

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 222/2026

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE LAGOA DA CONFUSÃO -TO, COM ENTREGA NA ZONA RURAL E ALDEIAS INDÍGENAS.

MODALIDADE E Nº:	PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2026
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODO	ABERTO
OBSERVAÇÕES	AMPLA CONCORRENCIA
INFORMAÇÕES	E-mail: licitalagoa72@gmail.com

LIMITE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 13/03/2026 às 8h:00min (oito horas)

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 13/03/2026 às 8h:00min (oito horas).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br

OBS: LEIAM ATENTAMENTE O TERMO DE REFERENCIA

AVISOS IMPORTANTES

- Toda e qualquer comunicação com a Comissão de Licitação deverá ser realizada exclusivamente por meio eletrônico, utilizando-se Unicamente do e-mail contido na nota de rodapé deste edital, sempre mencionando o número do Certame (Pregão/Concorrência) ou, quando da sessão pública da disputa do certame, por intermédio do sistema eletrônico de realização da sessão, sendo que não serão prestadas informações por contato telefônico ou por outro endereço eletrônico que não o indicado neste Edital.
- Todos os pedidos de esclarecimento/impugnações serão respondidos em consonância com os prazos estipulados no Edital, não sendo necessário replicar o mesmo requerimento, ou ainda, proceder com contatos a fim de obter o prazo de resposta dos mesmos, restando aguardar.
- Informações referentes a eventuais alterações e/ou republicações de avisos de licitação serão divulgadas exclusivamente por meio dos recursos oficiais de publicação, quais sejam: 1) Diário Oficial do Município ou do Estado e União quando envolver recursos desta esfera; 2) Portal da Transparência do Município; 3) Portal do SICAP/LCO do Tribunal de Contas do Tocantins; e, no Portal em que estiver ocorrendo a sessão pública do certame. Assim, não serão respondidos e-mails questionando sobre previsões de datas para republicações, bem como, não prestaremos informações por contato telefônico.
- Informações acerca de reaberturas de sessões de certames em andamento e prazos recursais serão divulgadas unicamente por meio de avisos/ comunicados pelo servidor ou equipe responsável, por comunicação via e-mail e por meio dos canais de comunicação mencionados acima;
- A Comissão de Licitação, desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: pagamentos, envios de notas de empenho, ordens de serviço, envio de notas fiscais, atestados de capacidade técnica, recebimento de produtos, cobranças financeiras ou quaisquer outros assuntos que não tenham qualquer vínculo com o presente certame nas fases que, na forma da lei, sejam de responsabilidade desta comissão. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para os respectivos setores responsáveis.

- Dúvidas acerca de acessos e funcionalidades do sistema eletrônico deverão ser dirimidas diretamente com o provedor do portal.
- Todo interessado em participar de nossos certames detém a responsabilidade integral em obter informações a respeito das funcionalidades do sistema, uma vez que não temos acesso às funções destinadas aos fornecedores, assim, não iremos esclarecer dúvidas quanto à operacionalização do sistema.
- A participação na presente licitação implica a aceitação integral e irretratável de todas as condições estabelecidas neste Edital e nos Anexos que dele fazem parte, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, não cabendo quaisquer alegações posteriores de desconhecimento sobre as regras da disputa licitatória.
- Conforme Acórdãos do TCU 2.673/2021 e 2.443/2021, ambos do Plenário, a vedação à inclusão de novo documento, prevista no Art. 64 da Lei 14.133/2021 não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta. por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação ou servidor responsável.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2026

PREÂMBULO

Torna-se público que o Fundo Municipal de Educação do Município de Lagoa da Confusão -TO, por meio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, realizará licitação para o **REGISTRO DE PREÇOS (SRP)**, 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, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Este Pregão será conduzido pelo Agente de Contratação/Pregoeiro **GILBERTO ROCHA DE SOUZA** e respectiva Equipe de Apoio designados pelo Decreto nº 074/2025, de 27 de fevereiro de 2025.

LIMITE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 13/03/2026 às 8h:00min (oito horas)

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 13/03/2026 às 8h:00min (oito horas).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br

Obs.: Todas as referências de tempo observam o horário de Brasília e, desta forma, serão registrados no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1 DO OBJETO

1.1 O objeto do presente certame consiste na **001/2026**, conforme especificações constantes no Termo de Referência ([Anexo I](#)). **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE LAGOA DA CONFUSÃO - TO, COM ENTREGA NA ZONA RURAL E ALDEIAS INDÍGENAS.**

2 DO CREDENCIAMENTO

2.1 Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema **"PREGÃO ELETRÔNICO"** através do site <https://www.licitanet.com.br/>;

2.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

2.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

2.4 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

2.5 O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;

2.6 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.1.1 Para a participação na presente licitação, as cooperativas deverão

atende os requisitos exigidos no Art. 16 da Lei 14.133/2021.

3.2 A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

3.3 Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do [Anexo I](#) – Termo de Referência;

3.4 Como requisito para participação no Pregão Eletrônico o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do [Anexo I](#) – Termo de Referência;

3.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Edital e Lei Federal nº 14.133/2021

3.6 Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://www.licitanet.com.br/>;

3.6.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

a) 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.

- 3.6.2** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;
- 3.6.3** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de Lagoa da Confusão -TO, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;
- 3.6.4** As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;
- 3.6.5** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;
- 3.6.6** O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;
- 3.6.7** O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de Lagoa da Confusão -TO, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;
- 3.6.8** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;
- 3.7 Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:**

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

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

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

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

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

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

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

3.7.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio que não atendam ao determinado no art. 15 da Lei 14.133/2021;

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

3.7.11 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 n.º 14.133, de 2021.

4 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br>), concomitantemente com os documentos de

HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”, incluindo QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

4.2 As propostas cadastradas no Sistema **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

4.2.1 Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será DESCLASSIFICADA pelo pregoeiro;

4.3 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

4.4 O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do Termo de Referência, prevalecerão às últimas;

4.5 Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

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

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

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

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

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

4.11 O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 A documentação necessária para o credenciamento deverá ser entregue juntamente com as declarações abaixo:

5.1.1 Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, para aquelas que desejarem usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, conforme modelo de declaração única constante do (ANEXO IV) ou Certidão de enquadramento expedida pela Junta Comercial.

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

5.2.1 Valor unitário e total do item;

5.2.2 Marca;

5.2.3 Fabricante;

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

5.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

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

5.5 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;

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

6 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 No horário estabelecido neste Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no edital;

6.2 O pregoeiro poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

6.3 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o pregoeiro obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

6.4 O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexecutável, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

6.5 As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pelo pregoeiro;

6.6 Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site www.licitanet.com.br, conforme Edital;

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

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

6.9 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 está definido no Termo de Referência;

6.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

6.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública;

6.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

6.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

6.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

6.15 Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Termo de Referência. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

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

6.17 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

6.18 Sendo efetuado lance manifestamente inexecutável, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

6.19 A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

6.20 No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

6.21 O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

6.22 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 (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://www.licitanet.com.br/>;

6.23 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 (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://www.licitanet.com.br/>;

6.24 Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

6.25 A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

6.26 Nos casos específicos, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

6.26.1 O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006 e suas alterações;

6.26.2 Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

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

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

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

6.26.6 Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

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

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

6.28.1 Produzidos no País;

6.28.2 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.28.3 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;

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

6.29 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.

6.30 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 será de R\$ 0,20 (vinte centavos);

7 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1 Classificação das Propostas

7.1.1 Proceder-se-á à abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e aos seguintes procedimentos:

- a)** Rubrica e análise preliminar das propostas em conformidade com o objeto e exigências deste Edital e seus anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo;

7.2 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto Federal 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do Decreto Federal 10.024/2019;

7.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

7.4 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.5 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.6 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão

pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

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

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

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

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

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

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

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

7.7.7 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser

acompanhada pelos demais licitantes;

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

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

8 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

8.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

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

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

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

- 8.1.5** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;
- 8.1.6** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente;
- 8.1.7** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;
- 8.1.8** 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;
- 8.1.9** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 8.1.10** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 8.1.11** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

8.2 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.2.1 Ato Constitutivo;

- a)** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;
- b)** 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;
- c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;
- d)** 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;
- e)** 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;
- f)** 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;

8.2.2 Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

8.2.3 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de

Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

8.2.4 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

8.2.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

8.2.6 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

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

8.2.8 Certidão negativa de falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 60 (sessenta) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

8.2.9 DECLARAÇÕES:

a) Declaração de modelo Único, conforme modelo [ANEXO IV](#);

8.2.10 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, através de atestado (s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, nos termos do inciso II, do artigo 67 da Lei Federal nº 14.133/21.

b) os atestados técnicos solicitados deverão ser emitidos em papel timbrado da empresa ou órgão contratante, com a identificação clara do signatário, inclusive com a indicação do cargo que ocupa.

8.3 O objeto social descrito no ato constitutivo deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto licitado;

8.4 Os documentos descritos no item 8.2, podem ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral (C.R.C.) emitido pelo Município de Lagoa da Confusão -TO em vigor;

8.5 Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pelo (a) Pregoeiro (a), mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o MP/TO (Ministério Público do Tocantins), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme a Lei Federal 14.133/21;

8.6 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):

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

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

- A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;

- A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação;

- Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor

Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pelo Pregoeiro e equipe de apoio, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

- A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;
- Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma;
- Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;
- O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis;
- Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o (s) item (ns) de menor (es) valor (es) cuja retirada (s) seja (m) suficiente (s) para a habilitação do licitante nos remanescentes;
- Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor;

- As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão.

9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
- Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso;
- Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;
- Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.
- Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;
- A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;

- A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante;

10 DOS RECURSOS

- Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema;
- Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
- A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;
- Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;
- O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- A sessão pública poderá ser reaberta:
- Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
- Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;
- A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

12.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Comete infração administrativa, o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
 - a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

14.2 A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site www.licitanet.com.br;

14.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

14.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

14.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema;

14.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

14.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

14.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

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

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;

15.2 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;

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

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

15.5 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;

15.6 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;

15.7 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 e horários de expediente na Prefeitura Municipal de Lagoa da Confusão -TO;

15.8 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;

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

15.10 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, www.lagoadaconfusao.to.gov.br, e www.licitanet.com.br, e também poderão ser lidos ou obtidas cópias no setor de Licitações, situado na Avenida Vitorino Panta, quadra 06, Lote 08 e 09, Centro, Lagoa da Confusão/TO, CEP: 77.493-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12h:00min das 14h:00min às 18h:00min mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;

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

15.12 Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

15.13 Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;

15.14 Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

15.15 O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo.

15.16 O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante;

15.17 As decisões do Pregoeiro serão publicadas no site da Prefeitura Municipal, no endereço: [http:// www.lagoadaconfusao.to.gov.br](http://www.lagoadaconfusao.to.gov.br);

15.18 A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria;

15.19 A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo O Fundo Municipal de Educação de Lagoa da Confusão revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

15.20 Para atender a seus interesses, O Fundo Municipal de Educação de Lagoa da Confusão poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados.

15.21 O Município de Lagoa da Confusão poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

15.22 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Cristalândia -TO.

16 ANEXOS

16.1 São partes integrantes, indissociáveis e atreladas ao conteúdo deste Edital, os seguintes anexos, cujo teor vincula totalmente os licitantes:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta de ARP;

Anexo III – Minuta de Contrato;

Anexo IV - Declaração Modelo Único;

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO



Lagoa da Confusão - TO, 2 de março de 2026.

Maria do Socorro Gonçalves da Cruz
Gestora do Fundo Municipal de Educação

ANEXO I **TERMO DE REFERÊNCIA**

Departamento: Fundo Municipal de Educação
Departamento de Compras: Marinalda Dorta Santos
Processo Administrativo nº 222/2026

1. GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE LAGOA DA CONFUSÃO -TO, COM ENTREGA NA ZONA RURAL E ALDEIAS INDÍGENAS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento,

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 contados da sua assinatura e publicação no órgão oficial de imprensa, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, até 31 de dezembro de 2026.

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

1.6. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo nº 222/2026.

1.7. O objeto a ser contratado é fornecimento contínuo, nos termos do artigo 6º, inciso XV da Lei nº 14.133/2021.

1.8. O prazo de vigência máximo dos contratos de fornecimentos contínuos é de 10 anos, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes. na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.9. Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, garantindo o seu pleno uso e a substituição dos itens que não atenderem as exigências.

OS ITENS

ITEM	QTD	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1.	900	KG	ALHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.
2.	600	KG	ALFACE AMERICANA COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO; AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICAS. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES, ASSIM COMO DE DANOS POR ELAS PROVOCADOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS.
3.	1.500	KG	ABACAXI DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.
4.	8.000	KG	BANANA - PRATA DE 1ª QUALIDADE, GRAÚDAS, EM PENCA, FRUTOS COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO CLIMATIZADA, COM CASCAS UNIFORMES NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO.
5.	1.200	KG	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.
6.	600	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO.

7.	1.200	KG	<p>CEBOLA - BRANCA SECAS, LIMPAS, GRAÚDAS, SADIAS, BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO. SEM VESTÍGIOS DE PRAGAS, INSETOS E ROEDORES. ACONDICIONADAS EM SACO PRÓPRIO PARA ESTE FIM, AERADO, NÃO ÚMIDO E LIMPO. CASCA E POLPA ÍNTEGRAS. TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 120G.</p>
8.	1.900	KG	<p>CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO.</p>
9.	200	KG	<p>COENTRO DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO; AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICAS. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETO E ENFERMIDADES, ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS</p>
10.	3.000	KG	<p>LARANJA PERA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.</p>
11.	250	KG	<p>LIMÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.</p>
12.	1.500	KG	<p>MAÇÃ FUJI CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.</p>

13.	300	KG	<p>MAMÃO - FORMOSA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.</p>
14.	1.000	KG	<p>MANDIOCA</p> <p>DESCASCADA E CONGELADA PCT DE 1KG.</p>
15.	600	KG	<p>MANDIOCA COM CASCA</p> <p>GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA TAMANHO UNIFORME MEDIANO, LAVADO, SEM PRESENÇA DE TERRA E DE FÁCIL COZIMENTO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA.</p>
16.	3.000	KG	<p>MELANCIA</p> <p>DE 1ª QUALIDADE. POLPA VERMELHA, TENRA, FRESCA, HIDRATAÇÃO NORMAL. SUPERFÍCIE UNIFORME, NÃO RACHADA, SEM PERFURAÇÕES, SEM DETERIORAÇÃO. PESO MÉDIO DE 10KG POR UNIDADE.</p>
17.	150	KG	<p>PEPINO</p> <p>VEGETAL FRESCO, NOVO, SEM UMIDADE E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SEM SINAIS PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS, SEM ASPECTO ESPONJOSO, SEM VERRUGAS OU SINAIS DE PRAGAS. A POLPA DEVE SER CLARA, DE CONSISTÊNCIA E TEXTURA NORMAIS, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHOS NÃO DEVE SER OCA, MANCHADA, POROSA, OU COM VESTÍGIOS DE PRAGAS, NEM DETERIORAÇÃO. TAMANHO UNITÁRIO DE CERCA DE 15CM.</p>
18.	1.500	KG	<p>REPOLHO - BRANCO</p> <p>DE 1ª QUALIDADE, LISO. CABEÇA ÍNTEGRA, EXCESSO DE FOLHAS EXTERNAS REMOVIDO? SEM SUJIDADES, MANCHAS, VESTÍGIOS DE PRAGAS. SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO OU QUALQUER DETERIORAÇÃO, TANTO NA SUPERFÍCIE QUANTO NA POLPA.</p>
19.	2.000	KG	<p>TANGERINA TIPO POCÃN</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.</p>
20.	1.800	KG	<p>TOMATE</p> <p>ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, DE POCA FIRME E INTACTA, ISENTOS DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TOMATE NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO MÍNIMA, SENDO QUE EM CADA CAIXA DEVERÁ TER, NO MÍNIMO, 90% DE FRUTOS NESSE GRAU MÍNIMO DE MATURAÇÃO (FRUTOS VERDES OU APODRECIDOS NÃO SERÃO ACEITOS). SEM FERIMENTOS, DEFEITOS GRAVES, DEVEM ESTAR TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME. SEM SUJIDADES, SINAIS DE ATAQUES DE PRAGAS, SEM DETERIORAÇÃO DE NENHUMA ESPÉCIE. PESO MÍNIMO POR UNIDADE DE 90G.</p>

21.	1.000	KG	<p>CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE. NÃO PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OU COR, COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA, CONGELADA (ATÉ - 12°C), RESFRIADA (0° A 7°), TRASEIRA SEM OSSO, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM SEBO, COM ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADE E AÇÃO DE MICRÓBIOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS 20/30G, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMATÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA DO LOTE E INFORMATÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
22.	1.000	KG	<p>CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. NÃO PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OU COR, COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA, CONGELADA (ATÉ - 12°C), RESFRIADA (0° A 7°), TRASEIRA SEM OSSO, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM SEBO, COM ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADE E AÇÃO DE MICRÓBIOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA, CORTADA EM FAIXA (BIFE) DE 60/70G, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMATÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA DO LOTE E INFORMATÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
23.	500	KG	<p>CARNE BOVINA DE SOL PACOTE COM 1 KG. PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMATÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
24.	6.000	KG	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA NÃO PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OU COR, COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA, CONGELADA (ATÉ - 12°C), RESFRIADA (0° A 7°), TIPO MOÍDA DIANTEIRA SEM OSSO TIPO PALETA OU ACÉM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, SEM SEBO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICRÓBIOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL, CARNE DIANTEIRO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMATÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU</p>

25.	1.500	KG	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO</p> <p>CONGELADA A TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE 12°C. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. EMBALAGENS INDIVIDUALIZADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. DEVE CONSTAR DATA DE EMBALAGEM/VALIDADE, PESO, SIF, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO COM PESAGEM MÉDIA DE 250G POR PEÇA. A AV DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA. PELE ADERENTE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARCAÇA. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
26.	1.500	KG	<p>COXINHA DA ASA DE FRANGO COM OSSO</p> <p>CONGELADA A TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE 12°C. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. EMBALAGENS INDIVIDUALIZADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. DEVE CONSTAR DATA DE EMBALAGEM/VALIDADE, PESO, SIF, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO COM PESAGEM MÉDIA DE 250G POR PEÇA. A AV DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA. PELE ADERENTE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARCAÇA. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
27.	3.000	KG	<p>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA,</p> <p>DE 1ª QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, PORCIONADO EM UNIDADES DE, EM MÉDIA, 100 G, CONGELADOS A -12 °C, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, CONTENDO ENTRE 800 G E 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. (PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO).</p>
28.	1.000	KG	<p>FÍGADO BOVINO (BIFE)</p> <p>DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRÓPRIAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. DEVE SER SELADA PELA INDÚSTRIA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA.</p>
29.	3.500	KG	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO</p> <p>CONGELADA, AMARELO-ROSADA, NÃO PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OUTRA COR. CONGELADA (ATÉ 12°C) RESFRIADA (0° A 4°C) APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO, PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>

30.	6.500	KG	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADA, AMARELO-ROSADA, NÃO PEGAJOSO, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OUTRA COR. CONGELADA (ATÉ 12°C) RESFRIADA (0° A 4°C) APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>
31.	1.500	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO DESSOSSADA SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO, CONGELADO EM CONGELAMENTO IQF (UM A UM, INDIVIDUAL), SEM SINAIS DE CONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL. CONGELADA, AMARELO-ROSADA, NÃO PEGAJOSO, SEM ESCURECIMENTOS E MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER OUTRA COR. CONGELADA (ATÉ 12°C) RESFRIADA (0° A 4°C). APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA.</p>
32.	1.200	KG	<p>LINGUIÇA CALABRESA REFRIGERADO, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.</p>
33.	1.200	KG	<p>LINGUIÇA SUÍNA REFRIGERADO, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA</p>
34.	1.200	KG	<p>LINGUIÇA DE FRANGO REFRIGERADO, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.</p>
35.	200	UN	<p>IOGURTE ZERO LACTOSE BOA QUALIDADE; IOGURTE SEM LACTOSE COMPOSTO POR LEITE DESNATADO PASTEURIZADO PREPARADO DE MORANGO COM PEDAÇOS (MALTODEXTRINA, MORANGO, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CORANTES NATURAIS CARMIN DE COCHONILHA E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO), ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO, ESPESANTES GELATINA, GOMA GUAR E PECTATO DE CÁLCIO E EDULCORANTES SUCRALOSE. EMBALAGEM DE 170G. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM "ZERO LACTOSE". A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>
36.	6.500	UN	<p>IOGURTE BANDEJA BOA QUALIDADE; CONTENDO 6 UNIDADES DE 90G, DE SABORES VARIADOS, CADA BANDEJA COM 6. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (SIP) E/OU FEDERAL (SIF). VALOR NUTRICIONAL COMPLETO, MÍNIMO DE 90KCAL O POTE.</p>

37.	500	KG	<p>PRESUNTO COZIDO</p> <p>NÃO FATIADO APRESENTAÇÃO: VALOR EM QUILO, ENTREGUE FATIADO, EM EMBALAGENS ATÓXICAS TRANSPARENTES DE POLIETILENO RESISTENTES DE 01 A 05KG. CARACTERÍSTICAS: A CARNE DEVE SER FIRME E ÚMIDA, MAS NÃO MOLHADA; SEM CAPA DE GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM O NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO E REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO. EM CONFORMIDADE COM AS RECOMENDAÇÕES CONTIDAS NAS NORMAS DA ABNT NO QUE COUBER. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>
38.	1.200	KG	<p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>NÃO FATIADO DE 1ª QUALIDADE INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL COALHO, CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTER FOLHADA DE ATÉ 500</p>
39.	500	UN	<p>AÇAFRÃO</p> <p>INGREDIENTES: AÇAFRÃO E AMIDO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 10G: VALOR CALÓRICO, 30KCAL, CARBOIDRATOS 6G, PROTEÍNA 0,74G, GORDURAS TOTAIS 0,44G, FIBRAS ALIMENTARES 0,30G, SÓDIO 25,14MG, EMBALAGEM PET DE 100G.</p> <p>A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS. PRODUZIDO POR: QUEIROZ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, DISTRIBUIDO POR EXTRA ATACADO LTDA.</p>
40.	800	KG	<p>AÇÚCAR</p> <p>PCT 5KG ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS DE ORIGEM VEGETAL, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL SER DE SAFRA CORRENTE. AÇÚCAR REFINADO AMORFO DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99%P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO PESO LÍQUIDO 05 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 5G: VALOR ENERGÉTICO 18 KCal, CARBOIDRATO 5G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER FARDO RESISTENTE SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE TOTALIZANDO SEU PESO LÍQUIDO DE 30KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO.</p>

41.	1.600	KG	<p>AÇUCAR PCT 2KG ASPECTO SOLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS DE ORIGEM VEGETAL, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL SER DE SAFRA CORRENTE. AÇÚCAR REFINADO AMORFO DE PRIME QUALIDADE. CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99%P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, MOF FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO PESO LIQUIDO 01 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 5G: VALOR ENERGÉTICO 18 KCAL, CARBOIDRATO 5G. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER FARDO RESISTENTE SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE TOTALIZANDO SEU PESO LIQUIDO DE 30KG. A EMBALAGEM DEVER CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO</p>
42.	1.000	KG	<p>AÇUCAR PCT 1KG ASPECTO SOLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS DE ORIGEM VEGETAL, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL SER DE SAFRA CORRENTE. AÇÚCAR REFINADO AMORFO DE PRIME QUALIDADE. CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99%P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, MOF FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO PESO LIQUIDO 01 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 5G: VALOR ENERGÉTICO 18 KCAL, CARBOIDRATO 5G. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER FARDO RESISTENTE SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE TOTALIZANDO SEU PESO LIQUIDO DE 30KG. A EMBALAGEM DEVER CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO.</p>
43.	20	UN	<p>ADOÇANTE EMBALAGEM DE 100ML. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 0,05ML: VALOR ENERGETICO 0KCAL. NÃO CONTER GLÚTEN. INGREDIENTES: ÁGUA EDUDORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ACESULFAME DE POTÁSSIO</p>
44.	450	UN	<p>AMIDO DE MILHO PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTE: AMIDO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 20G: VALOR ENERGÉTICO: 67 KCAL, CARBOIDRATO 17G. NÃO CONTER GLÚTEN. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P. - EMBALAGEM DE PESO LIQUIDO 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VENCIMENTO</p>

45.	1.500	KG	ARROZ POLIDO TIPO I - PCT DE 1 KG BRANCO, TIPO 1, NÃO PARBORIZADO, POLIDO, CLASSE LONGO FINO, COM SISTEMA DA QUALIDADE CERTIFICADO – ISSO 9001 DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS) EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTE, TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. ISENTOS DE MOFO DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS (NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS, ESVERDEADAS E NÃO TER SABOR DIFERENCIADO). SELECIONADOS ELETRONICAMENTE GRÃO EM GRÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 50G: VALOR ENERGÉTICO 191 KCal, CARBOIDRATO 43G, PROTEÍNAS 3G, GORDURAS TOTAIS 0G, CÁLCIO 22MG, FERRO 0,2MG, SÓDIO 0MG.
46.	4.500	PC	ARROZ POLIDO TIPO I BRANCO, TIPO 1, NÃO PARBORIZADO, POLIDO, CLASSE LONGO FINO, COM SISTEMA DA QUALIDADE CERTIFICADO - ISSO 9001 DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS) EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTE, TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. ISENTOS DE MOFO DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS (NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS, ESVERDEADAS E NÃO TER SABOR DIFERENCIADO). SELECIONADOS ELETRONICAMENTE GRÃO EM GRÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 50G: VALOR ENERGÉTICO 191 KCal, CARBOIDRATO 43G, PROTEÍNAS 3G, GORDURAS TOTAIS 0G, CÁLCIO 22MG, FERRO 0,2MG, SÓDIO 0MG. NÃO CONTER GLÚTEN.
47.	300	CX	AVEIA EM FLOCOS FINOS INGREDIENTE: AVEIA, CONTEM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 30G: VALOR ENERGÉTICO 104KCal, CARBOIDRATO 17G, PROTEÍNA 4,3G, GORDURAS TOTAIS 2,2G, SÓDIO 0G, VITAMINAS A, B1, B6 E D) INTEGRAL, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICO APROPRIADO E FECHADOS, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL VEDADA DE 200G.
48.	1.500	PC	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO TRICALCIO E FOSFATO MONOCALCIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTER GLÚTEN E TRAÇOS DE LEITE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30G: VALOR ENERGÉTICO 120KCal, CARBOIDRATOS 21G, PROTEÍNAS 2,0G, GORDURAS TOTAIS 3,0G, SÓDIO 193MG. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODENDO APRESENTAR BISCOITOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400G DE POLIETILENO, IMPERMEÁVEL E LACRADOS, COM 3 PACOTE INDIVIDUAL. DEVE CONTER DUPLA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO DO PRODUTO.

49.	500	UN	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS MURCHOS. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, MARGARINA, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO EMULSIFICANTE LECITINA DE SÓDIO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 30G: VALOR ENERGÉTICO 120KCAL, CARBOIDRATO 19G, PROTEÍNA 2,4G, GORDURAS TOTAIS 3,6G, GORDURAS TRANS 1,0G, SÓDIO 299G. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 800G E EMBALADOS PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>
50.	2.300	UN	<p>CACAU EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CACAU EM PÓ 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ. EMBALAGEM: CACAU EM PÓ 200 GRAMAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.</p>
51.	100	UN	<p>CANELA EM PÓ PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ FINO, PURO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, PESO LÍQUIDO DE 100G. INGREDIENTE: CANELA, NÃO CONTER GLÚTEN. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p>
52.	500	PC	<p>MILHO PARA CANJICA INGREDIENTES: GRÃOS DE MILHO AMARELO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G: VALOR ENERGÉTICO 164KCAL, CARBOIDRATO 37G, PROTEÍNAS 3,5G, GORDURAS TOTAIS 0G, FIBRA ALIMENTAR 2,9G. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.</p>
53.	3.000	UN	<p>CÓCO RALADO PURO PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA E PARCIALMENTE DESENGORDURADA, COCO RALADO COM ALTO TEOR DE GORDURA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 12G: VALOR ENERGÉTICO 64KCAL, CARBOIDRATO 6,6G, PROTEÍNA 0,5G, GORDURAS TOTAIS 4,3G, SÓDIO 2,47MG. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA E CONSISTÊNCIA FIRME. SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO OU AMARGOR. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, "OU EQUIVALENTE A DUCOCO".</p>
54.	500,000	UN	<p>COLORAU (COLORIDO) CONDIMENTO EM PÓ, CONTENDO TAIS INGREDIENTES: FUBÁ, EXTRATO DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, SELADO, E CONTER NO ROTULO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE O GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G.</p>

55.	2.500	KG	<p>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA</p> <p>GRUPO: SECA, SUBGRUPO: GROSSA, TIPO: 1 ACIDEZ BAIXA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORE FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTO AMARELO ESCURO E/OU MARROM) EMBALAGEM DE 1KG. DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NA PORÇÃO DE 50G: VALOR ENERGÉTICO 177KCAL, 43G DE CARBOIDRATOS, 0,9G DE PROTEÍNA E 1G DE FIBRA ALIMENTAR. DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
56.	2.500	KG	<p>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</p> <p>GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA, TIPO: 1 ACIDEZ BAIXA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORE FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTO AMARELO ESCURO E/OU MARROM) EMBALAGEM DE 1KG. DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NA PORÇÃO DE 50G: VALOR ENERGÉTICO 177KCAL, 43G DE CARBOIDRATOS, 0,9G DE PROTEÍNA E 1G DE FIBRA ALIMENTAR. DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
57.	1.000	UN	<p>FLOCAO DE ARROZ</p> <p>FLOCOS DE ARROZ PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
58.	3.000	UN	<p>FLOCAO DE MILHO</p> <p>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
59.	1.000	UN	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTOS DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, INGREDIENTES: TOMATE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G: VALOR ENERGÉTICO 20KCAL, CARBOIDRATO 4,9, PROTEÍNAS 1G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURA SATURADA 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 1,2G, SÓDIO 00MG. FONTE DE FIBRAS. ACONDICIONADA EM SACHÊS DE 1KG E 700G, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE REFORÇADA E LACRADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>

60.	2.500	UN	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G: VALOR ENERGÉTICO 11KCAL, CARBOIDRATO 1,9, PROTEÍNAS 0,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURA SATURADA 0, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 1,0G, SÓDIO 43MG. FONTE DE FIBRAS. ACONDICIONADA EM POTES DE 300G, DE PLÁSTICO COM TAMPA, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE PLÁSTICOS, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE.</p>
61.	150	KG	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃ E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 50G: VALOR ENERGÉTICO 178KCAL, CARBOIDRATO 38G, PROTEÍNA 5,2G, GORDURAS TOTAIS 0,7G, SÓDIO 0MG. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) CONTEM GLUTEN. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
62.	2.500	UN	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃ E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 50G: VALOR ENERGÉTICO 178KCAL, CARBOIDRATO 38G, PROTEÍNA 5,2G, GORDURAS TOTAIS 0,7G, SÓDIO 0MG. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) CONTEM GLUTEN. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
63.	500	KG	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>NOVO, TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORE PRETA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCADOS, IMATUROS, MOFADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, TERMOSOLDADO. EMBALAGEM DE 1KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>

64.	1.600	UN	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>TIPO 1, CLASSE CARIOCA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 60G: VALOR ENERGÉTICO 179KCAL, CARBOIDRATO 33G, PROTEÍNA 11G, GORDURAS TOTAIS 0,5G, SÓDIO 0MG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, OU EQUIVALENTE AO CRISTAL".</p>
65.	1.500	UN	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES RESISTENTES DE 10G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTE, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
66.	200	UN	<p>FUBÁ DE MLHO - FINO</p> <p>EMBALAGEM DE 500G DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INTACTOS, HERMETICAMENTE VEDADO. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. INGREDIENTE: FUBÁ MIMOSO FINO, FERRO E ACIDO FÓLICO(VITAMINA B9). NÃO CONTER GLUTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G: VALOR ENERGÉTICO 170KCAL, CARBOIDRATO 37G, PROTEÍNA 3,4, GORDURAS TOTAIS 0,9, SÓDIO 0MG. INDÚSTRIA BRASILEIRA, NÃO PODENDO APRESENTAR RESÍDUOS, IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS. UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P, ACIDEZ MÁXIMA DE 5% P/P E NO MÁXIMO 7% DE PROTEÍNAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS QUE O PESO ANTES DA COCÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE</p>
67.	1.000	UN	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</p> <p>PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO O VOLUME E A POROSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PET DE 100G CADA, COM TAMPA MEDIDORA. VALIDADE NÃO INFERIOR A 12 MESES.</p>
68.	300	LT	<p>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</p> <p>INSTANTÂNEO RICO EM VITAMINA A, C E D E FERRO: INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL REFRIGERADO, VITAMINA A, C E D, PIROFOSFATO FÉRRICO E EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400 GR EM LATAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. NA PORÇÃO DE 26G APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 130KCAL, 9,9G DE CARBOIDRATOS, 6,8 G DE PROTEÍNAS E 7,1G DE GORDURAS TOTAIS. DEVERÁ CONSTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0089/2034. DATA DE FABRICAÇÃO E EMBALAGEM. ASPECTO PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS VEGETAIS, LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO.</p>

69.	5.000	UN	<p>LEITE DE VACA INTEGRAL FLUIDO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE ULTRAPASTEURIZADO (UHT) INTEGRAL OU PADRONIZADO, COM TEOR MÍNIMO DE 3,0% (TRÊS POR CENTO) DE GORDURA. COMPOSIÇÃO: LEITE FLUIDO INTEGRAL E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: LONGA VIDA (TETRA PAK) COM 1L, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU ESTUFAMENTO. DEVEDO CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, O PRAZO DE VALIDADE E O LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 4 MESES, PODENDO FICAR ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE.</p>
70.	300	LT	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO RICO EM VITAMINA A ,C, E ,D, E FERRO: INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL REFRIGERADO, VITAMINA A, C E D, PIROFOSFATO FÉRRICO E EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400 GR EM LATAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. NA PORÇÃO DE 26G APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 130KCAL, 9,9G DE CARBOIDRATOS, 6,8 G DE PROTEÍNAS E 7,1G DE GORDURAS TOTAIS. DEVEDO CONSTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0089/2034. DATA DE FABRICAÇÃO E EMBALAGEM. ASPECTO PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODORE E SABOR AGRAVADÁVEL, NÃO RANÇOSO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS VEGETAIS, LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.</p>
71.	2.700	UN	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO RICO EM VITAMINA A C E D E FERRO: INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL REFRIGERADO, VITAMINA A C E D, PIROFOSFATO FÉRRICO E EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400 GR EM LATAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. NA PORÇÃO DE 26G APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 130KCAL, 9,9G DE CARBOIDRATOS, 6,8 G DE PROTEÍNAS E 7,1G DE GORDURAS TOTAIS. DEVEDO CONSTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0089/2034. DATA DE FABRICAÇÃO E EMBALAGEM. ASPECTO PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODORE E SABOR AGRAVADÁVEL, NÃO RANÇOSO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS VEGETAIS, LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.</p>
72.	1.000	PC	<p>MACARRÃO TIPO PENNE PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS E CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VITAMINADO, MACARRÃO DE SÊMOLA, PENNE, COR AMARELA, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO. CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G: VALOR ENERGÉTICO 283KCAL, CARBOIDRATO 60G, PROTEÍNA 8,8G, GORDURA TOTAL 0,9G, GORDURA SATURADAS 0G, SEM GORDURA TRANS, FIBRAS 2,0, SÓDIO 0 MG. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS POLIETILENO TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>

73.	200	KG	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO - INTEGRAL PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS E CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VITAMINADO, MACARRÃO INTEGRAL, PARAFUSO, COR AMARELA, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G: VALOR ENERGÉTICO 283KCAL, CARBOIDRATO 60G, PROTEÍNA 8,8G, GORDURA TOTAL 0,9G, GORDURA SATURADAS 0G, SEM GORDURA TRANS, FIBRAS 2,0, SÓDIO 0 MG. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS POLIETILENO TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE.</p>
74.	4.000	UN	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS E CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VITAMINADO, MACARRÃO DE SÊMOLA, PARAFUSO, COR AMARELA, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G: VALOR ENERGÉTICO 284KCAL, CARBOIDRATO 59G, PROTEÍNA 8,8G, GORDURA TOTAL 1,4G, FIBRAS 2,0, SÓDIO 6 MG. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS POLIETILENO TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10KG.</p>
75.	500	UN	<p>MANTEIGA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA. CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS. EMBALAGEM COM 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.</p>
76.	1.200	UN	<p>MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LÍPIDEOS), FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E ODOR E COR PECULIARES AOS MESMOS. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 10G: VALOR ENERGÉTICO 72KCAL, CARBOIDRATO 0G, PROTEÍNA 0G, GORDURAS TOTAIS 8,0G, GORDURA SATURADA 2G, GORDURA MONOINSATURADA 2G, GORDURA POLINSATURADA 3,7G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, SÓDIO 60MG, VITAMINA A 45 MCG, VITAMINA B1 0,18MG, VITAMINA B6 0,195 MG, OMEGA 6 3,2G E OMEGA 3 0,5G. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E MODIFICADOS, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINAS B (B1, B6 E B12), SELENITO DE SÓDIO (SELÊNIO), VITAMINA A, ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE: TBHQ E EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTE: BETA CAROTENO. NÃO CONTER GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM: DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. EMBALADAS EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, RESISTENTES.</p>

77.	3.000	UN	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>INGREDIENTES: MILHO VERDE E SALMORA (ÁGUA E SAL) NÃO CONTE GLUTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 130G: VALOR ENERGÉTICO 179KCAL, CARBOIDRATO 37G, PROTEÍNA 8,6G, GORDURAS TOTAIS 0,8G, SÓDIO 447MG. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, ACONDICIONADA EM LATAS DE FLANDRES COM PESO LÍQUIDO DE 280 G E PESO LÍQUIDO DRENADO DE 170 G, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
78.	2.800	UN	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>REFINADO, TIPO 1, 100% NATURAL. EMBALADO EM GARRAFAS PET LIMPAS, NÃO AMASSADAS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 130G: VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATO 0G, PROTEÍNA 0G, SÓDIO 0MG, VITAMINA E 2,8MG. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900 ML, DISTRIBUÍDOS EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
79.	800	DZ	<p>OVOS DE GALINHA</p> <p>TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, E NÃO REUTILIZADAS. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO, SEM SUJIDADES. CASCA DE OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVERÁ SER TIPO PET, ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>
80.	400	KG	<p>PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO</p> <p>PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, MOFOS OU QUALQUER OUTRA SUJIDADE QUE COMPROMETA A QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO. COM ALVARÁ SANITÁRIO. DE ACORDO COM AS DICAS DE PREPARO O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR, CHEIRO CARACTERÍSTICOS, E AGRAVÁVEIS. INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, POLVILHO AZEDO, OVO QUEIJO, ÓLEO, SAL, ÁGUA, CORANTE ARTIFICIAL: AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A PESAGEM DOS INGREDIENTES DEVE SER FEITA DE ACORDO COM A FORMULAÇÃO DO FABRICANTE. CADA UNIDADE DE PÃO DE QUEIJO DEVE SER MODELADA COM PESO DE 250G, TODOS UNIFORMES E ARREDONDADOS. LOGO APÓS A MODELAGEM DEVEM SER ARMAZENADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO EM DEVIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANITÁRIAS, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, RÓTULO, MODO DE PREPARO, ENTRE OUTRAS INFORMAÇÕES. DEVEM SER FORNECIDOS EM EMBALAGEM DE 1KG. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM CÂMARA OU FREEZER COM TEMPERATURAS -15° C ATÉ DIA DA ENTREGA.</p>
81.	400	KG	<p>PÃO DE QUEIJO ASSADO</p> <p>TIPO TRADICIONAL, PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS, PRODUTO OBTIDO PELA COZIDAÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM POLVILHO DOCE, SAL, LEITE, ÓLEO, OVOS E QUEIJO DE BOA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.</p>

82.	2.000	KG	<p>PÃO TIPO HOT DOG</p> <p>PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50G</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (CONFORME RDC 12 DE 02/01/2001): COLIFORMES A 45°C: <1,0 X 10¹ UFC/G SALMONELLA SP: AUSÊNCIA EM 25G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: IDENTIFICAÇÃO HISTOLÓGICA: PRESENÇA SUJIDADES AUSÊNCIA</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO (PE), TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO CONTENDO 08 UNIDADES OU 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, COM MIOLO ONDULADO SEMIKRAFT, E EXTERNO COM ACABAMENTO KRAFT, LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICA CONTENDO 80 UNIDADES OU 4KG. VALIDADE: MÍNIMO DE 08 DIAS;</p>
83.	500	KG	<p>PÃO DE FORMA</p> <p>COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GLÚTEN DE TRIGO, SORO DE LEITE, GLICOS FARINHA DE SOJA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA AMILASE, FOSFATO MONOCÁLCIO, EMULSIFICANTES: POLISORBATO 80, ESTEAROIL LACTIL LACTATO DE SÓDIO, ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS COM ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO, ESPESANTE: GOMA GUAR, ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICA. EMBALAGEM DE 450G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO LOTE.</p>
84.	200	KG	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL</p> <p>COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GLÚTEN DE TRIGO, SORO DE LEITE, GLICOSE, FARINHA DE SOJA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA AMILASE, FOSFATO MONOCÁLCIO, EMULSIFICANTES: POLISORBATO 80, ESTEAROIL LACTIL LACTATO DE SÓDIO, ÉSTERES DE MONO DIGLICERÍDEOS COM ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO, ESPESANTE: GOMA GUAR, ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICA. EMBALAGEM DE 450G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.</p>
85.	2.500	KG	<p>PÃO FRANCES</p> <p>INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, SAL REFINADO E ÁGUA CASCA CROCANTE E DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO. CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. FORNECIMENTO EM EMBALAGENS ADEQUADAS. TRANSPORTE EM CAIXAS DE POLIETILENO FORRADAS COM PAPEL DESCARTÁVEL VALIDADE DE 1 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO RDC Nº 90/2000 DA ANVISA). PESO LÍQUIDO 50GR. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS).</p>
86.	750	KG	<p>SAL REFINADO</p> <p>IODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. INGREDIENTES: SAL REFINADO EXTRA IODATO DE POTÁSSIO ATUAMECTANTES: FERRACIONETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 1G: SÓDIO 390MG, IODO 25MCG. ACONDICIONADO EM SACO POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 1 QUILO DE PESO LÍQUIDO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO.</p>

87.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
88.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
89.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
90.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
91.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
92.	800	KG	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI CONCENTRADA, CONGELADA, PRODUZIDA DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)
93.	700	PC	POLVILHO AZEDO EMBALAGEM PACOTE PLASTICO, EM PÓ, PESO UNITÁRIO: 1KG INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 20G: VALOR ENERGÉTICO 71KCAL, CARBOIDRATO 18 PROTEÍNA 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, SÓDIO 0MG. PRODUTO FECULA DE MANDIOCA.
94.	700	PC	POLVILHO DOCE EMBALAGEM PACOTE PLASTICO, EM PÓ, PESO UNITÁRIO: 1KG INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 20G: VALOR ENERGÉTICO 71KCAL, CARBOIDRATO 18 PROTEÍNA 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, SÓDIO 0MG. PRODUTO FECULA DE MANDIOCA.
95.	200	UN	SARDINHA EM CONSERVA EM OLEO PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 125G DE PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO DE 84G. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. NÃO CONTER GLUTEN.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO 92KCAL, CARBOIDRATO 0G, PROTEÍNA 13G, SODIO 297MG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REGISTRADA NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0032/2087.

96.	250	UN	VINAGRE DE MAÇÃ NÃO CONTER GLÚTEN. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, ACONDICIONADAS EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES CONTENDO 750ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA INFORMACÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE
-----	-----	----	--

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação não foi previsto no Plano de Contratações Anual, mas está justificado no Estudo Técnico Preliminar.

2.3. A Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 estabelece em seu art. 4º que, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.4. Assim, a obtenção desses gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS, PERECÍVEIS e HORTIFRUTI visa atender os alunos matriculados nas Escolas da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino com um Cardápio específico para cada faixa etária obedecendo o percentual determinado das necessidades nutricionais durante a permanência na Escola, contribuindo assim para o atendimento das diretrizes estabelecidas pelo PNAE.

2.5. O presente Termo de Referência tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios, destinados a Merenda Escolar (70%), no município de Lagoa da Confusão - TO.

2.6. O presente Termo de Referência tem alinhamento com a lei de diretrizes orçamentarias LDO. Por mais que o Plano de Contratação Anual não seja obrigatório segundo inciso nº VII artigo nº 12 da Lei federal nº 14.133/2021, mesmo assim a administração pública está elaborando seu plano anual de contratações.

3.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

3.2. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

3.3. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

3.4. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

4.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1.A empresa vencedora deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para atendimento da demanda. Os itens deverão ser entregues conforme solicitação do contratante, sendo observadas nas especificações todas as condições necessárias para as entregas e quantitativos, a serem realizadas.

4.2. Os alimentos não perecíveis seguirão cronograma de entrega semanal ponto a ponto nas Unidades Escolares da rede Municipal de Ensino.

4.3.O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 75% do prazo validade de fábrica para cada item no momento da entrega.

5.MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os produtos NÃO PERECÍVEIS deverão ser entregues no prazo máximo de até 05 (cinco) dias em local designado pelo órgão solicitante após o recebimento da ordem de fornecimento em dias úteis e no horário das 8:30h a 11:30h e das 14:30h às 17:30h, ou em outro local pré-estabelecido pela Contratante na presença de servidores devidamente autorizados;

5.2. Os produtos PERECÍVEIS deverão ser entregues no prazo máximo de até 07 (cinco) dias, em local designado pelo órgão solicitante após o recebimento da ordem de fornecimento em dias úteis e no horário das 8:30h a 11:30h e das 14:30h às 17:30h, ou em outro local pré-estabelecido pela Contratante na presença de servidores devidamente autorizados;

5.3. As ordens de fornecimento serão emitidas de acordo com o cronograma nutricional elaborado pela nutricionista responsável;

5.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

5.5. Os Alimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 05 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.6.1. **7.2. A entrega deverá ser efetuada, sem ônus para a Contratante no local estabelecido (unidade escolar) urbana ou rural, no mínimo (02) duas vezes ao mês, ou se necessário outras vezes quando solicitado devido a eventos e festividades.**

5.7. LOCAL DE ENTREGA DOS ALIMENTOS (MERENDA ESCOLAR)

Zona Urbana:

- Escola Municipal Dona Júlia Pelegrin - Zona Urbana.
- Escola Municipal Pedro Guerra - Zona Urbana.
- Creche Municipal Sonho Meu-Instituto Mãe Josefa-CMEI – Zona Urbana.

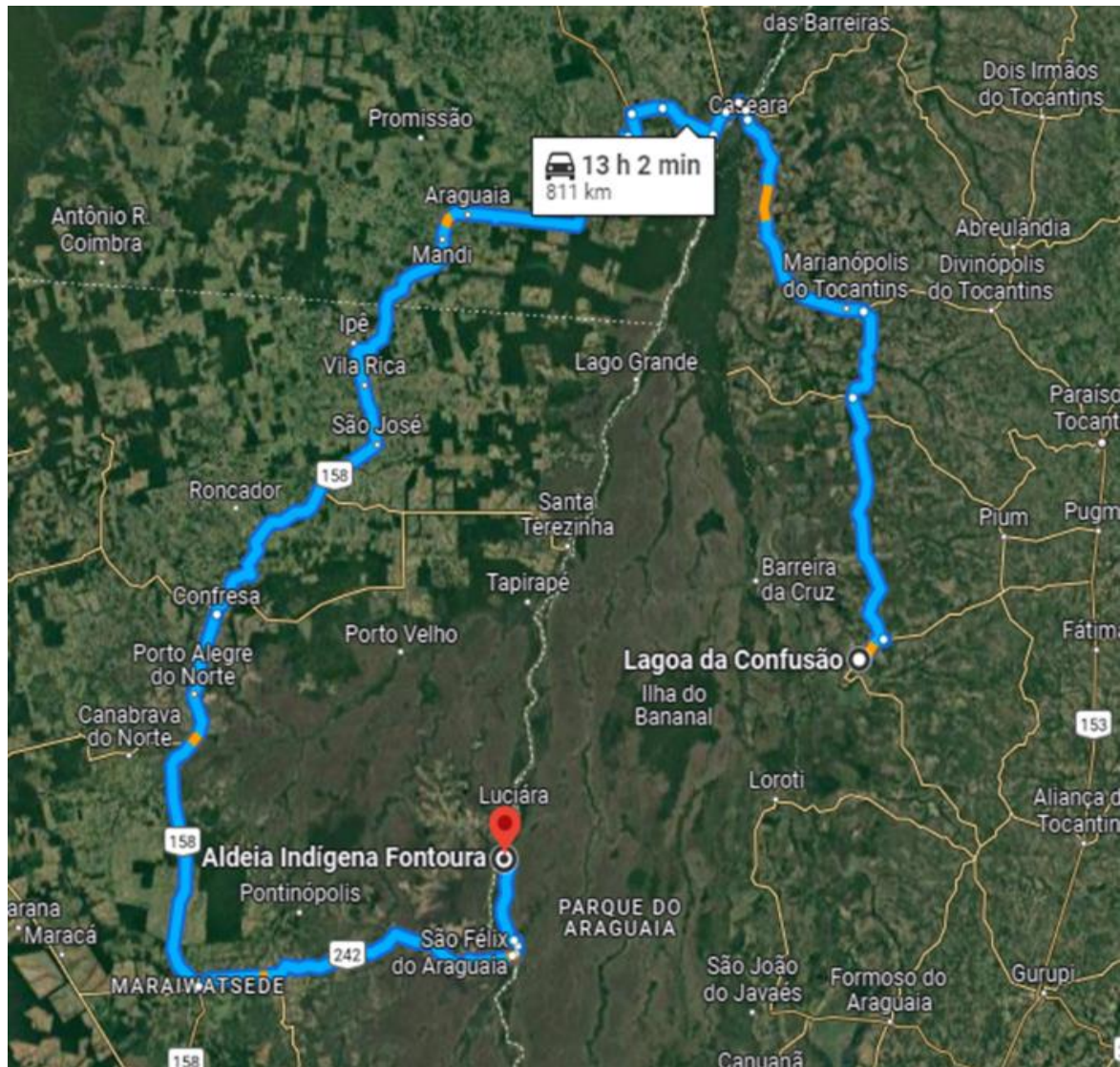
Zona Rural Assentamento:

- Escola Municipal Assentamento Loroty – Zona Rural -**108km de Lagoa da Confusão.**

Extensão das Aldeias Indígenas:

- Creche Municipal Indígena Karajá Santa Izabel do Morro (Ilha do Bananal). **871 km até São Felix do Xingú -MT, mais 6km de barco até aldeia.**
- Creche Municipal Indígena Karajá Fontoura na Ilha do Bananal. **871 km até São Felix do Xingú -MT mais 18 km de barco.**
- Creches indígenas: Aldeia Txiodé. **66 km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Catamjê. **44 km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Waotynã. **45 Km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Takaywrá. **38 Km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Lankraré. **50 km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Bela Vista. **135 Km de Lagoa da Confusão.**
- Aldeia Wari-Wari). **157 km até o Assentamento Loroty + 18 km de barco.**

MAPAS RODOVIÁRIO – ALDEIAS QUE FAZEM DIVISA COM O ESTADO DE MATO GROSSO.





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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.3.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

6.9. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAP.

6.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAP.

6.11. 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

6.12. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do

contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.13. De responsabilidade da secretaria responsável, o dever de fiscalizar, visando à entrega do objeto de acordo com o que consta neste Termo de Referência.

6.14. As partes elegem o foro da Seção Judiciária da Comarca de Cristalândia/TO, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas que surgirem na execução do Termo de Referência.

Fiscalização Administrativa

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

6.15.1. 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;

6.16. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

a) Atesto dos produtos recebidos mediante anotação nas notas fiscais de pagamento e ainda em relatórios constando a conformidade dos produtos e serviços fiscalizados, assim como a sua desconformidade.

b) Em cada atesto e recebimento de produtos, realizará a apresentação de informação em relatório próprio dos saldos de consumo, regularidades e condições de habilitação da empresa e a vigência do Contrato, Ata de Registro de Preços e demais informações que possam impactar na consecução dos objetivos da administração através da contratação.

7. FORMA DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os produtos serão recebidos de forma parcelada, 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 produtos 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 07 (sete) 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 30 (trinta) 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. Para as 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](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;

7.9.1. 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](#).

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal 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;

7.12.A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, ou, na impossibilidade de acesso ao online mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Prazo de pagamento

7.13.O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;

7.14. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

7.18.A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. Os orçamentos deverão ser detalhados, valores em reais já incluídos todos os custos do fornecedor, como fretes, impostos, carga e descarga, conter CNPJ, data, validade e razão social, endereço e telefone de contato, e-mail, nome e assinatura do

responsável.

8.2.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

8.3.O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

8.7. **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>;

8.8. 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;

8.9. **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;

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

8.11. **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.

8.12. **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](#).

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.14. 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.

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

8.16. 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;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e/ou estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

8.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil

Digital - ECD ao Sped.

8.23.5. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.25. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ X.XXX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), conforme custos unitários apostos em anexo.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata

tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.DO REAJUSTE

11.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice ***, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021. 11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. 11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

11.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - art. 6º, inc. XXIII, alíneas 'j' da Lei 14.133/2021.

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Fundo Municipal de Educação de Lagoa da Confusão – TO, conforme especificação abaixo:

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	
FONTE: 1.500.1001.0000/1.552.0000.00001 50.0000.0000	FICHA: 00039
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30	
PROGRAMA: MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR	
DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA: 02.08.12.306.0251.2.194 – 02.08.12.361.1324.2.050	

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

Lagoa da Confusão – TO, XX de XXXXXXX de XXXX.

MARINALDA DORTA SANTOS
Agente de Contratação

DECLARAÇÃO DE APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Nesta data, declaro que este Termo de Referência foi analisado e aprovado pela Secretaria Municipal, podendo ser encaminhado para os demais setores para fins de consecução de seus objetivos para o atendimento das necessidades da administração pública.

Lagoa da Confusão – TO, XX de XXXXXXXXX de 20XX.

MARIA SOCORRO GONÇALVES DA CRUZ

Gestora do Fundo Municipal de Educação

Decreto Nº 124/2022

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAGOA DA CONFUSÃO – TO

Processo Administrativo nº: 222/2026**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 001/2026 - SRP**Tipo:** Menor Preço por Item.**Objeto:** 001/2026.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº ____/XXXX

No dia __ de _____ de ____, no Município de Lagoa da Confusão -TO, inscrito no CNPJ XX.XXX.XXX.XXX, com sede à Avenida Vitorino Panta, Quadra 6, Lote 08 Centro, CEP: 77.493-000, Lagoa da Confusão, Estado do Tocantins, neste ato legalmente representado por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade nº _____ SSP/____, CPF nº _____, residente e domiciliado em Lagoa da Confusão, Estado do Tocantins, RESOLVE registrar preços para eventual aquisição em face da apresentação da(s) proposta(s) da(s) empresa(s) abaixo qualificada(s):

Fornecedor: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Cidade: _____
Telefone: _____
E-mail: _____
Representante: _____

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

As especificações técnicas constantes do pregão em epígrafe, assim como todas as obrigações e condições descritas no Edital e na Proposta de Preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços de 12 (doze) meses, a contar do dia ____/____/____.

A presente Ata de Registro de Preços, após lida e achada conforme, é assinada pelas partes.

Maria do Socorro Gonçalves da Cruz
Secretária Municipal de Educação

NOME DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
Cargo

ANEXO III
MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº _____/XXXX

001/2026, QUE ENTRE SI CELEBRAM ENTRE O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAGOA DA CONFUSÃO E A EMPRESA _____, MEDIANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DORAVANTE PRODUZIDAS:

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAGOA DA CONFUSÃO - TO, neste ato denominado **CONTRATANTE**, com sede na Avenida Vitorino Panta, Quadra 06, Lote 08 e 09, s/nº, Centro, CEP: 77.493-000, Centro, Lagoa da Confusão, Estado do Tocantins, inscrito no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXX-00, representado por seu Ordenadora de Despesas, Senhora **XXXXXXXXXXXXXX**, residente e domiciliado em Lagoa da Confusão, Estado do Tocantins e a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, neste ato, representada pelo(a) Senhor(a) _____, brasileiro(a), _____ doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente instrumento, para prestação de serviços abaixo relacionado, a serem realizados na forma de execução direta, mediante os termos e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO E DOS DOCUMENTOS VINCULADOS

1.1. O presente Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de maio de 2021, e disposições constantes no Edital.

1.2. Independentemente de transcrição passam a fazer parte deste Contrato, e a ele se integram em todas as cláusulas, termos e condições aqui não expressamente alterados, o Edital do PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/XXXX e seus anexos, bem como a Proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente contrato tem como objeto a **001/2026**, conforme descrições detalhadas no Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano, contados da data de publicação da mesma, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração Municipal, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta das seguintes Dotações Orçamentárias:

FICHA	AÇÃO	DOTAÇÃO	FONTE	ELEMENTO D DESPESA

4.2. O **CONTRATANTE** se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade dos recursos previstos.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

5.1. Os preços indicados pelo licitante vencedor em sua proposta serão pagos pela Tesouraria da Prefeitura Municipal de Lagoa da Confusão - TO, de acordo com os materiais devidamente entregues e aceitos, conforme descrição da tabela abaixo:

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

5.2. No preço estipulado já se encontram computados todos os impostos, taxas, obrigações sociais e demais despesas que direta ou indiretamente, tenham relação com o objeto deste contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Os preços do presente contrato serão fixos e reajustáveis, ressalvadas as hipóteses legais de alteração.

6.2. A CONTRATADA fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial

atualizado do contrato que se fizerem nas compras, na forma do art.125 da Lei 14.133/2021.

6.3. As demais alterações, reajustes, reequilíbrios econômicos se darão na forma estatuída no art. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, mediante provocação e comprovação em processo administrativo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO, ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O prazo de entrega dos alimentos deverá ser de no máximo de **05 (cinco)** dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra/Nota de empenho emitida pelo município de Lagoa da Confusão.

7.2. A entrega deverá ser efetuada, sem ônus para a Contratante no local estabelecido (unidade escolar) urbana ou rural, no mínimo (02) duas vezes ao mês, ou se necessário outras vezes quando solicitado devido a eventos e festividades.

7.3. O presente Termo de Referência tem como objeto a **001/2026**. Conforme especificações e quantidades do anexo I, para atender a demanda do Fundo Municipal de Educação dentro do perímetro urbano do município e fora dele, como aldeias, zona rural e distritos e demais localidades dentro do território do município, por meio de licitação no sistema de registro de preços.

7.4. O recebimento do objeto seguirá o disposto nos artigos 140 da Lei 14.133/2021, e será da seguinte forma:

Provisoriamente:

- a) de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, **em se tratando de compras.**

Definitivamente: até **15 (quinze) dias corridos** da entrega, após verificação de qualidade e do atendimento às especificações do Edital, bem como a consequente aceitação.

- a) por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, **em se tratando de obras e serviços;**
- b) por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, **em se tratando de compras.**

CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

8.2. 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; Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

a) Atesto dos produtos recebidos mediante anotação nas notas fiscais de pagamento e ainda em relatórios constando a conformidade dos produtos e serviços fiscalizados, assim como a sua desconformidade.

b) Em cada atesto e recebimento de produtos, realizará a apresentação de informação em relatório próprio dos saldos de consumo, regularidades e condições de habilitação da empresa e a vigência do Contrato, Ata de Registro de Preços e demais informações que possam impactar na consecução dos objetivos da administração através da contratação.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21 são Obrigações da **CONTRATANTE**:

9.1.1. Exercer a fiscalização do objeto entregue, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias;

9.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a **CONTRATADA** possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;

9.1.3. Efetuar o pagamento dos bens entregues nas condições estabelecidas;

9.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os bens entregues em desacordo com as respectivas especificações;

9.1.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da **CONTRATADA** pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto contratado, se a qualquer tempo se verificar vícios ou defeitos;

9.1.6. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto;

9.1.7. Notificar, formal e tempestivamente, a **CONTRATADA** sobre as irregularidades observadas;

9.1.8. Notificar a **CONTRATADA** por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

9.1.9. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21, são obrigações da **CONTRATADA**:

10.1.1. Exercer a fiscalização do objeto entregue, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias;

10.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;

10.1.3. Efetuar o pagamento dos bens entregues nas condições estabelecidas;

10.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os bens entregues em desacordo com as respectivas especificações;

10.1.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto contratado, se a qualquer tempo se verificar vícios ou defeitos;

10.1.6. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto;

- 10.1.7.** Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas;
- 10.1.8.** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 10.1.9.** Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

- 11.1.** O pagamento será efetuado em moeda corrente, contados da apresentação da nota fiscal/ fatura e documentação relativas ao domínio do **CONTRATANTE**, O pagamento será efetuado através de Transferência Bancária em Conta.
- 11.2.** É concedido um prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura perante o município de Lagoa da Confusão, para conferência e aprovação do recebimento definitivo do objeto.
- 11.3.** Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento definitivo do objeto deste Edital e comprovada a manutenção das exigências da habilitação, será paga diretamente em sua conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data do atesto de conformidade da nota fiscal.
- 11.4.** Na Nota Fiscal Fatura deverá conter obrigatoriamente o número da conta corrente e a agência bancária.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

- 12.1.** É vedado à **CONTRATADA**:
- 12.2.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 12.3.** Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA — DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Código de Defesa do Consumidor e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** poderá garantir prévia defesa, aplicar as seguintes sanções à **CONTRATADA**, em conformidade com a Lei 14.133/21:

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

1- advertência;

2 - multa;

3 - impedimento de licitar e contratar;

4 – declaração de idoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinante da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei. artigo 137 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

15.3.2. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

15.3.4. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.3.5. Indenizações e multas.

15.3.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (Art. 13. da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

O **CONTRATANTE** providenciará a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais termos aditivos no Placar e Diário Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Constituem direitos e prerrogativas do **CONTRATANTE**, além dos previstos em outras leis, os constantes da Lei nº 14.133/21, que a **CONTRATADA** aceita e a eles se submete.

17.2. São assegurados ao **CONTRATANTE** todos os direitos e faculdades previstos na Lei nº 8.078, de 11.9.90 (Código de defesa do Consumidor).

17.3. A omissão ou tolerância das partes - em exigir o estrito cumprimento das disposições deste Contrato ou em exercer prerrogativa dele decorrente, não constituirá novação ou renúncia nem lhes afetará o direito de, a qualquer tempo, exigirem o fiel cumprimento do avençado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. As questões decorrentes da execução deste Contrato que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca da cidade de Cristalândia do Tocantins (TO).

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato em duas vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes.

Lagoa da Confusão - TO, ____ de _____ de XXXX.

Maria do Socorro Gonçalves da Cruz
Secretária Municipal de Educação

Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Sócio Administrador
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO ÚNICA

Ao: Fundo Municipal de Educação de Lagoa da Confusão -TO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/XXXX

Objeto: **001/2026.**

(Razão Social) _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, sediada no endereço _____, na cidade de _____, por seu representante legal, Senho(a) _____, que ao final subscreve, DECLARA EXPRESSAMENTE a quem interessar possa e para fins de atendimento do edital e processo em referência, QUE:

- a) 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;
- b) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- c) 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;
- d) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que estejam temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Lagoa da Confusão ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- e) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- f) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- g) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, 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;
- h) 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).

_____, _____ de _____ de XXXX.

Nome e assinatura do representante legal da empresa