



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPARAÍBA
ESTADO DE MINAS GERAIS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº210/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2025

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2026, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência”.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 734.063,90 (setecentos e trinta e quatro mil e sessenta e três reais e noventa centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 23/12//2025 às 09:00 horas (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR VALOR POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:

www.licitanet.com.br

EDITAL Nº 079/2025**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 210/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2025**

Torna-se público que a PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPARAÍBA, CNPJ nº 18.306.654/0001-03, sediado a Rua Nossa Senhora do Rosário, nº 29, Centro, Japaraíba/MG, CEP 35.580-000, neste ato representado através do Pregoeiro e equipe de apoio designados pela Portaria Nº 063/2025, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, dos Decretos Municipais nº 076/2023; 003/2024; 004/2024; 005/2024; 006/2024 e 007/2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2025, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência.

1.2. O quantitativo de cada item está descrito no anexo I.

1.3. O prazo de vigência do contrato será até 31/12/2026.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no portal www.licitanet.com.br.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas e ainda possuir chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico licitanet.

2.1.2. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

Plano Avulso	30 dias	90 dias	180 dias	365 dias
R\$ 98,00	R\$ 143,00	R\$ 260,00	R\$ 395,00	R\$ 629,00

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo 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.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

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

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

2.5.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.5.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

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

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto

executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.3 e 7.14.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8. Conforme estabelecido pela Lei Complementar nº 147/2014, que altera disposições da Lei Complementar nº 123/2006, no seu artigo 48, Parágrafo 3º, terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno, no limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido;

3.9. Os licitantes locais terão prioridade de contratação conforme benefício previsto para as microempresa e empresa de pequeno porte e em caso de não haver licitantes locais o benefício se aplica as empresa Regionais, dentro da região conforme estabelecido pelo IBGE, no qual o Município de Japaraíba está classificado dentro da Mesorregião Central Mineira e na Microrregião Bom Despacho, com os seguintes Municípios: Moema, Araújos, Bom Despacho, Dolores do Indaiá, Estrela do Indaiá, Japaraíba, Lagoa da Prata, Leandro Ferreira, Luz, Martinho Campos, Quartel Geral e Serra da Saudade.

3.9.1. Justificativa para adoção de benefício local/regional

3.9.1.1. A adoção deste critério encontra respaldo nos princípios constitucionais da função social da contratação pública, do desenvolvimento regional sustentável (art. 3º, III, da CF/88) e nos princípios da eficiência, economicidade e isonomia, previstos na Lei nº 14.133/2021. A priorização de empresas locais e regionais, especialmente aquelas de pequeno porte, contribui para:

- a) Redução de custos logísticos e operacionais, com entregas mais rápidas e baratas;
- b) Acompanhamento mais eficaz da execução contratual, dada a proximidade geográfica;
- c) Fomento à economia local, com impactos positivos na geração de emprego e circulação de renda no território do município e sua região imediata;
- d) Fortalecimento da política de apoio aos pequenos negócios, conforme diretrizes do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

3.9.1.2. Ressalta-se que a aplicação desse benefício não compromete a competitividade do certame, tampouco viola os princípios da ampla concorrência ou da proposta mais vantajosa, uma vez que está expressamente previsto em legislação federal e devidamente compatibilizado com as regras do procedimento de contratação por dispensa eletrônica

3.10. O disposto no item 3.8 somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

3.11. Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

3.12. Produzidos no País;

3.13. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

3.14. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);

3.15. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

3.16. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

3.17. 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 neste Edital. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado

que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados

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

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

3.20. 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.

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

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

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

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

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

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

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

3.24. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário por item;

4.1.2. Marca e modelo; (em casos que os itens sejam de fabricação própria, deverá ser colocado na marca "PRÓPRIA").

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

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

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

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

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

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

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

4.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas previstos no item 4.9;

4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4.9. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.10. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

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

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo menor valor ofertado por item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de menor valor ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após

decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

5.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

5.18.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.19.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. 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 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

6.4. 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, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.5.1. Contiver vícios insanáveis;

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

6.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem inferior ao preço mínimo definido para a contratação;

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

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

6.6. 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.

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

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

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

6.7. Se houver indícios de inexecutibilidade 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.

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

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

6.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

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

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

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

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

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

6.14. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

7.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira

7.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.2.1.1. Ato Constitutivo;

7.2.1.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;

7.2.1.3. Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor, devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

7.2.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

7.2.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

7.2.1.6. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, ou;

7.2.1.7. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, ou;

7.2.1.7.1. Documentos pessoais dos sócios/administradores

A HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA SERÁ AFERIDA MEDIANTE A VERIFICAÇÃO DOS SEGUINTE REQUISITOS:

7.2.1.8. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.2.1.9. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional em conjunto com a Secretaria da Receita Federal, comprovando a inexistência tanto de débitos inscritos quanto de não inscritos na Dívida Ativa da União, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

7.2.1.10. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Distrito Federal, e da Certidão da Dívida Ativa Estadual comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra(s) equivalente(s), tal(tais) como certidão(ões) positiva(s) com efeito de negativa(s), na forma da lei;

7.2.1.11. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da Certidão da Dívida Ativa Municipal comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei, devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.2.1.12. Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.2.1.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei.

7.2.1.14. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

7.2.1.15. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, preferencialmente, com número do CNPJ endereço respectivo, observando-se que:

- a) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz
- b) Se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, deverão ser apresentados tanto os documentos da matriz quanto os da filial

7.2.2. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.2.2.1. Certidão negativa de feitos sobre falência e recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

7.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.3.1. CARNES, AVES E OVOS

7.3.1.1. As carnes de frango devem ser de 1º qualidade, homogeneizadas, sem ossos, sem pele, com pouca gordura, com peso de 1 quilo, embaladas a vácuo, congeladas a 4º graus célsius, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto.

7.3.1.2. As embalagens de todos os alimentos de origem animal tais como carne bovina, aves e derivados de leite deverão conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA/SIE ou IMA/SIM (registro em quaisquer um destes órgão, ressaltando que o SIM autoriza a comercialização apenas no Município de domicilio da inspeção) e carimbo de inspeção do respectivo órgão, acomodadas em embalagens em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

7.4. FRUTAS

7.4.1. Deverão ser frescas, de boa aparência, e sem sinais de deterioração, com grau de maturação que suporte a manipulação e transporte, isento de fungos, amassaduras e sujidade, insetos, larvas e parasitas ou mofos.

7.4.2. Deverão ter o tamanho máximo da sua evolução com a maturação adequada a cada espécie, com aroma, cor e sabor típicos de cada fruta. Não serão aceitas frutas colhidas precocemente menores que as habituais.

7.5. LEGUMES E VERDURAS

7.5.1. Os legumes e verduras deverão ser de 1º qualidade, com cascas lisas, sem fungos, ou indícios de germinação.

7.5.2. Os alimentos como tomate, pimentão e cebola devem apresentar frescos, com grau de maturidade médio, estando intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento, não devem conter terra na sua superfície, e não pode apresentar superfície úmida e pegajosa.

7.5.3. Não serão aceitas safra de colheitas precoces que prejudique o desenvolvimento das verduras e legumes e sua maturação ideal para o consumo imediato.

7.6. Grãos

7.6.1. Os alimentos em grãos e massas não poderão apresentar sinais de contaminação por insetos, e as embalagens devem estar integras, sem perfuração.

7.6.2. Os alimentos como arroz e feijão deverão ter aspecto brilhoso, liso, composto por grãos inteiros, sem indícios de farelos, pedras, fungos ou parasitas.

7.6.3. As embalagens deverão conter todas as informações referente a data de validade, lote, composição, conteúdo líquido, peso, origem do produto e atributos nutricionais complementares.

7.7. ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

7.7.1. Os alimentos industrializados devem conter informações no rótulo como data de validade e prazo de validade para os produtos que apresentam alteração de validade após aberto.

7.7.2. Os produtos que apresentem embalagens estufadas, enferrujadas, amassadas, furadas, rasgadas, violadas, ou com vazamento não serão aceitas.

7.7.3. Todas as embalagens devem conter rótulos com os dados em letras legíveis como a data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, peso, origem do produto e fabricante com CNPJ, informação nutricional obrigatória.

7.7.4. A rotulação deve obedecer a todos os critérios propostos conforme RDC nº 259 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

7.7.6. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

7.7.7. Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

7.7.8. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

7.7.9. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.

7.7.10. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das escolas ou creches ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pela contratada e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo

7.8. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

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

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

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

7.12. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por sistema eletrônico.

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

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

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

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

7.17. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.17.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.18. 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. (IN Nº 3/2018, ART. 7º, CAPUT).

7.18.1. A NÃO OBSERVÂNCIA DO DISPOSTO NO ITEM ANTERIOR PODERÁ ENSEJAR DESCLASSIFICAÇÃO NO MOMENTO DA HABILITAÇÃO. (IN Nº 3/2018, ART. 7º, PARÁGRAFO ÚNICO).

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

7.19.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 1 (UMA) HORA prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.19.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.20. A VERIFICAÇÃO NO SICAF OU A EXIGÊNCIA DOS DOCUMENTOS NELE NÃO CONTIDOS SOMENTE SERÁ FEITA EM RELAÇÃO AO LICITANTE VENCEDOR.

7.20.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.20.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.21. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

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

7.23. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.19.1.

7.24. 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.

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

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

8.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

8.1.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

8.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

8.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

8.2.2. 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.

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

8.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

8.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do contrato, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

8.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram 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:

8.4.1. 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

8.4.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

9.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada na sede da Prefeitura Municipal.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1. 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;

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

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

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

10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. Fraudar a licitação

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

10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. 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:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo seguinte meio*: **www.licitanet.com.br**;

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico **www.licitanet.com.br** .

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

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

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

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

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

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

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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.licitanet.com.br.

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

12.11.1. Anexo I - Termo de Referência

12.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

12.11.1.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato

12.11.1.3. Apêndice do Anexo II

12.11.2. Anexo III – Declaração Unificada

Japaraíba, 09 de dezembro de 2025

Elaine Maria Fernandes
AGENTE DE CONTRATAÇÃO FASE INTERNA

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2026, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Unidade	Descrição do produto	Total	Valor Unitário	Valor Total
1.	Unidade	ABACAXI PÉROLA - Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0kg). Embalado em caixa apropriada.	1400	R\$ 9,90	R\$ 13.860,00
2.	Kg	ABOBORA MADURA- fruto de tamanho grande limpa, de primeira qualidade, em condições adequadas para o consumo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Cada unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0kg. Podendo ser orgânico.	450	R\$ 7,01	R\$ 3.154,50
3.	Kg	ABOBRINHA TIPO MENINA – subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	220	R\$ 7,10	R\$ 1.562,00
4.	Pacote com 5 kg	AÇUCAR CRISTAL – Pacote com 5kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade,	380	R\$ 20,22	R\$ 7.683,60

		parasitos e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, data de validade e número do lote, embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg, validade mínima de 23 meses a contar da data da entrega.			
5.	Pote 66g	ADOÇANTE FORNO E FOGÃO - Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas Ingredientes: Maltodextrina, Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica, Regulador de Acidez: Citrato de Sódio. Embalagem lata 66g.	5	R\$ 43,91	R\$ 219,55
6.	Unidade com 80ml	ADOÇANTE LÍQUIDO - Adoçante dietético, líquido, a base de Stevia. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade. Frasco 80 ml	5	R\$ 9,42	R\$ 47,10
7.	Unidade (pé)	ALFACE - Tipo lisa, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande ("pé") contendo de 500g a 600g.	500	R\$ 3,84	R\$ 1.920,00
8.	Kg	ALHO NACIONAL - calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 33,81	R\$ 6.762,00

9.	Pacote 500g	AMENDOIM TORRADO E DESCASCADO - 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	50	R\$ 10,22	R\$ 511,00
10.	Pacote c/ 05 kg	ARROZ POLIDO TIPO 1. Arroz polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, embalagem com 5 KG, validade mínima de 6 meses, com data de envasamento não superior a 30 (trinta) dias. Pacote com 5 KG.	350	R\$ 27,05	R\$ 9.467,50
11.	Pacote c/ 500 gramas	AVEIA - Aveia em flocos finos, Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	40	R\$ 8,37	R\$ 334,80
12.	Kg	BACON - 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.	180	R\$ 31,94	R\$ 5.749,20
13.	Kg	BANANA PRATA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o	1500	R\$ 7,14	R\$ 10.710,00

		consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
14.	Kg	BATATA DOCE – Batata doce de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	180	R\$ 4,66	R\$ 838,80
15.	Kg	BATATA INGLESA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário (“de vez”), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	550	R\$ 5,51	R\$ 3.030,50
16.	Kg	BETERRABA- 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 4,57	R\$ 914,00
17.	Kg	BISCOITO DE POLVILHO SEQUILO SAL - deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve	250	R\$ 38,43	R\$ 9.607,50

		respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.			
18.	Caixa c/ 1,5 kg	BOLACHA ROSQUINHA - Bolacha tipo rosquinha, Sabores coco e leite. Embalagem caixa 1,5 kg.	200	R\$ 30,06	R\$ 6.012,00
19.	PT c/ 350 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM GLÚTEM – Biscoito tipo rosquinha, sabor coco ou chocolate, sem glúten, sem leite e derivados, feito à base de farinha de arroz e livre de contaminação cruzada, 100% seguro para celíacos. Embalagem com no mínimo 350 gramas. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, fécula de batata, amido de milho, óleo de girassol, coco ralado, emulsificante: monoglicerídeos de ácidos graxos e monoestearato de sorbitana; aromatizante idêntico ao natural de coco, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio; sal e espessante: carboximetilcelulose.	50	R\$ 8,54	R\$ 427,00
20.	PT c/ 300 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM LEITE - Bolacha doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem leite e derivados, sem lactose, sem recheio, embalagem com no mínimo 300 gramas.	50	R\$ 7,60	R\$ 380,00
21.	Kg	BOLO DE CENOURA- deve ser confeccionado com cenoura in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser	120	R\$ 34,27	R\$ 4.112,40

		entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser preparado e assada na data da entrega.			
22.	KG	BOLO DE FUBÁ- deve ser confeccionado com fubá in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser preparado e assada na data da entrega.	100	R\$ 31,62	R\$ 3.162,00
23.	Kg	BROA SALGADA - Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 25g a 50g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, aspecto massa pesada e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.	600	R\$ 36,92	R\$ 22.152,00
24.	Maço	BROCOLIS FRESCO - 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcha, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. Podendo ser orgânico.	400	R\$ 10,37	R\$ 4.148,00

25.	Embalagem 500 gramas	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó alcalino, solúvel, 100% cacau, sem açúcar nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem plástica 500g.	120	R\$ 36,49	R\$ 4.378,80
26.	Pacote c/ 500 gramas	CAFE TRADICIONAL TORRADO E MOIDO - Café em pó torrado e moído. TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0%, extrato etéreo mínimo 8,0%, características sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo puro, 500g.	500	R\$ 35,67	R\$ 17.835,00
27.	Unidade	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 20 a 30 gramas.	15	R\$ 4,49	R\$ 67,35
28.	Kg	CARA - 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injúrias por	220	R\$ 9,24	R\$ 2.032,80

		pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
29.	Kg	CARNE ALMÔNDEGA RESFRIADA - Carne bovina almôndega resfriada, formato redondo uniforme, elaborada por processo manual, temperada, sem pimenta. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta 01 kg, contendo a data de produção e validade.	400	R\$ 31,60	R\$ 12.640,00
30.	Kg	CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA – Músculo, ou coxão mole, moído, resfriado, máximo de 5% de gordura. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	1750	R\$ 41,73	R\$ 73.027,50

31.	Kg	CARNE BOVINA RESFRIADA TIPO PALETA – Carne bovina miolo da paleta resfriada. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve ser apresentada em cubos de aproximadamente 5x5cm, congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	1100	R\$ 34,67	R\$ 38.137,00
32.	Kg	CARNE SUINA LOMBO RESFRIADA – Carne suína, lombo, cubos, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos	800	R\$ 26,53	R\$ 21.224,00

		plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.			
33.	Kg	CARNE SUÍNA PERNIL RESFRIADA – Carne suína, pernil, cubos, sem osso, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	400	R\$ 24,98	R\$ 9.992,00
34.	Kg	CEBOLA DE CABEÇA- 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	300	R\$ 5,99	R\$ 1.797,00
35.	Kg	CENOURA - 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	240	R\$ 5,79	R\$ 1.389,60
36.	Unidade	CHEIRO VERDE: Cheiro verde – maço. Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido,	450	R\$ 5,44	R\$ 2.448,00

		firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
37.	Kg	CHUCHU - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 6,05	R\$ 1.210,00
38.	Unidade	COUVE FLOR - 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 11,40	R\$ 1.140,00
39.	Maço	COUVE MANTEIGA - Molhos de couve Fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente Podendo ser orgânico.	320	R\$ 6,58	R\$ 2.105,60
40.	KG	COXA DE FRANGO CONGELADO - sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de	700	R\$ 13,85	R\$ 9.695,00

		fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional.			
41.	Lata 500 gramas	EXTRATO DE TOMATE - 100% natural, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate, açúcar e sal, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata de 500g, sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote.	550	R\$ 28,17	R\$ 15.493,50
42.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE MANDIOCA - Torrada tipo 1, grupo seca, classe amarela, embalagem de 1 KG. Validade mínima de 6 meses.	60	R\$ 8,40	R\$ 504,00
43.	Pacote c/ 500 gramas	FARINHA DE MILHO BIJU - Amarela, tipo biju, moída a pedra, sem uso de corantes, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas, validade mínima de 3 meses.	70	R\$ 6,56	R\$ 459,20
44.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado,ãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações, excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	600	R\$ 6,19	R\$ 3.714,00
45.	PT COM 1 KG	FEIJÃO CARIOCA –excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros,ãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, a data da	450	R\$ 7,55	R\$ 3.397,50

		fabricação, validade e número do lote.			
46.	Unidade (lata c/250g)	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa lata com carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Unidade com 250g.	180	R\$ 10,10	R\$ 1.818,00
47.	Kg	FILÉ PEITO DE FRANGO – Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem pele, sem osso, sem tempero, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg	2000	R\$ 22,71	R\$ 45.420,00
48.	Kg	FUBA MOINHO MIMOSO - produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de adulterações ou contaminações. Embalagem plástica, transparente e atóxica de 1kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote.	20	R\$ 6,81	R\$ 136,20
49.	Kg	INHAME - 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e	250	R\$ 8,78	R\$ 2.195,00

		corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
50.	Unidade	IOGURTE - iogurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Embalagem 120 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.	5000	R\$ 3,11	R\$ 15.550,00
51.	Unidade	IOGURTE DE FRUTAS SEM LACOTE- iogurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTOS DE LACTOSE. Embalagem 120 a 200 gramas. 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.	200	R\$ 7,30	R\$ 1.460,00
52.	Kg	KIWI FRESCO - Kiwi, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	30	R\$ 35,49	R\$ 1.064,70
53.	Kg	LARANJA PERA RIO - Com peso médio unitário de 200g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação	1400	R\$ 6,76	R\$ 9.464,00

		tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
54.	LATA 300G	LEITE DE SOJA EM PÓ – Alimento em pó, sabor original, feito com proteína isolada de soja, sem lactose, sem leite e derivados. Indicado para crianças a partir de 1 ano, adultos e idosos. Opção para quem tem algum tipo de restrição alimentar, como intolerância à lactose, restrição de glúten. Ingredientes: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem: Lata com 300g	20	R\$ 32,45	R\$ 649,00
55.	UNIDADE	LEITE DE SOJA LIQUIDO – Bebida a base de soja, sabor original, zero açúcar, isento de sacarose, lactose e colesterol. Embalagem 1 litro.	80	R\$ 14,15	R\$ 1.132,00
56.	UNIDADE	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT SEM LACTOSE – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha. ISENTA DE LACTOSE.	550	R\$ 7,29	R\$ 4.009,50

57.	UNIDADE	LEITE PASTEURIZADO TIPO A2 (BETA CASEINA A2A2) Produto de origem animal de vacas com genotipagem caseína A2A2, submetido a tratamento por pasteurização, teor de gordura mínimo de 3% (integral), informações nutricionais e advertências, informações completas do fabricante e demais exigências de rotulagem, com selo da certificadora autorizada de vacas genotipagem caseína A2A2 nas embalagens de leite que indica que o produto é proveniente apenas de vacas com genótipo A2A2. Embalagem 1 litro.	2000	R\$ 6,96	R\$ 13.920,00
58.	UNIDADE	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, devendo conter no mínimo 2% de gordura, processamento UHT, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha.	6000	R\$ 6,44	R\$ 38.640,00
59.	KG	LIMÃO THAITI – Limão com tamanhos regulares, de primeira qualidade, sem deterioração, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas. Isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem.	600	R\$ 6,22	R\$ 3.732,00
60.	Kg	MAÇA TIPO GALLA - 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões	750	R\$ 11,29	R\$ 8.467,50

		abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apresentando peso médio entre 120 a 160g			
61.	Pacote c/ 500 gramas	MACARRÃO ESPAGUETE NR 8 - Massa de sêmola com ovos nº8. Embalagem com 500g.	750	R\$ 4,29	R\$ 3.217,50
62.	PT c/ 500 gramas	MACARRÃO PICADO PADRE NOSSO - Massa de Sêmola com ovos. Embalagem: Plástica com 500 gramas.	200	R\$ 3,96	R\$ 792,00
63.	Unidade c/ 500 gramas	MAIONESE – Creme de maionese, contendo: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contendo glúten. Embalagem pote de 500 gramas.	300	R\$ 10,68	R\$ 3.204,00
64.	Kg	MAMÃO - Mamão tipo Formosa, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 1,5 kg e máximo de 2,5 kg cada um. Podendo ser orgânico.	400	R\$ 9,21	R\$ 3.684,00
65.	Kg	MANDIOCA DESCASCADA – 1ª qualidade, massa branca, carnuda e grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos, danos mecânicos, parasitas, larvas e	300	R\$ 9,25	R\$ 2.775,00

		corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Embalagem plástica 1 a 2 kg.			
66.	Kg	MANGA – Manga tipo Tommy, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	300	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
67.	Kg	MARACUJA - Maracujá azedo, maduro, casca amarela uniforme, sem machucados, coloração uniforme. sem podridão, ou manchas. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	1800	R\$ 12,97	R\$ 23.346,00
68.	Unidade c/ 500 gramas	MARGARINA VEGETAL – Margarina Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, produto de boa qualidade - embalagem de polietileno leitoso e resistente, tipo pote, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Embalagem: Pote com 500g do produto.	220	R\$ 8,91	R\$ 1.960,20
69.	Kg	MELANCIA REDONDA - 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12kg a unidade, sem defeitos graves	3500	R\$ 4,41	R\$ 15.435,00

		(podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
70.	Kg	MELÃO – Melão amarelo, redondo. Graúdo de 1ª linha. sem podridão, ou manchas. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta.	250	R\$ 9,49	R\$ 2.372,50
71.	Embalagem 500g	MILHO DE CANJICA – Canjica amarela, despeculiada, tipo 1, não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	80	R\$ 5,35	R\$ 428,00
72.	Embalagem 500g	MILHO DE PIPOCA - milho pipoca, tipo 1, tipo grupo duro, tipo classe amarela. Não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	60	R\$ 4,42	R\$ 265,20
73.	Lata c/ 200 gramas	MILHO VERDE EM CONSERVA - grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata ou sachê) com 200g, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.	500	R\$ 3,95	R\$ 1.975,00
74.	Bandeja 250gr	MORANGO: Morango selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento,	400	R\$ 10,52	R\$ 4.208,00

		características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação, medindo entre 30 e 50 mm..			
75.	Unidade	ÓLEO VEGETAL COMESTIVEL - Óleo de soja refinado, embalagem c/ 900 ml. Tipo qualidade 1. Validade mínima de 10 meses.	1200	R\$ 9,16	R\$ 10.992,00
76.	Dúzia	OVOS DE GALINHA BRANCO – grandes, 1ª qualidade, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização, cascas porosas, sem rachaduras.	1250	R\$ 10,15	R\$ 12.687,50
77.	Unidade	PÃO DE DOCE SEM RECHEIO - produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	10000	R\$ 1,91	R\$ 19.100,00
78.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN - Pão tipo forma, sem glúten, isento de leite e derivados, livre de contaminação cruzada. Ingredientes: Clara de ovo, amido de milho, fécula de batata, fécula de mandioca, farinha de arroz, polvilho azedo, óleo de girassol, açúcar refinado, fermento biológico, sal, emulsificantes: HPMC e monoglicerídeo de ácido graxo, propionato de cálcio, goma xantana, espessante: carboximetilcelulose, acidulante: ácido cítrico e proteína de arroz. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve	40	R\$ 18,69	R\$ 747,60

		respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.			
79.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM LEITE – Pão tipo forma, feito com farinha de trigo, isento de leite e derivados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.	40	R\$ 15,96	R\$ 638,40
80.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.	1500	R\$ 11,75	R\$ 17.625,00
81.	Kg	PÃO DE QUEIJO - deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	650	R\$ 39,43	R\$ 25.629,50
82.	Kg	PÃO FRANCÊS - produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente	1200	R\$ 22,70	R\$ 27.240,00

		qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Aproximadamente 50g cada unidade. Com casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.			
83.	Embalagem c/ 300 gramas	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LEITE - Pão tipo Bisnaguinha Tradicional, zero lactose, isento de leite e derivados. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar líquido invertido, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio e melhoradores de farinha: fosfato monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico. Pacote com 300g.	30	R\$ 18,03	R\$ 540,90
84.	Kg	PEPINO COMUM - 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 8,28	R\$ 828,00
85.	Pacote com 01 kg	POLVILHO AZEDO - produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (Manihot utilissima), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os	600	R\$ 9,20	R\$ 5.520,00

		ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.			
86.	KG	QUEIJO TIPO CANASTRA - tipo maturado, processamento artesanal, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em embalagem de 1 kg.	150	R\$ 46,94	R\$ 7.041,00
87.	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA - produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial nem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em fatias. Embalagem de 1kg.	180	R\$ 50,58	R\$ 9.104,40
88.	Kg	QUIABO - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 13,67	R\$ 1.367,00
89.	Kg	REPOLHO BRANCO/VERDE– 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves	400	R\$ 6,34	R\$ 2.536,00

		(podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substancias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
90.	Kg	REPOLHO ROXO - 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substancias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	100	R\$ 7,02	R\$ 702,00
91.	Unidade c/ 400 gramas	REQUEIJÃO - Requeijão integral cremoso, Queijo tipo requeijão. Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica, com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura., atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. de vidro com tampa que possibilite. Embalagens de 400g.	750	R\$ 16,18	R\$ 12.135,00
92.	PT c/ 01 kg	SAL REFINADO E IODADO - com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data	300	R\$ 2,16	R\$ 648,00

		de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
93.	Embalagem 500ml	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU - sem adição de água, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, com rendimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro/PET) de 500ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	300	R\$ 9,62	R\$ 2.886,00
94.	Kg	TOMATE - 1ª qualidade, grupo longo, cor salada, sem defeitos (podridão, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	600	R\$ 10,04	R\$ 6.024,00
95.	Kg	TORTA SALGADA – Torta salgada com recheio de frango e legumes (cenoura, batata, chuchu). Assado com aspecto e coloração homogênea. Recheio com aproximadamente 4 cm. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.	200	R\$ 46,47	R\$ 9.294,00
96.	Embalagem com 200g	UVA PASSA - Uva-passa desidratada, escura, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente contendo 200g.	100	R\$ 9,70	R\$ 970,00
97.	Kg	UVA ROXA: Uva roxa, tipo: Crimson, com casca roxa-escura,	100	R\$ 26,88	R\$ 2.688,00

		Sem semente, formato ovalado e sabor doce e adocicado, com a textura firme, tamanho de médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.			
98.	Kg	VAGEM - 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 18,23	R\$3.646,00
VALOR TOTAL				R\$ 734.063,90	

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é até 31/12/2026 na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento de MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando se tratar de aquisição de bem comum.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. Apesar de não haver disponível um plano de Contratações Anual para o Município, a despesa vinculada é prevista em Projetos/Atividades da LOA para o exercício de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2. De forma geral, toda atividade humana gera resíduos e impactos ao meio ambiente, com a produção dos itens arrolados neste Estudo não é diferente. No que diz respeito aos produtos que passam por processo de industrialização, a extração da matéria prima para produzi-los, bem como as formas que ocorrerão os descartes das embalagens após sua vida útil são exemplos de impactos ambientais aplicáveis.

4.3. Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de frutas e hortaliças estão na utilização de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano, que podem ser também nocivas ao meio ambiente.

4.4. Para amenizar essa possibilidade, na especificação dos folhosos será descrito que os itens devem ser isentos de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano.

4.5. Orientações complementares acerca da sustentabilidade, deverão ser repassadas pela fiscalização competente.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O vencedor deverá entregar o objeto da presente Licitação nas unidades de ensino da rede municipal de Educação, nos seguintes endereços:

5.1.1. ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ EUSTÁQUIO BORGES: Rua João Borges Barbosa, 1366 – Distrito de Capoeirão;

5.1.2. CRECHE MUNICIPAL DONA ZIZICA: Rua 01 (UM) nº 1662, Distrito de Capoeirão;

5.1.3. ESCOLA MUNICIPAL SÃO SIMÃO: Rua Paralela, nº 16, bairro São José – Japaraíba;

5.1.4. ESCOLA MUNICIPAL PAULO JACINTO DE MENDONÇA: Rua Joaquim José Lopes, 567, bairro: André e Chiquinha – Japaraíba;

5.1.5. CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL TEREZA APOLINÁRIO REZENDE: Rua Antenor Florêncio Dias, 468, bairro Agenor Jacinto Lopes – Japaraíba.

5.1.6. A entrega será semanal, conforme cronograma e ordem de fornecimento enviada semanalmente. As entregas deverão ocorrer prioritariamente as segundas-feiras e terças-

feiras. Deverão ser evitados os horários de recreio e almoço, visto que os profissionais responsáveis pelo recebimento estão designados para outras funções nestes momentos, sendo ciência do fornecedor que poderá ocorrer atrasos no recebimento nos horários citados acima. Ressalta-se também que não é recomendável a presença de “estranhos” nos horários de recreio e almoço.

5.1.7. Para a realização das entregas, devem ser observados os seguintes requisitos:

5.1.8. **Carnes, aves e ovos**

5.1.8.1. As embalagens de todos os alimentos de origem animal tais como carne bovina, aves e derivados de leite deverão conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA/SIE ou IMA/SIM (registro em quaisquer um destes órgão, ressaltando que o SIM autoriza a comercialização apenas no Município de domicílio da inspeção) e carimbo de inspeção do respectivo órgão, acomodadas em embalagens em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

5.1.8.2. **Legumes e verduras**

5.1.8.2.1. Os legumes e verduras deverão ser de 1º qualidade, com cascas lisas, sem fungos, ou indícios de germinação.

5.1.8.2.2. alimentos como tomate, pimentão e cebola devem apresentar frescos, com grau de maturidade médio, estando intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento, não devem conter terra na sua superfície, e não pode apresentar superfície úmida e pegajosa.

5.1.8.2.3. Não serão aceitas safra de colheitas precoces que prejudique o desenvolvimento das verduras e legumes e sua maturação ideal para o consumo imediato.

5.1.9. **Grãos**

5.1.9.1. Os alimentos em grãos e massas não poderão apresentar sinais de contaminação por insetos, e as embalagens devem estar integras, sem perfuração.

5.1.9.2. Os alimentos como arroz e feijão deverão ter aspecto brilhoso, liso, composto por grãos inteiros, sem indícios de farelos, pedras, fungos ou parasitas.

5.1.9.3. As embalagens deverão conter todas as informações referente a data de validade, lote, composição, conteúdo líquido, peso, origem do produto e atributos nutricionais complementares.

5.1.10. **Alimentos industrializados**

5.10.1.1. Os alimentos industrializados devem conter informações no rótulo como data de validade e prazo de validade para os produtos que apresentam alteração de validade após aberto.

5.10.1.2. Os produtos que apresentem embalagens estufadas, enferrujadas, amassadas, furadas, rasgadas, violadas, ou com vazamento não serão aceitas.

5.10.1.3. Todas as embalagens devem conter rótulos com os dados em letras legíveis como a data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, peso, origem do produto e fabricante com CNPJ, informação nutricional obrigatória.

5.10.1.4. A rotulação deve obedecer a todos os critérios propostos conforme RDC nº 259 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

5.10.1.5. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

5.10.1.6. Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

5.10.1.7. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

5.10.1.8. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.

5.10.1.9. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das escolas ou creches ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pela contratada e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

5.10.1.10. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: Efetuar a entrega dos objetos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade.

5.10.1.11. O recebimento provisório ou definitivo dos bens pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

5.10.1.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

5.10.1.13. A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.10.1.14. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

5.10.1.15. A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

5.10.1.16. A Contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega solicitado e sua correta instalação se for o caso.

5.10.1.17. Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo, por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo fiscal **do contrato**.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

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

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas

e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-

line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

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

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

- 8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.17. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 8.20. Conforme estabelecido pela Lei Complementar nº 147/2014, que altera disposições da Lei Complementar nº 123/2006, no seu artigo 48, Parágrafo 3º, terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno, no limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido;
- 8.21. Os licitantes locais terão prioridade de contratação conforme benefício previsto para as microempresa e empresa de pequeno porte e em caso de não haver licitantes locais o benefício se aplica as empresa Regionais, dentro da região conforme estabelecido pelo IBGE, no qual o Município de Japaraíba está classificado dentro da Mesorregião Central Mineira e na Microrregião Bom Despacho, com os seguintes Municípios: Moema, Araújos, Bom Despacho, Dolores do Indaiá, Estrela do Indaiá, Japaraíba, Lagoa da Prata, Leandro Ferreira, Luz, Martinho Campos, Quartel Geral e Serra da Saudade.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado para a contratação é de R\$ 734.063,90 (setecentos e trinta e quatro mil, sessenta e três reais e noventa centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.
- 10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
- | | |
|--|-----------------------------|
| 02.06.02.12.306.0009.2.072.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 361 - Fonte – 1.500 |
| 02.06.02.12.306.0009.2.072.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 362 - Fonte – 1.552 |
| 02.06.02.12.306.0009.2.079.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 363 - Fonte – 1.500 |
| 02.06.02.12.306.0009.2.079.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 364 - Fonte – 1.552 |
| 02.06.02.12.306.0009.2.093.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 365 - Fonte – 1.550 |
| 02.06.02.12.306.0009.2.093.3.3.90.30.00.00 | Ficha – 366 - Fonte – 1.552 |

JAPARAÍBA-MG, 09 de dezembro de 2025.

Equipe responsável (eis) pela elaboração

Geraldo Heleno Borges
Subsecretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes

Aprovação

O presente Termo de referência já assinado pelos responsáveis por sua elaboração, fica devidamente aprovado pela autoridade competente.

Roberta Aparecida Lopes Rabelo
Secretária Municipal de Educação Cultura e Esportes.

APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Inciso I do Art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021)

1. INTRODUÇÃO

1.1. O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1.2. O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS

2.1. Município de Japaraíba

2.2. Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

2.3. Necessidade da Secretaria de Educação: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar no ano de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. Aquisição de merenda escolar para os alunos da rede municipal de educação no ano de 2026.

3.2. Destaca-se que a aquisição irá promover:

3.2.1. Oferta de gêneros alimentícios em quantidade suficiente para atendimento do cardápio escolar;

3.2.2. Fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados;

3.2.3. Atendimento das legislações do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.3. Motivação/Justificativa

3.3.1. A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, mental e acadêmico dos estudantes. É mais do que uma simples refeição durante o período escolar; é um componente essencial para o bom desempenho acadêmico, o crescimento saudável e o estabelecimento de hábitos alimentares positivos. Nesse contexto, a administração municipal tem obrigações fundamentais na manutenção de uma merenda de qualidade, refletindo diretamente no bem-estar e no futuro dos jovens que frequentam as escolas públicas.

3.3.2. A primeira e mais evidente responsabilidade da administração municipal é garantir o acesso universal à merenda escolar. Essa é uma medida crucial para combater a desigualdade e assegurar que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham a oportunidade de receber uma alimentação adequada. Uma merenda equilibrada não apenas satisfaz as necessidades nutricionais básicas, mas também contribui para a concentração em sala de aula, melhorando o desempenho acadêmico.

3.3.3. A qualidade nutricional da merenda é outra dimensão vital que deve ser cuidadosamente considerada. Uma dieta balanceada, rica em nutrientes essenciais, é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Além disso, uma merenda saudável pode desempenhar um papel significativo na prevenção de problemas de saúde a longo prazo, como obesidade, diabetes e deficiências nutricionais.

3.3.4. A administração municipal também deve zelar pela diversidade e variedade de alimentos oferecidos na merenda escolar. Introduzir diferentes opções alimentares não apenas mantém o interesse dos estudantes na alimentação, mas também contribui para a educação nutricional, promovendo escolhas alimentares conscientes e saudáveis.

3.3.5. Em síntese, a merenda escolar vai muito além de uma simples refeição. É uma ferramenta educacional, uma promotora de saúde e uma oportunidade de garantir igualdade de acesso a condições adequadas de desenvolvimento para todos os estudantes. A administração municipal, ciente de suas responsabilidades, deve investir em políticas e práticas que assegurem uma merenda de qualidade.

4. ÁREA REQUISITANTE

4.1. Identificação da Área requisitante: Secretaria Municipal de Educação

4.2. Nome do responsável: Geraldo Heleno Borges

5. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE PRODUTOS

Item	Unidade	Descrição do produto	Ficha 361	Ficha 362	Ficha 363	Ficha 364	Ficha 365	Ficha 366	Total
1.	Unidade	ABACAXI PÉROLA - Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0kg). Embalado em caixa apropriada.	100	300	300	300	100	300	1400
2.	Kg	ABOBORA MADURA-fruto de tamanho grande limpa, de primeira qualidade, em condições adequadas para o consumo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	300				150		450

		Cada unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0kg. Podendo ser orgânico.							
3.	Kg	ABOBRINHA TIPO MENINA – subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	160		30		30		220
4.	Pacote com 5 kg	AÇUCAR CRISTAL – Pacote com 5kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, data de validade e número do lote, embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg, validade mínima de 23 meses a contar da data da entrega.	40		200		140		380
5.	Pote 66g	ADOÇANTE FORNO E FOGÃO - Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas Ingredientes: Maltodextrina, Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica, Regulador de Acidez: Citrato de Sódio. Embalagem lata 66g.	1		2		2		5
6.	Unidade com 80ml	ADOÇANTE LÍQUIDO - Adoçante dietético, líquido, a base de Stevia. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural	1		2		2		5

		glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade. Frasco 80 ml							
7.	Unidade (pé)	ALFACE - Tipo lisa, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande ("pé") contendo de 500g a 600g.	250		150		100		500
8.	Kg	ALHO NACIONAL - calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	75		75		50		200
9.	Pacote 500g	AMENDOIM TORRADO E DESCASCADO - 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	15		20		15		50

10.	Pacote c/ 05 kg	ARROZ POLIDO TIPO 1. Arroz polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, embalagem com 5 KG, validade mínima de 6 meses, com data de envasamento não superior a 30 (trinta) dias. Pacote com 5 KG.	150		100			100	350
11.	Pacote c/ 500 gramas	AVEIA - Aveia em flocos finos, Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	15		10		15		40
12.	Kg	BACON - 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.			90		90		180
13.	Kg	BANANA PRATA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	300		700		500		1500

14.	Kg	BATATA DOCE – Batata doce de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	80		50		50		180
15.	Kg	BATATA INGLESA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário (“de vez”), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	100	100	100	50	100	550
16.	Kg	BETERRABA- 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	75		75		50		200
17.	Kg	BISCOITO DE POLVILHO SEQUILO SAL - deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou	200		25		25		250

		adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.							
18.	Caixa c/ 1,5 kg	BOLACHA ROSQUINHA - Bolacha tipo rosquinha, Sabores coco e leite. Embalagem caixa 1,5 kg.	40		80		80		200
19.	PT c/ 350 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM GLÚTEM – Biscoito tipo rosquinha, sabor coco ou chocolate, sem glúten, sem leite e derivados, feito à base de farinha de arroz e livre de contaminação cruzada, 100% seguro para celíacos. Embalagem com no mínimo 350 gramas. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, fécula de batata, amido de milho, óleo de girassol, coco ralado, emulsificante: monoglicerídeos de ácidos graxos e monoestearato de sorbitana; aromatizante idêntico ao natural de coco, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio; sal e espessante: carboximetilcelulose.	15		20		15		50
20.	PT c/ 300 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM LEITE - Bolacha doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem leite e derivados, sem lactose, sem recheio, embalagem com no mínimo 300 gramas.	15		20		15		50
21.	Kg	BOLO DE CENOURA-deve ser confeccionado com cenoura in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de	30		45		45		120

		contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser preparado e assada na data da entrega.							
22.	KG	BOLO DE FUBÁ- deve ser confeccionado com fubá in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser preparado e assada na data da entrega.	30		40		30		100
23.	Kg	BROA SALGADA - Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 25g a 50g, fabricação diária.	200		200		200		600

		Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, aspecto massa pesada e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.							
24.	Maço	BROCOLIS FRESCO - 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. Podendo ser orgânico.	250		75		75		400
25.	Embalagem 500 gramas	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó alcalino, solúvel, 100% cacau, sem açúcar nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem plástica 500g.	20		50		50		120
26.	Pacote c/ 500 gramas	CAFE TRADICIONAL TORRADO E MOIDO - Café em pó torrado e moído. TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0%, extrato etéreo mínimo 8,0%, características	100		250		150		500

		sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo puro, 500g.						
27.	Unidade	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 20 a 30 gramas.	5		5		5	15
28.	Kg	CARA - 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	120		50		50	220
29.	Kg	CARNE ALMÔNDEGA RESFRIADA - Carne bovina almôndega resfriada, formato redondo uniforme, elaborada por processo manual, temperada, sem pimenta. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não	200		100		100	400

		amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta 01 kg, contendo a data de produção e validade.						
30.	Kg	CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA – Músculo, ou coxão mole, moído, resfriado, máximo de 5% de gordura. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	600		700		450	1750
31.	Kg	CARNE BOVINA RESFRIADA TIPO PALETA – Carne bovina miolo da paleta resfriada. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura	400		400		300	1100

		visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve ser apresentada em cubos de aproximadamente 5x5cm, congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.							
32.	Kg	CARNE SUINA LOMBO RESFRIADA – Carne suína, lombo, cubos, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos	300		300		200		800

		em porções de 1 a 2 kg.							
33.	Kg	CARNE SUÍNA PERNIL RESFRIADA – Carne suína, pernil, cubos, sem osso, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	150		150		100		400
34.	Kg	CEBOLA DE CABEÇA- 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100		100		100		300
35.	Kg	CENOURA - 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos	80		80		80		240

		mecânicos, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.						
36.	Unidade	CHEIRO VERDE: Cheiro verde – maço. Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200		150		100	450
37.	Kg	CHUCHU - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100		50		50	200
38.	Unidade	COUVE FLOR - 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	50		25		25	100
39.	Maço	COUVE MANTEIGA - Molhos de couve Fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros	100		120		100	320

		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente Podendo ser orgânico.							
40.	KG	COXA DE FRANGO CONGELADO - sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o descongelamento consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional.	250		250		200		700
41.	Lata 500 gramas	EXTRATO DE TOMATE - 100% natural, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate, açúcar e sal, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata de 500g, sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote.	100		250		200		550
42.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE MANDIOCA - Torrada tipo 1, grupo seca, classe amarela, embalagem de 1 KG. Validade mínima de 6 meses.	20		20		20		60
43.	Pacote c/ 500 gramas	FARINHA DE MILHO BIJU - Amarela, tipo biju, moída a pedra, sem uso de corantes, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas, validade mínima de 3 meses.	20		30		20		70

44.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações, excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	50		350		200		600
45.	PT COM 1 KG	FEIJÃO CARIOCA – excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	150		150		150		450
46.	Unidade (lata c/250g)	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa lata com carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Unidade com 250g.			100		80		180
47.	Kg	FILÉ PEITO DE FRANGO – Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem pele, sem osso, sem tempero, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e	200	200	700	200	600	100	2000

		larvas isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg							
48.	Kg	FUBA MOINHO MIMOSO - produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de adulterações ou contaminações. Embalagem plástica, transparente e atóxica de 1kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote.	5		10		5		20
49.	Kg	INHAME - 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100		75		75		250
50.	Unidade	IOGURTE - iogurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído			2500		2500		5000

		padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Embalagem 120 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.							
51.	Unidade	IOGURTE DE FRUTAS SEM LACOTE- Iogurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE . Embalagem 120 a 200 gramas. 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.			100		100		200
52.	Kg	KIWI FRESCO - Kiwi, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	10		10		10		30
53.	Kg	LARANJA PERA RIO - Com peso media unitária de 200g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a	500		500		400		1400

		manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.							
54.	LATA 300G	LEITE DE SOJA EM PÓ – Alimento em pó, sabor original, feito com proteína isolada de soja, sem lactose, sem leite e derivados. Indicado para crianças a partir de 1 ano, adultos e idosos. Opção para quem tem algum tipo de restrição alimentar, como intolerância à lactose, restrição de glúten. Ingredientes: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem: Lata com 300g	10		5		5		20
55.	UNIDADE	LEITE DE SOJA LIQUIDO – Bebida a base de soja, sabor original, zero açúcar, isento de sacarose, lactose e	40		20		20		80

		colesterol. Embalagem 1 litro.							
56.	UNIDADE	LEITE DE VACA INEGRAL LONGA VIDA UHT SEM LACTOSE – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha. ISENTO DE LACTOSE.	200		200		150		550
57.	UNIDADE	LEITE PASTEURIZADO TIPO A2 (BETA CASEINA A2A2) Produto de origem animal de vacas com genotipagem caseína A2A2, submetido a tratamento por pasteurização, teor de gordura mínimo de 3% (integral), informações nutricionais e advertências, informações completas do fabricante e demais exigências de rotulagem, com selo da certificadora autorizada de vacas genotipagem caseína A2A2 nas embalagens de leite que indica que o produto é proveniente apenas de vacas com genótipo A2A2. Embalagem 1 litro.	750		750		500		2000
58.	UNIDADE	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, devendo conter no mínimo 2% de gordura, processamento UHT, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha.	1000		2500		2500		6000
59.	KG	LIMÃO THAITI – Limão com tamanhos regulares, de primeira qualidade, sem deterioração, grau	100		250		250		600

		médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas. Isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem.							
60.	Kg	MAÇÃ TIPO GALLA - 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apresentando peso médio entre 120 a 160g	150		350		250		750
61.	Pacote c/ 500 gramas	MACARRÃO ESPAGUETE NR 8 - Massa de sêmola com ovos nº8. Embalagem com 500g.	150		300		300		750
62.	PT c/ 500 gramas	MACARRÃO PICADO PADRE NOSSO - Massa de Sêmola com ovos. Embalagem: Plástica com 500 gramas.	75		75		50		200
63.	Unidade c/ 500 gramas	MAIONESE – Creme de maionese, contendo: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador	50		150		100		300

		ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contendo glúten. Embalagem pote de 500 gramas.							
64.	Kg	MAMÃO - Mamão tipo Formosa, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 1,5 kg e máximo de 2,5 kg cada um. Podendo ser orgânico.	150		150		100		400
65.	Kg	MANDIOCA DESCASCADA – 1ª qualidade, massa branca, carnuda e grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos, danos mecânicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Embalagem plástica 1 a 2 kg.	100		100		100		300
66.	Kg	MANGA – Manga tipo Tommy, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado:	100		100		100		300

		500 gramas.							
67.	Kg	MARACUJA - Maracujá azedo, maduro, casca amarela uniforme, sem machucados, coloração uniforme. sem podridão, ou manchas. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	350	200	450	200	350	250	1800
68.	Unidade c/ 500 gramas	MARGARINA VEGETAL – Margarina Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, produto de boa qualidade - embalagem de polietileno leitoso e resistente, tipo pote, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Embalagem: Pote com 500g do produto.	50		100		70		220
69.	Kg	MELANCIA REDONDA - 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	500		2000		1000		3500
70.	Kg	MELÃO – Melão amarelo, redondo. Graúdo de 1ª linha. sem podridão, ou	150		50		50		250

		manchas. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta.							
71.	Embalagem 500g	MILHO DE CANJICA – Canjica amarela, despeculiada, tipo 1, não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	15		35		30		80
72.	Embalagem 500g	MILHO DE PIPOCA - milho pipoca, tipo 1, tipo grupo duro, tipo classe amarela. Não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	20		20		20		60
73.	Lata c/ 200 gramas	MILHO VERDE EM CONSERVA - grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata ou sachê) com 200g, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.	100		200		200		500

74.	Bandeja 250gr	MORANGO: Morango selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação, medindo entre 30 e 50 mm..	150		150		100		400
75.	Unidade	ÓLEO VEGETAL COMESTIVEL - Óleo de soja refinado, embalagem c/ 900 ml. Tipo qualidade 1. Validade mínima de 10 meses.	300		500		400		1200
76.	Dúzia	OVOS DE GALINHA BRANCO – grandes, 1ª qualidade, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização, cascas porosas, sem rachaduras.	250		500		500		1250
77.	Unidade	PÃO DE DOCE SEM RECHEIO - produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.			5000		5000		10000
78.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN - Pão tipo forma, sem glúten, isento de leite e derivados, livre de contaminação cruzada. Ingredientes: Clara de ovo, amido de milho, fécula de batata, fécula de mandioca, farinha de	10		20		10		40

		arroz, polvilho azedo, óleo de girassol, açúcar refinado, fermento biológico, sal, emulsificantes: HPMC e monoglicerídeo de ácido graxo, propionato de cálcio, goma xantana, espessante: carboximetilcelulose, acidulante: ácido cítrico e proteína de arroz. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.							
79.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM LEITE – Pão tipo forma, feito com farinha de trigo, isento de leite e derivados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.	10		20		10		40
80.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com	250		750		500		1500

		aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.							
81.	Kg	PÃO DE QUEIJO - deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	200		250		200		650
82.	Kg	PÃO FRANCÊS - produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Aproximadamente 50g cada unidade. Com casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	300		500		400		1200
83.	Embalagem c/ 300 gramas	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LEITE - Pão tipo Bisnaguinha Tradicional, zero lactose, isento de	10		10		10		30

		leite e derivados. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar líquido invertido, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio e melhoradores de farinha: fosfato monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico. Pacote com 300g.							
84.	Kg	PEPINO COMUM - 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	40		40		20		100
85.	Pacote com 01 kg	POLVILHO AZEDO - produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</i>), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.			350		250		600
86.	KG	QUEIJO TIPO CANASTRA - tipo maturado, processamento artesanal, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer			100		50		150

		adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em embalagem de 1 kg.							
87.	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA - produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial nem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em fatias. Embalagem de 1kg.	50		80		50		180
88.	Kg	QUIABO - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	50		25		25		100
89.	Kg	REPOLHO BRANCO/VERDE— 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substancias	150		150		100		400

		estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico							
90.	Kg	REPOLHO ROXO - 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	50		25		25		100
91.	Unidade c/ 400 gramas	REQUEIJÃO - Requeijão integral cremoso, Queijo tipo requeijão. Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica, com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura., atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. de vidro com tampa que possibilite. Embalagens de 400g.	200		350		200		750
92.	PT c/ 01 kg	SAL REFINADO E IODADO - com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no	100		100		100		300

		máximo de 45mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.							
93.	Embalagem 500ml	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU - sem adição de água, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, com rendimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro/PET) de 500ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	50		150		100		300
94.	Kg	TOMATE - 1ª qualidade, grupo longo, cor salada, sem defeitos (podridão, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou oco), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de	100	100	100	100	100	100	600

		origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.							
95.	Kg	TORTA SALGADA – Torta salgada com recheio de frango e legumes (cenoura, batata, chuchu). Assado com aspecto e coloração homogênea. Recheio com aproximadamente 4 cm. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.	75		70		55		200
96.	Embalagem com 200g	UVA PASSA - Uva-passa desidratada, escura, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente contendo 200g.	20		40		40		100
97.	Kg	UVA ROXA: Uva roxa, tipo: Crimson, com casca roxa-escura, Sem semente, formato ovalado e sabor doce e adocicado, com a textura firme, tamanho de médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	30		40		30		100

98.	Kg	VAGEM - 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	75	75	50	200
-----	----	--	----	----	----	-----

6. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

6.1. Diante da necessidade descrita, concluiu-se que a alternativa de mercado que melhor atende a presente demanda é a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, tendo em vista que existem no mercado inúmeros fornecedores aptos a prestar tais serviços, o que resultará, ao certo, em preços mais baixos devido à concorrência entre os possíveis concorrentes.

6.2. A contratação se dará por pregão eletrônico, e terá validade até 31/12/2026.

6.3. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados no contrato durante toda a sua vigência.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

7.2. O custo estimado total da contratação é de R\$ 565.820,65 (Quinhentos e sessenta e cinco mil, oitocentos e vinte reais e sessenta e cinco centavos.), sendo apurado a partir de pesquisa de preços, realizada junto a PLATAFORMA BANCO DE PREÇOS, respeitando-se o previsto no art. 23, inciso I e IV da Lei 14.133/2021.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. Os Órgãos da Administração Pública, especificamente as prefeituras, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

8.2. As escolas e creches municipais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para elaboração de cardápios, o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição

dos gêneros propostos.

9. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

9.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada unidade escolar, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente.

9.2. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para a rede municipal, foram elaboradas pelo nutricionista responsável em conjunto com a Secretaria de Educação, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores.

Item	Unidade	Descrição do produto	Total	Valor Unitário	Valor Total
1.	Unidade	ABACAXI PÉROLA - Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0kg). Embalado em caixa apropriada.	1400	R\$ 9,90	R\$ 13.860,00
2.	Kg	ABOBORA MADURA- fruto de tamanho grande limpa, de primeira qualidade, em condições adequadas para o consumo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Cada unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0kg. Podendo ser orgânico.	450	R\$ 7,01	R\$ 3.154,50
3.	Kg	ABOBRINHA TIPO MENINA – subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	220	R\$ 7,10	R\$ 1.562,00
4.	Pacote com 5 kg	AÇUCAR CRISTAL – Pacote com 5kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, data de validade e número do lote,	380	R\$ 20,22	R\$ 7.683,60

		embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg, validade mínima de 23 meses a contar da data da entrega.			
5.	Pote 66g	ADOÇANTE FORNO E FOGÃO - Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas. Ingredientes: Maltodextrina, Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica, Regulador de Acidez: Citrato de Sódio. Embalagem lata 66g.	5	R\$ 43,91	R\$ 219,55
6.	Unidade com 80ml	ADOÇANTE LÍQUIDO - Adoçante dietético, líquido, a base de Stevia. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade. Frasco 80 ml	5	R\$ 9,42	R\$ 47,10
7.	Unidade (pé)	ALFACE - Tipo lisa, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande ("pé") contendo de 500g a 600g.	500	R\$ 3,84	R\$ 1.920,00
8.	Kg	ALHO NACIONAL - calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 33,81	R\$ 6.762,00
9.	Pacote 500g	AMENDOIM TORRADO E DESCASCADO - 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos).	50	R\$ 10,22	R\$ 511,00

		Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.			
10.	Pacote c/ 05 kg	ARROZ POLIDO TIPO 1. Arroz polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, embalagem com 5 KG, validade mínima de 6 meses, com data de envasamento não superior a 30 (trinta) dias. Pacote com 5 KG.	350	R\$ 27,05	R\$ 9.467,50
11.	Pacote c/ 500 gramas	AVEIA - Aveia em flocos finos, Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	40	R\$ 8,37	R\$ 334,80
12.	Kg	BACON - 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.	180	R\$ 31,94	R\$ 5.749,20
13.	Kg	BANANA PRATA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	1500	R\$ 7,14	R\$ 10.710,00
14.	Kg	BATATA DOCE – Batata doce de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando	180	R\$ 4,66	R\$ 838,80

		na embalagem etiqueta de pesagem.			
15.	Kg	BATATA INGLESA - 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	550	R\$ 5,51	R\$ 3.030,50
16.	Kg	BETERRABA- 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 4,57	R\$ 914,00
17.	Kg	BISCOITO DE POLVILHO SEQUILO SAL - deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.	250	R\$ 38,43	R\$ 9.607,50
18.	Caixa c/ 1,5 kg	BOLACHA ROSQUINHA - Bolacha tipo rosquinha, Sabores coco e leite. Embalagem caixa 1,5 kg.	200	R\$ 30,06	R\$ 6.012,00
19.	PT c/ 350 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM GLÚTEM – Biscoito tipo rosquinha, sabor coco ou chocolate, sem glúten, sem leite e derivados, feito à base de farinha de arroz e livre de contaminação cruzada, 100% seguro para celíacos. Embalagem com no mínimo 350 gramas. Ingredientes:	50	R\$ 8,54	R\$ 427,00

		Farinha de arroz, açúcar, fécula de batata, amido de milho, óleo de girassol, coco ralado, emulsificante: monoglicerídeos de ácidos graxos e monoestearato de sorbitana; aromatizante idêntico ao natural de coco, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio; sal e espessante: carboximetilcelulose.			
20.	PT c/ 300 gramas	BOLACHA ROSQUINHA SEM LEITE - Bolacha doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem leite e derivados, sem lactose, sem recheio, embalagem com no mínimo 300 gramas.	50	R\$ 7,60	R\$ 380,00
21.	Kg	BOLO DE CENOURA- deve ser confeccionado com cenoura in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser preparado e assada na data da entrega.	120	R\$ 34,27	R\$ 4.112,40
22.	KG	BOLO DE FUBÁ- deve ser confeccionado com fubá in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um tabuleiro 60x40cm. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Deverá ser	100	R\$ 31,62	R\$ 3.162,00

		preparado e assada na data da entrega.			
23.	Kg	BROA SALGADA - Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 25g a 50g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, aspecto massa pesada e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.	600	R\$ 36,92	R\$ 22.152,00
24.	Maço	BROCOLIS FRESCO - 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. Podendo ser orgânico.	400	R\$ 10,37	R\$ 4.148,00
25.	Embalagem 500 gramas	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó alcalino, solúvel, 100% cacau, sem açúcar nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem plástica 500g.	120	R\$ 36,49	R\$ 4.378,80
26.	Pacote c/ 500 gramas	CAFE TRADICIONAL TORRADO E MOIDO - Café em pó torrado e moído. TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0%, extrato etéreo mínimo 8,0%, características sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, sabor característico e	500	R\$ 35,67	R\$ 17.835,00

		equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo puro, 500g.			
27.	Unidade	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 20 a 30 gramas.	15	R\$ 4,49	R\$ 67,35
28.	Kg	CARA - 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	220	R\$ 9,24	R\$ 2.032,80
29.	Kg	CARNE ALMÔNDEGA RESFRIADA - Carne bovina almôndega resfriada, formato redondo uniforme, elaborada por processo manual, temperada, sem pimenta. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta 01 kg, contendo a data de produção e validade.	400	R\$ 31,60	R\$ 12.640,00
30.	Kg	CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA – Músculo, ou coxão mole, moído, resfriado, máximo de 5% de gordura. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem	1750	R\$ 41,73	R\$ 73.027,50

		pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.			
31.	Kg	CARNE BOVINA RESFRIADA TIPO PALETA – Carne bovina miolo da paleta resfriada. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pequena quantidade de gordura visível, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve ser apresentada em cubos de aproximadamente 5x5cm, congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	1100	R\$ 34,67	R\$ 38.137,00
32.	Kg	CARNE SUINA LOMBO RESFRIADA – Carne suína, lombo, cubos, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em	800	R\$ 26,53	R\$ 21.224,00

		veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.			
33.	Kg	CARNE SUÍNA PERNIL RESFRIADA – Carne suína, pernil, cubos, sem osso, magra, cortada em cubos 5x5 cm, congelada, não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. Embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos em porções de 1 a 2 kg.	400	R\$ 24,98	R\$ 9.992,00
34.	Kg	CEBOLA DE CABEÇA- 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	300	R\$ 5,99	R\$ 1.797,00
35.	Kg	CENOURA - 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	240	R\$ 5,79	R\$ 1.389,60
36.	Unidade	CHEIRO VERDE: Cheiro verde – maço. Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto,	450	R\$ 5,44	R\$ 2.448,00

		maço de no mínimo 100g, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
37.	Kg	CHUCHU - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 6,05	R\$ 1.210,00
38.	Unidade	COUVE FLOR - 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 11,40	R\$ 1.140,00
39.	Maço	COUVE MANTEIGA - Molhos de couve Fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente Podendo ser orgânico.	320	R\$ 6,58	R\$ 2.105,60
40.	KG	COXA DE FRANGO CONGELADO - sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional.	700	R\$ 13,85	R\$ 9.695,00
41.	Lata 500 gramas	EXTRATO DE TOMATE - 100% natural, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate, açúcar e sal,	550	R\$ 28,17	R\$ 15.493,50

		1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata de 500g, sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote.			
42.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE MANDIOCA - Torrada tipo 1, grupo seca, classe amarela, embalagem de 1 KG. Validade mínima de 6 meses.	60	R\$ 8,40	R\$ 504,00
43.	Pacote c/ 500 gramas	FARINHA DE MILHO BIJU - Amarela, tipo biju, moída a pedra, sem uso de corantes, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas, validade mínima de 3 meses.	70	R\$ 6,56	R\$ 459,20
44.	PT c/ 01 kg	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações, excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	600	R\$ 6,19	R\$ 3.714,00
45.	PT COM 1 KG	FEIJÃO CARIOCA –excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	450	R\$ 7,55	R\$ 3.397,50
46.	Unidade (lata c/250g)	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa lata com carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Unidade com 250g.	180	R\$ 10,10	R\$ 1.818,00
47.	Kg	FILÉ PEITO DE FRANGO – Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem pele, sem osso, sem tempero,	2000	R\$ 22,71	R\$ 45.420,00

		cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg			
48.	Kg	FUBA MOINHO MIMOSO - produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de adulterações ou contaminações. Embalagem plástica, transparente e atóxica de 1kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote.	20	R\$ 6,81	R\$ 136,20
49.	Kg	INHAME - 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	250	R\$ 8,78	R\$ 2.195,00
50.	Unidade	IOGURTE - logurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Embalagem 120 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do	5000	R\$ 3,11	R\$ 15.550,00

		lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.			
51.	Unidade	IOGURTE DE FRUTAS SEM LACOTE- Iogurte pronto para beber, com polpa de frutas, sabores variados, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE . Embalagem 120 a 200 gramas. 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do IMA ou SIF.	200	R\$ 7,30	R\$ 1.460,00
52.	Kg	KIWI FRESCO - Kiwi, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	30	R\$ 35,49	R\$ 1.064,70
53.	Kg	LARANJA PERA RIO - Com peso media unitária de 200g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	1400	R\$ 6,76	R\$ 9.464,00
54.	LATA 300G	LEITE DE SOJA EM PÓ – Alimento em pó, sabor original, feito com proteína isolada de soja, sem lactose, sem leite e derivados. Indicado para crianças a partir de 1 ano, adultos e idosos. Opção para quem tem algum tipo de restrição alimentar, como intolerância à lactose, restrição de glúten. Ingredientes: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar,	20	R\$ 32,45	R\$ 649,00

		fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem: Lata com 300g			
55.	UNIDADE	LEITE DE SOJA LIQUIDO – Bebida a base de soja, sabor original, zero açúcar, isento de sacarose, lactose e colesterol. Embalagem 1 litro.	80	R\$ 14,15	R\$ 1.132,00
56.	UNIDADE	LEITE DE VACA INEGRAL LONGA VIDA UHT SEM LACTOSE – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha. ISENTO DE LACTOSE.	550	R\$ 7,29	R\$ 4.009,50
57.	UNIDADE	LEITE PASTEURIZADO TIPO A2 (BETA CASEINA A2A2) Produto de origem animal de vacas com genotipagem caseína A2A2, submetido a tratamento por pasteurização, teor de gordura mínimo de 3% (integral), informações nutricionais e advertências, informações completas do fabricante e demais exigências de rotulagem, com selo da certificadora autorizada de vacas genotipagem caseína A2A2 nas embalagens de leite que indica que o produto é proveniente apenas de vacas com genótipo A2A2. Embalagem 1 litro.	2000	R\$ 6,96	R\$ 13.920,00
58.	UNIDADE	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT – Leite longa vida fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, devendo conter no mínimo 2% de gordura, processamento UHT, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Embalagem tetra Park de 1 litro, com tampa e rosca abre/fecha.	6000	R\$ 6,44	R\$ 38.640,00

59.	KG	LIMÃO THAITI – Limão com tamanhos regulares, de primeira qualidade, sem deterioração, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas. Isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem.	600	R\$ 6,22	R\$ 3.732,00
60.	Kg	MAÇÃ TIPO GALLA - 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apresentando peso médio entre 120 a 160g	750	R\$ 11,29	R\$ 8.467,50
61.	Pacote c/ 500 gramas	MACARRÃO ESPAGUETE NR 8 - Massa de sêmola com ovos nº8. Embalagem com 500g.	750	R\$ 4,29	R\$ 3.217,50
62.	PT c/ 500 gramas	MACARRÃO PICADO PADRE NOSSO - Massa de Sêmola com ovos. Embalagem: Plástica com 500 gramas.	200	R\$ 3,96	R\$ 792,00
63.	Unidade c/ 500 gramas	MAIONESE – Creme de maionese, contendo: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contendo glúten. Embalagem pote de 500 gramas.	300	R\$ 10,68	R\$ 3.204,00
64.	Kg	MAMÃO - Mamão tipo Formosa, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação	400	R\$ 9,21	R\$ 3.684,00

		transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 1,5 kg e máximo de 2,5 kg cada um. Podendo ser orgânico.			
65.	Kg	MANDIOCA DESCASCADA – 1ª qualidade, massa branca, carnuda e grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos, danos mecânicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Embalagem plástica 1 a 2 kg.	300	R\$ 9,25	R\$ 2.775,00
66.	Kg	MANGA – Manga tipo Tommy, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	300	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
67.	Kg	MARACUJA - Maracujá azedo, maduro, casca amarela uniforme, sem machucados, coloração uniforme. sem podridão, ou manchas. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	1800	R\$ 12,97	R\$ 23.346,00
68.	Unidade c/ 500 gramas	MARGARINA VEGETAL – Margarina Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, produto de boa qualidade - embalagem de polietileno leitoso e resistente, tipo pote, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados	220	R\$ 8,91	R\$ 1.960,20

		de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Embalagem: Pote com 500g do produto.			
69.	Kg	MELANCIA REDONDA - 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	3500	R\$ 4,41	R\$ 15.435,00
70.	Kg	MELÃO – Melão amarelo, redondo. Graúdo de 1ª linha. sem podridão, ou manchas. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta.	250	R\$ 9,49	R\$ 2.372,50
71.	Embalagem 500g	MILHO DE CANJICA – Canjica amarela, despeculada, tipo 1, não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	80	R\$ 5,35	R\$ 428,00
72.	Embalagem 500g	MILHO DE PIPOCA - milho pipoca, tipo 1, tipo grupo duro, tipo classe amarela. Não contendo impurezas ou carunchos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, com peso líquido de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	60	R\$ 4,42	R\$ 265,20
73.	Lata c/ 200 gramas	MILHO VERDE EM CONSERVA - grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em	500	R\$ 3,95	R\$ 1.975,00

		líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata ou sachê) com 200g, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.			
74.	Bandeja 250gr	MORANGO: Morango selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação, medindo entre 30 e 50 mm..	400	R\$ 10,52	R\$ 4.208,00
75.	Unidade	ÓLEO VEGETAL COMESTIVEL - Óleo de soja refinado, embalagem c/ 900 ml. Tipo qualidade 1. Validade mínima de 10 meses.	1200	R\$ 9,16	R\$ 10.992,00
76.	Dúzia	OVOS DE GALINHA BRANCO – grandes, 1ª qualidade, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização, cascas porosas, sem rachaduras.	1250	R\$ 10,15	R\$ 12.687,50
77.	Unidade	PÃO DE DOCE SEM RECHEIO - produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	10000	R\$ 1,91	R\$ 19.100,00
78.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN - Pão tipo forma, sem glúten, isento de leite e derivados, livre de contaminação cruzada. Ingredientes: Clara de ovo, amido de milho, fécula de batata, fécula de mandioca, farinha de arroz, polvilho azedo, óleo de girassol, açúcar refinado, fermento biológico, sal, emulsificantes: HPMC e monoglicerídeo de ácido graxo, propionato de cálcio, goma xantana, espessante: carboximetilcelulose, acidulante: ácido cítrico e proteína de arroz. Apresentar cor, sabor e textura	40	R\$ 18,69	R\$ 747,60

		típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.			
79.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA SEM LEITE – Pão tipo forma, feito com farinha de trigo, isento de leite e derivados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.	40	R\$ 15,96	R\$ 638,40
80.	Pacote c/ 500 gramas	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Pacote 500 GRAMAS.	1500	R\$ 11,75	R\$ 17.625,00
81.	Kg	PÃO DE QUEIJO - deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.	650	R\$ 39,43	R\$ 25.629,50
82.	Kg	PÃO FRANCÊS - produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo	1200	R\$ 22,70	R\$ 27.240,00

		de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Aproximadamente 50g cada unidade. Com casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Fresco, fabricado no dia do fornecimento.			
83.	Embalagem c/ 300 gramas	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LEITE - Pão tipo Bisnaguinha Tradicional, zero lactose, isento de leite e derivados. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar líquido invertido, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio e melhoradores de farinha: fosfato monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico. Pacote com 300g.	30	R\$ 18,03	R\$ 540,90
84.	Kg	PEPINO COMUM - 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 8,28	R\$ 828,00
85.	Pacote com 01 kg	POLVILHO AZEDO - produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</i>), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Unidade de 1kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	600	R\$ 9,20	R\$ 5.520,00
86.	KG	QUEIJO TIPO CANASTRA - tipo maturado, processamento artesanal, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência	150	R\$ 46,94	R\$ 7.041,00

		firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em embalagem de 1 kg.			
87.	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA - produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial nem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Em fatias. Embalagem de 1kg.	180	R\$ 50,58	R\$ 9.104,40
88.	Kg	QUIABO - 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	100	R\$ 13,67	R\$ 1.367,00
89.	Kg	REPOLHO BRANCO/VERDE- 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substancias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	400	R\$ 6,34	R\$ 2.536,00
90.	Kg	REPOLHO ROXO - 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre	100	R\$ 7,02	R\$ 702,00

		1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
91.	Unidade c/ 400 gramas	REQUEIJÃO - Requeijão integral cremoso, Queijo tipo requeijão. Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica, com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura., atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. de vidro com tampa que possibilite. Embalagens de 400g.	750	R\$ 16,18	R\$ 12.135,00
92.	PT c/ 01 kg	SAL REFINADO E IODADO - com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	300	R\$ 2,16	R\$ 648,00
93.	Embalagem 500ml	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU - sem adição de água, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, com rendimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro/PET) de 500ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	300	R\$ 9,62	R\$ 2.886,00

94.	Kg	TOMATE - 1ª qualidade, grupo longo, cor salada, sem defeitos (podridão, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	600	R\$ 10,04	R\$ 6.024,00
95.	Kg	TORTA SALGADA – Torta salgada com recheio de frango e legumes (cenoura, batata, chuchu). Assado com aspecto e coloração homogênea. Recheio com aproximadamente 4 cm. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.	200	R\$ 46,47	R\$ 9.294,00
96.	Embalagem com 200g	UVA PASSA - Uva-passa desidratada, escura, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente contendo 200g.	100	R\$ 9,70	R\$ 970,00
97.	Kg	UVA ROXA: Uva roxa, tipo: Crimson, com casca roxa-escura, Sem semente, formato ovalado e sabor doce e adocicado, com a textura firme, tamanho de médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. 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. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	100	R\$ 26,88	R\$ 2.688,00

98.	Kg	VAGEM - 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	200	R\$ 18,23	R\$ 3.646,00
VALOR TOTAL				R\$ 734.063,90	

9.3. Portanto, conforme descrito na tabela acima, o custo estimado para a contratação é de R\$ 734.063,90 (setecentos e trinta e quatro mil, sessenta e três reais e noventa centavos).

10. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. Os produtos têm natureza de produtos comuns, tendo em vista que seus descritivos podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. As especificações dos itens encontram-se descritas no item 5. ESTIMATIVA DE PRODUTOS, do presente estudo. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade descritos neste documento.

10.2. A aquisição será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com critérios de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.3. O vencedor deverá entregar o objeto da presente Licitação nas unidades de ensino da rede municipal de Educação, nos seguintes endereços:

10.3.1. ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ EUSTÁQUIO BORGES: Rua João Borges Barbosa, 1366 – Distrito de Capoeirão;

10.3.2. CRECHE MUNICIPAL DONA ZIZICA: Rua 01 (UM) nº 1662, Distrito de Capoeirão;

10.3.3. ESCOLA MUNICIPAL SÃO SIMÃO: Rua Paralela, nº 16, bairro São José – Japaraíba;

10.3.4. ESCOLA MUNICIPAL PAULO JACINTO DE MENDONÇA: Rua Joaquim José Lopes, 567, bairro: André e Chiquinha – Japaraíba;

10.3.5. CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL TEREZA APOLINÁRIO REZENDE: Rua Antenor Florêncio Dias, 468, bairro Agenor Jacinto Lopes – Japaraíba.

10.4. A entrega será semanal, conforme cronograma e ordem de fornecimento enviada semanalmente. As entregas deverão ocorrer prioritariamente as segundas-feiras e terças-feiras. Deverão ser evitados os horários de recreio e almoço, visto que os profissionais responsáveis pelo recebimento estão designados para outras funções nestes momentos, sendo ciência do fornecedor que poderá ocorrer atrasos no recebimento nos horários citados acima. Ressalta-se também que não é recomendável a presença de “estranhos” nos horários de recreio e almoço.

10.5. Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

10.5.1. Carnes, aves e ovos

10.5.1.1. As carnes de frango devem ser de 1º qualidade, homogeneizadas, sem ossos, sem pele, com pouca gordura, com peso de 1 quilo, embaladas a vácuo, congeladas a 4º graus célsius, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto.

10.5.1.2. As embalagens de todos os alimentos de origem animal tais como carne bovina, aves e derivados de leite deverão conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA/SIE ou IMA/SIM (registro em quaisquer um destes órgão, ressaltando que o SIM autoriza a comercialização apenas no Município de domicílio da inspeção) e carimbo de inspeção do respectivo órgão, acomodadas em embalagens em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

10.5.2. Frutas

10.5.2.1. Deverão ser frescas, de boa aparência, e sem sinais de deterioração, com grau de maturação que suporte a manipulação e transporte, isento de fungos, amassaduras e sujidade, insetos, larvas e parasitas ou mofo.

10.5.2.2. Deverão ter o tamanho máximo da sua evolução com a maturação adequada a cada espécie, com aroma, cor e sabor típicos de cada fruta. Não serão aceitas frutas colhidas precocemente menores que as habituais.

10.5.3. Legumes e verduras

10.5.3.1. Os legumes e verduras deverão ser de 1º qualidade, com cascas lisas, sem fungos, ou indícios de germinação.

10.5.3.2. Os alimentos como tomate, pimentão e cebola devem apresentar frescos, com grau de maturidade médio, estando intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento, não devem conter terra na sua superfície, e não pode apresentar superfície úmida e pegajosa.

10.5.3.3. Não serão aceitas safra de colheitas precoces que prejudique o desenvolvimento das verduras e legumes e sua maturação ideal para o consumo imediato.

10.5.4. Grãos

10.5.4.1. Os alimentos em grãos e massas não poderão apresentar sinais de contaminação por insetos, e as embalagens devem estar integras, sem perfuração.

10.5.4.2. Os alimentos como arroz e feijão deverão ter aspecto brilhoso, liso, composto por grãos inteiros, sem indícios de farelos, pedras, fungos ou parasitas.

10.5.4.3. As embalagens deverão conter todas as informações referente a data de validade, lote, composição, conteúdo líquido, peso, origem do produto e atributos nutricionais complementares.

10.5.5. Alimentos industrializados

10.5.5.1. Os alimentos industrializados devem conter informações no rótulo como data de validade e prazo de validade para os produtos que apresentam alteração de validade após aberto.

10.5.5.2. Os produtos que apresentem embalagens estufadas, enferrujadas, amassadas, furadas, rasgadas, violadas, ou com vazamento não serão aceitas.

10.5.5.3. Todas as embalagens devem conter rótulos com os dados em letras legíveis como a data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, peso, origem do produto e fabricante com CNPJ, informação nutricional obrigatória.

10.5.5.4. A rotulação deve obedecer a todos os critérios propostos conforme RDC nº 259 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

10.5.6. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

10.5.7. Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

10.5.8. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

10.5.9. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.

10.5.10. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das escolas ou creches ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pela contratada e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

10.6. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: Efetuar a entrega dos objetos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade.

10.7. O recebimento provisório ou definitivo dos bens pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

10.8. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

10.9. A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

10.10. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

10.11. A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

10.12. A Contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega solicitado e sua correta instalação se for o caso.

10.13. A licitação, contrato terá validade até 31/12/2026.

10.14. Destaco, que nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo, por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo fiscal do contrato.

10.15. A presente aquisição encontra respaldo institucional, conforme previsão anual orçamentária da Secretaria Municipal de Educação.

10.16. Conforme estabelecido pela Lei Complementar nº 147/2014, que altera disposições da Lei Complementar nº 123/2006, no seu artigo 48, Parágrafo 3º, terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno, no limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido;

10.2. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DE BENEFÍCIO LOCAL/REGIONAL

10.2.1. Conforme estabelecido pela Lei Complementar nº 147/2014, que altera disposições da Lei Complementar nº 123/2006, no seu artigo 48, Parágrafo 3º, terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte, no limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido;

10.2.2. Os licitantes locais terão prioridade de contratação conforme benefício previsto para as microempresa e empresa de pequeno porte e em caso de não haver licitantes locais o benefício se aplica as empresa Regionais, dentro da região conforme estabelecido pelo IBGE, no qual o Município de Japaraíba está classificado dentro da Mesorregião Central Mineira e na Microrregião Bom Despacho, com os seguintes Municípios: Moema, Araújos, Bom Despacho, Dolores do Indaiá, Estrela do Indaiá, Japaraíba, Lagoa da Prata, Leandro Ferreira, Luz, Martinho Campos, Quartel Geral e Serra da Saudade.

10.2.3. Este critério encontra respaldo nos princípios constitucionais da função social da contratação pública, do desenvolvimento regional sustentável (art. 3º, III, da CF/88) e nos princípios da eficiência, economicidade e isonomia, previstos na Lei nº 14.133/2021. A priorização de empresas locais e regionais, especialmente aquelas de pequeno porte, contribui para:

- a) Redução de custos logísticos e operacionais, com entregas mais rápidas e baratas;
- b) Acompanhamento mais eficaz da execução contratual, dada a proximidade geográfica;
- c) Fomento à economia local, com impactos positivos na geração de emprego e circulação de renda no território do município e sua região imediata;
- d) Fortalecimento da política de apoio aos pequenos negócios, conforme diretrizes do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte. Ressalta-se que a aplicação desse benefício não compromete a competitividade do certame, tampouco viola os princípios da ampla concorrência ou da proposta mais vantajosa, uma vez que está expressamente previsto em legislação federal e devidamente compatibilizado com as regras do procedimento de contratação por dispensa eletrônica.

10.2.4. O disposto nessa sessão somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

11.1. Diante da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2026, não se vislumbra outra hipótese a não ser a de abertura de processo licitatório, visando o princípio administrativo da economicidade e vantajosidade.

12. DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO DECORRENTE DE ASPECTOS TÉCNICOS

12.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

12.2. Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado a presente contratação

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

13.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

13.2. Melhorar a qualidade nutricional da alimentação oferecida à rede municipal de Japaraíba;

13.3. Mediar a execução das atividades educacionais da instituição;

13.4. Quanto a eficiência, a referida aquisição propiciará maior agilidade na oferta contínua de alimentos nos cardápios da alimentação ofertada aos alunos das escolas e creches municipais;

13.5. Quanto à eficácia, a aquisição de tais produtos visa apoiar e possibilitar o cumprimento das competências educacionais da rede municipal, visto que objetiva a melhoria do rendimento escolar destes alunos.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

14.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

14.2. A Secretaria de Educação indica o servidor Geraldo Heleno Borges para atuar como fiscal do contrato.

14.3. A gestão do contrato será de responsabilidade da Secretária Municipal de Educação.

14.4. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;

- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável; i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- l) assinatura e publicação do contrato.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

15.1. Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

16.1. De forma geral, toda atividade humana gera resíduos e impactos ao meio ambiente, com a produção dos itens arrolados neste Estudo não é diferente. No que diz respeito aos produtos que passam por processo de industrialização, a extração da matéria prima para produzi-los, bem como as formas que ocorrerão os descartes das embalagens após sua vida útil são exemplos de impactos ambientais aplicáveis.

16.2. Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de frutas e hortaliças estão na utilização de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano, que podem ser também nocivas ao meio ambiente.

16.3. Para amenizar essa possibilidade, na especificação dos folhosos será descrito que os itens devem ser isentos de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano.

16.4. Orientações complementares acerca da sustentabilidade, deverão ser repassadas pela fiscalização competente.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

17.1. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é licitação de gêneros alimentícios diversos, que atendam aos padrões e preços de mercado.

JAPARAÍBA-MG, 9 de dezembro de 2025.

Equipe responsável (eis) pela elaboração

Geraldo Heleno Borges
Subsecretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes

Aprovação

O presente Estudo Técnico Preliminar já assinado pelos responsáveis por sua elaboração, fica devidamente aprovado pela autoridade competente.

Roberta Aparecida Lopes Rabelo
Secretária Municipal de Educação Cultura e Esportes.

ANEXO II - CONTRATO XXX/2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 210/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2025,
QUE FAZEM ENTRE SI POR INTERMÉDIO DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPARAIBA E A
EMPRESA XXXX

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPARAÍBA com sede na Rua Nossa Senhora do Rosário, nº 029, centro, na cidade de Japaraíba /MG inscrito(a) no CNPJ sob o nº 18.306.654/0001-03, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 210/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 065/2025, Contrato nº XXX/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2026, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência.

1.1.1. O Termo de Referência;

1.1.2. O Edital da Licitação;

1.1.3. A Proposta do contratado;

1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total do contrato é de R\$ (.....). conforme tabela abaixo, e ainda mantendo os valores ofertados em cada item.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes, inclusive quanto à utilização da Conta-Depósito Vinculada - bloqueada para movimentação ou do Pagamento pelo Fato Gerador, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

7.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

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

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

7.10. A Administração terá o prazo de 20 (vinte) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

7.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por

qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.13. Demais informações contidas no Termo de referência e edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

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

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

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

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

8.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

9.1. Conforme item 10 do edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

10.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

10.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

10.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

10.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.6. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

10.7. O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

10.8. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

10.9. Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:

10.9.1. A garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e

10.9.2. Os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

10.10. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

10.11. O contratante poderá ainda:

10.11.1. Nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, “c”, da Lei nº 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

10.11.2. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.

10.11.3. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

11.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

02.06.02.12.306.0009.2.072.3.3.90.30.00.00 Ficha – 361 - Fonte – 1.500

02.06.02.12.306.0009.2.072.3.3.90.30.00.00 Ficha – 362 - Fonte – 1.552

02.06.02.12.306.0009.2.079.3.3.90.30.00.00 Ficha – 363 - Fonte – 1.500

02.06.02.12.306.0009.2.079.3.3.90.30.00.00 Ficha – 364 - Fonte – 1.552

02.06.02.12.306.0009.2.093.3.3.90.30.00.00 Ficha – 365 - Fonte – 1.500

02.06.02.12.306.0009.2.093.3.3.90.30.00.00 Ficha – 366 - Fonte – 1.552

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO (art. 92, §1º)

15.1. Fica eleito o Foro da Justiça Comarca de Lagoa da Prata/MG, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

Procurador Jurídico

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO - DO CONTRATO**CADASTRO RESERVA**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ESTIMADO

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ESTIMADO

ANEXO III- DECLARAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 210/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2025

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de Japaraíba no ano de 2026, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência.

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita sob o CNPJ de nº XXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que a empresa:

1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, nos termos do art. 63, inciso I da Lei nº 14.133, de 2021;
2. Apresenta proposta que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
3. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
4. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
5. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133, de 2021;
6. Organizada em cooperativa (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
7. Declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas
8. Enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 20XX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº: XXX.XXX.XXX-XX

RG nº: X.XXX.XXX.X

(assinatura e carimbo)

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.