação;

c) atestar a qualidade dos produtos entregues.

d) comunicar ao gestor a implementação das condições para emissão da nota fiscal.

12.5 - Caberá ao Gestor do contrato a autorização quanto a pagamentos, autorizações de alteração do contrato e aplicação de penalidades, controle de vigência e quantidade.

12.6 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

.

CLÁUSULA XIII – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - A inexecução total ou parcial do objeto ou quando a proposta deixar de ser vantajosa para a Administração, ensejará o cancelamento da presente Ata, bem como nos casos previstos nos arts. 137 e 138 da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, sem que desse fato decorra multa para a Administração.

13.2 - Na hipótese de cancelamento desta ata, a Administração poderá firmar nova ata com os licitantes remanescentes pelos preços registrados.

CLÁUSULA XIV - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

14.1 - As partes comprometem-se a observar e cumprir as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de. Proteção de Dados Pessoais – LGPD), adotando as medidas técnicas e administrativas necessárias à proteção dos dados pessoais eventualmente tratados em decorrência da presente Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

14.2 - A detentora da Ata utilizará os dados pessoais exclusivamente para o cumprimento de suas obrigações contratuais, vedada sua utilização para finalidade diversa, devendo comunicar imediatamente à Administração qualquer incidente de segurança envolvendo dados pessoais de que tenha conhecimento.

14.3 - Cada parte responderá pelos danos decorrentes do tratamento de dados realizado em desacordo com a legislação aplicável, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

CLÁUSULA XV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - Integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital do Pregão em epígrafe, seus anexos, proposta da empresa retro qualificada, classificada em 1º lugar no certame supra mencionado.

15.2 - Fica eleito o foro da Comarca de Andrelândia, Estado de Minas Gerais, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

15.3 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21 e demais Decretos Municipais, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

15.4 - E por estarem justas e contratadas, firma o presente termo em 02 (duas) vias de mesmo teor e para os mesmos efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Madre de Deus de Minas, ____ de _____ de 2026.

Prefeitura Municipal de Madre de Deus de Minas Armando Rodrigues Pereira Contratante	Nome Empresa Nome do representante Detentora

TESTEMUNHAS:

Nome: CPF:	Nome: CPF: