



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

GPD EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO/RP

Processo Licitatório n°:	014/2026
Modalidade:	Pregão Eletrônico/RP
Licitação n°:	010/2026
Tipo de Licitação:	Material de Consumo

1. PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO**, com endereço na Rua Dr. Cristiano Otoni nº 555, Centro, na cidade de Pedro Leopoldo, Minas Gerais, CEP: 33250-006, torna público a abertura do **Processo Licitatório nº 014/2026 - Modalidade: Pregão Eletrônico/ Registro de Preço nº 010/2026, Material de Consumo** especificados abaixo, pelo critério de julgamento **Menor preço por item** sob a regência da Lei Federal nº 14.133/2021; do Decreto Municipal nº 2.219 de 10/04/2023 e da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais normas complementares aplicáveis e condições fixadas neste Edital e seus Anexos.

Contato através do telefone (31)3660-5152, e-mail: licitacao@pedroleopoldo.mg.gov.br e site <http://www.pedroleopoldo.mg.gov.br>.

OBS IMPORTANTE: Conforme previsão expressa no art. 48 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, **com exceção dos itens 2, 7, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 61, 64, 65, todos os demais itens serão destinados exclusivamente às Microempresas ou equiparadas conforme art. 48 da LC 147/2014.**

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: início às 18h do dia 03/03/2026 até às 13h30min do dia 07/04/2026

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 13h30min do dia 07/04/2026

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <http://www.licitardigital.com.br>

1.1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1.1. O contratado deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura das propostas, atentando também para a data e horário para início da disputa.

1.1.2. Os trabalhos serão realizados em sessão pública através do site Licitar Digital pelo(a) **AGENTE DE CONTRATAÇÃO** e **EQUIPE DE APOIO**, designados pela **Portaria nº 16.865/2025**, contida nos autos do processo.

1.1.3. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site a Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo, através do endereço eletrônico www.pedroleopoldo.mg.gov.br e também na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico www.licitardigital.com.br.

1.1.4. Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br, bem como, no site da Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo, www.pedroleopoldo.mg.gov.br.

1.1.5. A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no site supracitado, consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.



1.1.6. Esclarecimentos:

Diretamente pela plataforma de licitações, www.licitardigital.com.br, ou telefone (31) 36605152.

Horário de atendimento: De segunda a sexta-feira das 12h às 17h.

1.1.7. Integram o presente edital, os seguintes anexos:

- I - Termo de Referência e anexo;
- II - Minuta da Ata de Registro de Preços.
- III - Minuta do Contrato.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Edital tem por objetivo receber propostas para o PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇOS, Tipo MENOR PREÇO POR ITEM, Aquisição de alimentos não perecíveis, laticínios e congelados para atender as demandas da Administração Pública Municipal através das Secretarias Municipais do município de Pedro Leopoldo/MG.

2.2. O fornecimento será de acordo com Termo de Referência (Anexo I deste Edital), solicitação e autorização das Secretarias.

2.3. Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico/Registro de Preços, estão disponíveis no site Licitar Digital no endereço eletrônico: www.licitardigital.com.br.

2.4. Os licitantes poderão encaminhar, nos termos deste Edital, juntamente com a proposta, a documentação de habilitação, antes da abertura da sessão pública.

2.5. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no item 09 do presente edital, deverão ser ANEXADOS, OBRIGATORIAMENTE, juntamente com a proposta na página da Licitar Digital, em local próprio para documentos, antes da abertura da Sessão Pública.

2.5.1. OS LICITANTES QUE NÃO ANEXAREM A DOCUMENTAÇÃO NA PLATAFORMA, SERÃO CONSIDERADOS INABILITADOS.

OBS. ESSES DOCUMENTOS SÓ ESTARÃO DISPONÍVEIS APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DO PREGÃO.

2.6. DAS REGRAS REFERENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

2.6.1. Por se tratar de informações confidenciais e sigilosas a futura contratada deverá obedecer as regras da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão dos serviços a serem prestados, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei. É dever da contratada orientar e treinar seus empregados sobre tais deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão todos os interessados do ramo de atividades pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições constantes neste Edital e que estiverem previamente credenciados



no Sistema de Compras Eletrônico utilizado pela Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo/MG - LICITAR DIGITAL - <https://licitar.digital/>.

3.2. **PODERÃO PARTICIPAR DESTE PREGÃO** quaisquer empresas que:

3.2.1. Pessoa Jurídica que detenha atividade pertinente e compatível com o objeto do Pregão, devidamente comprovada através do objeto do ato constitutivo da empresa;

3.2.2. Atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste edital;

3.2.3. Comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos no Item 9 – Da Documentação de Habilitação.

3.3. O licitante interessado deverá fazer seu cadastramento junto a plataforma de licitação no sistema LICITAR DIGITAL. Para realizar o cadastramento utilizando o sistema de licitações, deverá acessar o seguinte endereço: www.licitardigital.com.br. Em seguida preencherá o cadastro através do endereço <https://app2.licitardigital.com.br/cadastro/>, onde o licitante deverá realizar o cadastro com seu CPF e após, cadastrar sua empresa, na opção CADASTRAR FORNECEDOR, momento o qual, deverá ser localizado o certame o qual o licitante tenha interesse em participar.

3.4. A Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo está isenta de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema www.licitardigital.com.br, ficando a cargo do(a) licitante os encargos financeiros ou de qualquer espécie estabelecidos com a promotora do sistema, de acordo com o termo contratual ajustado entre as partes, referentes à utilização dos recursos de tecnologia da informação.

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

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

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

3.8. **NÃO PODERÃO PARTICIPAR** direta ou indiretamente do presente certame, conforme art. 14 da Lei 14.133/2021:

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

3.8.2. 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;

3.8.3. 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;

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



3.8.5. 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 da ata, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

3.8.7. 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;

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

3.8.8.1. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.8.11. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão da ata, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.8.14. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da detentora a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.8.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos do **art. 14 da Lei nº 14.133/2021**.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.



4.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitardigital (www.licitardigital.com.br).

4.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Pedro Leopoldo, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

4.4. O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.5. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

4.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

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

4.8. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES (Conforme disposto nas Leis):

() Declaro que não incorro nas condições impeditivas do **art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21**.

() Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no **art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21**.

() Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme **art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21**.

() Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

() Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme **art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21**.

() Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o **art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21**;

() Declaro para fins do disposto no **inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21**, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

() Declaro que não possuo, em minha 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/88**.



() Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

() Sim, ME () Sim, EPP () Não, outros enquadramentos

4.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, a partir da publicação do edital.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis, na plataforma www.licitardigital.com.br.

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

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

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

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

5.8. Se houver necessidade de apresentação de documentos complementares após a abertura da sessão, esta será suspensa e o envio será feito em formato digital, via Plataforma eletrônica, após solicitação da Pregoeira, observado o prazo estabelecido no edital, que deverá ser de, no mínimo, 24 horas.

5.8.1. A Pregoeira informará, no aviso de suspensão feito na própria sessão, no “**chat**”, o prazo para envio dos documentos e a data e hora em que se dará continuidade à sessão suspensa.

5.9. 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.

5.9.1. Nestes casos, a licitante **deverá encaminhar a documentação original** ou a cópia autenticada exigida ou declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, no prazo mínimo de 24 horas, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema, observado o art. 12, incisos IV e V da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.10. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, (exceto os atestados de capacidade técnica quando assim o edital dispuser) 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.



5.11. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

5.12. 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, aqueles que comprovar os requisitos de habilitação serão habilitados.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico da plataforma www.licitardigital.com.br, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total dos ITENS;

6.1.2. A quantidade, observada a quantidade estabelecida no Termo de Referência - Anexo I do edital;

6.1.2. Marca dos produtos/materiais ofertados, quando couber.

6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.

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

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

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

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

6.6. O prazo de **validade da proposta é fixado em 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

6.8. No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do Pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

6.9. Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema da plataforma eletrônica, no campo específico, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

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

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



7.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a(o) Pregoeira(o) e os licitantes, vedada a comunicação por outra forma;

7.3. A(o) Pregoeira(o) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não estão de acordo com o Termo de Referência.

7.3.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

7.5. As propostas classificadas serão ordenadas automaticamente pelo sistema e, em seguida, a Pregoeira(o) dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio da Plataforma eletrônica.

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

7.7. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

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

7.10. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (Um centavo)**.

7.11. O licitante poderá, uma única vez, **excluir seu último lance ofertado**, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.

7.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor.

7.13. Se a(o) Pregoeira(o) se desconectar da Plataforma eletrônica, no decorrer da etapa de envio de lances, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;

7.14. Se a desconexão da Plataforma eletrônica para o a(o) Pregoeira(o) persistir por tempo superior a 10 minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas, no mínimo, 24 horas após a comunicação do fato aos participantes, **no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal e na Plataforma eletrônica**, quando do retorno da conexão.

7.15. 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.

7.16. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.



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

7.17. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances.

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

7.19. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela(o) Pregoeira(o).

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

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

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

7.22.1. 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 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

7.23. Havendo eventual empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), o critério de desempate será aquele previsto no **art. 60 da Lei nº 14.133/2021**, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

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

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

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

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

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

7.23.6. Empresas brasileiras;



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

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

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

7.25. Definido o resultado do julgamento, o pregoeiro(a) convocará o licitante melhor classificado para negociação, cujos parâmetros serão os orçamentos que fundamentaram o valor máximo da contratação e os preços praticados pelo licitante em contratações públicas similares. (artigo 68 do Decreto Municipal 2.219/2023)

7.25.1. A negociação será realizada por meio dos sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes. (artigo 68, §2º do Decreto Municipal 2.219/2023)

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

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

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

7.29. Quando houver apenas um item por ITEM, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do licitante pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por Lote a(o) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no mínimo prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, 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.

7.30. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM** observado o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital, conforme preconiza o **art. 33, inciso I da lei 14.133/2021.**

8.2. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para contratação.

8.3. Encerrada a etapa de negociação, a(o) Pregoeira(o) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação, observado ainda o disposto no **Art. 59 da lei 14.133/2021.**

8.4. Na verificação da conformidade da melhor proposta apresentada com os requisitos do instrumento convocatório, **SERÁ DESCLASSIFICADA A PROPOSTA** que:

8.4.1. Contenha vícios insanáveis;

8.4.2. Não obedeça às especificações técnicas previstas no instrumento convocatório;



8.4.3. Apresente preço manifestamente inexequível ou permaneça acima dos preços referenciais de mercado.

8.4.4. Não tenha sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Agente de Contratação; ou

8.4.5. Apresente desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

8.5. Não se admitirá proposta que apresente **preços globais 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 edital não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

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

8.5.2. A inexequibilidade só será considerada após diligência da(o) pregoeira(o), que comprove:

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

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

8.6. Comprovada a inexequibilidade da proposta esta será desclassificada;

8.7. Considera-se **SOBREPREÇO** o orçado para licitação ou contratado em valor expressivamente superior aos preços referenciais de mercado, seja de apenas 01 item, se a licitação ou a contratação for por preços unitários de serviço, seja do valor global do objeto, se a licitação ou a contratação for por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, **neste caso também deverá ser desclassificada a proposta.**

8.8. 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 eletrônico com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.9. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar **DOCUMENTO DIGITAL COMPLEMENTAR**, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.11. Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, 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 pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a(o) Pregoeira(o) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12.1. Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.



8.14. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

8.16. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “**chat**”.

8.17. Se a proposta de menor valor/menor vantagem não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, a pregoeira deverá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

8.18. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

8.19. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

8.20. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

8.21. Todos os atos de julgamento proferidos pela(o) Pregoeira(o) observarão os **princípios** do art. 5º e os art. 11 e 12, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, que prevêem:

8.21.1. Assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

8.21.2. Assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

8.21.3. Evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

8.21.4. Incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

8.21.5. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.2. Os documentos deverão ser anexados através da plataforma eletrônica <https://licitar.digital/> até a data prevista para abertura da sessão e serão analisados em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.

9.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em cópia digital, somente haverá a necessidade apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



9.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado 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 aos seguintes cadastros <https://portal.tcu.gov.br/carta-de-servicos/certidoes> :

a) **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS**, (e Cadastro Nacional de Empresas punidas;

b) **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa**, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça.

9.5. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

9.5.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja à verificação da autenticidade poderá ser realizada no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.5.3. 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 seu(s) administrador(es) e da Ata eleição e Posse da diretoria em exercício;

9.5.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.5.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.5.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971 e da Ata eleição e Posse da diretoria em exercício;

9.5.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.5.8. **CPF e RG - Carteira de Identidade dos sócios ou CNH.**

9.5.9. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o licitante será inabilitado.

9.5.10. Nos termos dos artigos 62 ao 70, da Lei Federal nº 14.133/2021, as exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e declarações são as usuais para a generalidade dos objetos.

9.7. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:



9.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

9.7.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive, as Contribuições Sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei n. 8.212/1991;

9.7.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa a atividade cujo licitante concorre;

9.7.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa a atividade cujo licitante concorre.

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

9.7.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

9.7.7. Serão consideradas aptas as certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

9.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.8.1. Certidão negativa de falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, prazo de validade 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

9.10. REGRAS GERAIS DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.10.1. Na análise dos documentos de habilitação, a(o) Pregoeira(o) poderá sanar erros ou falhas, desde que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme art. 64, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c art. 79 do Decreto Municipal 2.219/2023

9.10.2. Quanto as certidões solicitadas, não havendo validade expressa, deverão ser expedidas com data não superior a 90 (noventa) dias anteriores à data limite para o recebimento das propostas da presente licitação.

9.10.3. A verificação pela Pregoeira(o) em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação, devendo as mesmas serem juntadas aos autos do processo, observado o art. 64, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.10.4. Após a declaração do vencedor e havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado à ME, EPP e MEI **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da mesma, em respeito as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. (art. 4º da Lei Federal n. 14.133/2021 c/c art. 48 do Decreto Municipal nº 1.326/2023).

9.10.5. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nas Lei Federal nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes.



9.10.6. Caberá o Pregoeiro em qualquer fase da licitação, promover as diligências que entender necessárias, notadamente para esclarecer informações, corrigir impropriedades nos documentos de habilitação ou na proposta e complementar a instrução do processo.

9.10.6.1. Caso haja necessidade de envio de **DOCUMENTOS COMPLEMENTARES** após o julgamento da proposta e habilitação, os documentos serão enviados em formato digital, via plataforma eletrônica, no prazo de, no mínimo, 02 horas, prorrogável por igual período.

9.10.7. Na hipótese de a proposta vencedora não ser aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, a(o) Pregoeira(o) **DECLARARÁ O LICITANTE DESCLASSIFICADO OU INABILITADO**, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, cujo ofertante, também deverá atender as condições de habilitação, para fins de ser será declarado vencedor.

9.10.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus anexos.

9.10.9. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de julgamento.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO, ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

10.1. Após a conclusão do julgamento do certame e emissão do Parecer do Controle Interno, o objeto da licitação será adjudicado e homologado em favor do(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es), por ato do Prefeito.

10.2. Com base no art. 71 da Lei 14.133/2021, o Prefeito poderá:

10.2.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades que forem supríveis;

10.2.2. Anular o procedimento, no todo ou em parte, por vício insanável;

10.2.3. Revogar o procedimento por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado; ou

10.2.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10.3. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

10.4. As decisões a que se referem os itens 10.2.2, 10.2.3 e 10.2.4 serão **publicadas** na Plataforma eletrônica, no Diário Oficial, no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal e no PNCP. E ainda será remetido ao Tribunal de Contas do Estado Minas Gerais, em atendimento a INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 02/2023 do TCE-MG

10.5. Na hipótese de o PL restar deserto, **frustrado ou fracassado**, a Pregoeira(o) responsável formulará termo explicitando as razões de seu encerramento e encaminhará os autos para o respectivo arquivo, comunicando também o fato, por e-mail à Secretaria interessada.

11. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologada a licitação, o licitante melhor classificado será convocado pela Coordenação de Contratos para assinar o Contrato, pessoalmente, via protocolo físico ou por e-mail, assinalando um prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em regulamento específico, nos termos do art. 90 da Lei nº 14.133/2021.



11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da licitante durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

11.3. A recusa do adjudicatário em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido no edital, permitirá a convocação dos licitantes que aceitarem praticar os preços iguais aos do licitante vencedor, seguindo a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no edital e em regulamento específico.

11.3.1. A recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pelo órgão gerenciador, implicará na instauração de processo administrativo de responsabilização, nos termos de regulamento específico, para eventual aplicação de penalidades administrativas.

11.4. A existência de preços registrados não obriga o Poder Executivo Municipal a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento ou contratação em igualdade de condições. (art. 83 da Lei nº 14.133/2021).

12. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DECORRENTE DO PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇO

12.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 meses, contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP na forma da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado até o limite estabelecido pela referida Lei.

13. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme previsto nos arts 178 a 180 do Decreto Municipal 2.219/2023 nas seguintes situações:

13.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

13.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor, conforme previsto no art. 27 do Decreto 11.462 de 31 de Março de 2023, requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso, nos seguintes termos:

13.2.1. O fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

13.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Município e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.



13.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o Município convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto 11.462/2023.

13.2.4. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o presente termo consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato e reajustamento de preços, o índice do IPCA ou outro que houver por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

13.2.4.1. A data-base estará vinculada à data da proposta e adjudicado ao licitante vencedor.

14. A DESPESA DECORRENTE DESTA LICITAÇÃO CORRERÁ POR CONTA DAS SEGUINTE DOTAÇÕES:

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

14.1.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações orçamentárias, conforme despacho de dotação orçamentária constante em fls. 392 dos autos:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
252	02.07.01.12.306.0006.2068.3.3.90.30.00	1500 e 1552
253	02.07.01.12.306.0006.2123.3.3.90.30.00	1500 e 1552
254	02.07.01.12.306.0006.2124.3.3.90.30.00	1500 e 1552
255	02.07.01.12.306.0006.2125.3.3.90.30.00	1500 e 1552

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
318	02.08.01.10.122.0023.2176.3.3..90.30.00	1500
362	02.08.01.10.302.0024.2168.3.3..90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
370	02.08.02.10.302.0024.2169.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
376	02.08.02.10.302.0024.2172.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
396	02.08.03.10.301.0025.1273.3.3.90.30.00	1600-1621-2600-2621
401	02.08.03.10.301.0025.2163.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
433	02.09.01.04.122.00102045.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
487	02.10.01.04.122.0022.2155.3.3.90.30.00	1500
514	02.10.01.08.244.0022.2277.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
527	02.10.01.08.245.0014.1131.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
539	02.10.01.08.245.0015.1135.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
609	02.10.02.04.422.0019.1125.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
134	02.05.03.04.122.0002.2285.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
648	02.12.01.04.122.0003.2285 3.3.90.32.00	1500
686	02.12.03.27.122.0003.1244 3.3.90.32.00	1500



715	02.12.04.13.122.0003.1244 3.3.90.32.00	1500
-----	--	------

14.2. A estimativa do valor da contratação, classificada em documento próprio dos autos, será mantida em sigilo até a conclusão da fase competitiva da licitação, em conformidade com o artigo 24, da Lei 14.133/2021¹.

15. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO AO EDITAL

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, conforme prevê o art. 164 da **Lei nº 14.133**.

15.2. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão enviados e respondidos exclusivamente via plataforma eletrônica, site www.licitardigital.com.br no local específico dentro do processo licitatório em análise, não tendo validade qualquer comunicação realizada entre a(o) Pregoeira(o) e os licitantes fora dessa ferramenta.

15.3. A(O) Pregoeira(o) responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até 03 dias úteis contados da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

15.4. As respostas quanto aos pedidos de esclarecimento e às impugnações serão publicadas na plataforma digital e no sítio eletrônico oficial.

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

15.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela(o) Pregoeira(o), nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação contra o edital de licitação, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos legais, por tipo de objeto, critério de julgamento e regime de execução.

16. DOS RECURSOS

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

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

16.3. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio na plataforma eletrônica, no prazo de 03 dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento.

16.4. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas **contrarrazões**, no prazo de 03 dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

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

16.6. Havendo a interposição de recurso, este será analisado pela(o) Pregoeira(o) nos prazos legais e caso

¹ Art. 24 - Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.



entenda necessário, remeterá os autos do Processo Licitatório, o recurso e as contrarrazões para a Procuradoria Geral, que terá o prazo de 05 dias úteis, para proferir parecer.

16.7. Havendo necessidade de consultar algum órgão técnico ou a Secretaria solicitante, antes de proferir sua decisão, a(o) Pregoeira(o) remeterá os autos do Processo Licitatório, o recurso e as contrarrazões para o órgão competente, que terá o prazo de 05 dias úteis, para proferir parecer.

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

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

16.10. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

16.12. As respostas quanto aos recursos serão publicadas na plataforma eletrônica e no sítio eletrônico.

17. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, nos termos do art. 155, da Lei Federal nº 14.133/2021:

- 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) dar 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 documentação falsa ou prestar declaração falsa durante 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) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

17.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, desde que tal inexecução não traga prejuízos diretos aos cofres públicos, aos usuários e destinatários dos serviços públicos ou à execução do serviço ou obra e desde que o fornecedor já não tenha sido advertido em momento anterior, no âmbito do mesmo instrumento contratual.

b) Impedimento de licitar e contratar:

I. De 06 (seis) meses a 18 (dezoito) meses, quando o contratado:

- a) vencido o prazo de advertência, permanecer inadimplente;
- b) deixar de entregar, no prazo estabelecido no instrumento convocatório, os documentos exigidos para o certame;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
- e) tumultuar a sessão de licitação;
- f) ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação; paralisar injustificadamente o serviço, a obra ou o fornecimento de bens, sem motivo justificado;
- g) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- h) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo

II - De 01(um) ano até 03 (três) anos, quando o fornecedor:

- a) concorrer para o atraso ou inexecução total ou parcial do objeto contratado, de modo a ensejar a extinção do instrumento contratual;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) receber multa e não efetuar o pagamento.
- e) receber 02 (duas) penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a 06 (seis) meses;
- f) for reincidente no recebimento de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
 - 1. Atraso na execução do objeto;
 - 2. Alteração de marca ou quantidade do objeto contratado;
- g) Deixar de devolver valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- h) Induzir em erro a Administração;
- i) Ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços;



- j) Entregar mercadoria deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se adequada ou perfeita fosse;
- k) Não atender às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obras previstas no instrumento contratual;
- l) Alterar qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- m) Prestar serviço de baixa qualidade ou fornecer bens de baixa qualidade.

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando cometidas as seguintes infrações:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa, adulterada ou fraudada da exigida para o certame ou para as contratações diretas ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013](#);
- f) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame;
- g) Entregar mercadoria falsificada ou adulterada, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- h) Alterar substância da mercadoria fornecida;
- i) Oferecer vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;
- j) Ser condenado definitivamente, na esfera cível ou criminal, pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais inerentes às atividades pertinentes ao contrato firmado com a Administração.

d) Multa:

- a) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal n. 14.133, de 2021.
- b) 10% sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;
- c) 30% sobre o valor do fornecimento não realizado/serviço não prestado/etapa de obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.
- d) 20%, em caso de recusa injustificada do fornecedor em assinar o instrumento contratual dentro do prazo estabelecido pela Seção de Licitações, Compras e Contratos ou rescisão do instrumento contratual, calculado sobre a parte inadimplente; e
- e) 15% sobre o valor do contrato/nota de empenho/ata, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

d.1. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

17.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

17.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa

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



17.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

17.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no Decreto Municipal nº 1.349, de 20 de junho de 2023.

17.5. Na aplicação das sanções serão considerados **(art. 156, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**:

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

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

17.7. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do **art. 163 da Lei Federal nº 14.133/21**.

17.8. As demais regras de gestão e fiscalização, forma execução e recebimento, pagamento e obrigações das partes, alterações e extinção do contrato encontram-se prevista no termo de Referência - Anexo I do edital e observarão a Lei Federal nº 14.133/2021 e seus regulamentos municipais.

18.DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO DE ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTÍCIPES (“CARONA”)

Órgão Gerenciador (Gestor Principal): Secretaria Municipal de Gestão e Finanças

18.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos (art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021):

18.1.1. Caberá ao órgão interessado na adesão prover de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

18.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

18.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor/prestador de serviço.



18.1.4. Como órgão gerenciador deverá anuir ou não sobre a possibilidade o interesse de adesão em consultas realizadas por outro(s) órgão(s) da Administração Pública que externe(m) a intenção de utilizar a presente Ata de Registro de Preços; cabendo ao fornecedor/prestador de serviço beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador, observado o art. 86 da Lei Federal n° 14.133/2021.

18.1.5. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

18.2. DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

18.2.1. As aquisições ou as contratações adicionais decorrentes dos pedidos de adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

18.2.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

18.3. Será vedada aos órgãos e entidades da Administração Pública federal a adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer por menor.

19.2. É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas no art. 155, da Lei Federal n° 14.133/2021.

19.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

19.7. 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.

19.8. 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.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

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

19.10. 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.

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

19.12. O **MUNICÍPIO** reserva a si o direito de, **CANCELAR SESSÃO DE JULGAMENTO, REVOGAR** a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

19.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>, no site oficial do Municipal de Pedro Leopoldo/MG - <https://www.pedroleopoldo.mg.gov.br/portal>.

19.14. Integram o Presente Edital:

a) **Anexo I** – Termo de Referência e anexo;

b) **Anexo II** – Minuta da Ata de Registro de Preço;

c) **Anexo III** – Minuta do Contrato;

Pedro Leopoldo, 03 de março de 2026.

Patrícia Duarte Costa Pereira
Pregoeira/Agente de Contatação



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO: Rafael Furtado Vitoi Policiano – Secretário Municipal de Educação

SECRETARIAS PARTICIPANTES: Secretaria Municipal de Saúde, Infraestrutura, Desenvolvimento Social, Gestão e Finanças e Bem Estar

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS para a aquisição de alimentos não perecíveis, laticínios e congelados para atender as demandas da Administração Pública Municipal através das Secretarias Municipais do município de Pedro Leopoldo/MG.

1.1.1. Trata-se de itens de consumo contínuo, a ser adquirido de forma parcelada, destinado a suprir as necessidades das Secretarias Municipais.

1.1.2. O objetivo desta contratação não se enquadra como sendo aquisições de bens de luxo, trata-se de bens de consumo comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser devidamente definidos pelo instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, conforme: Art. 6º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 2209/2023.

1.2. Da vigência da Ata De Registro de Preços:

1.2.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados a partir da data de Publicação da Ata de Registro de Preço no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do Prestador de Serviço, desde que comprovado pelo órgão gerenciador que as condições e o preço permanecem vantajosos. (art. 84 da Lei nº 14.133/2021).

1.2.2. Poderá haver a formalização do Contrato decorrente do saldo da Ata de Registro de Preços. Caberá a Secretaria de Educação encaminhar à Gerência de Contratos pedido de formalização de contrato decorrente da ARP, anexando ao seu pedido: relatório do saldo do sistema informatizado; aceite da empresa beneficiária da ARP; índice de reajuste e respectiva data base. (parágrafo único do art. 84 da Lei nº 14.133/2021).

1.2.3. O prazo de vigência do contrato de que trata o item acima será proporcional ao consumo dos últimos 2 (dois) meses, cabendo ao gestor definir o prazo de vigência, observada a Lei nº 14.133/2021. O instrumento contratual de que trata o item 1.2.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços e deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

1.2.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2. DESCRITIVO, QUANTITATIVO E DEMAIS INFORMAÇÕES DOS ITENS.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Nº	DESCRIPTIVO DO ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	ACHOCOLATADO. PRODUTO DESIDRATADO CONSTITUÍDO POR CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, SAL REFINADO, AROMA NATURAL DE BAUNILHA E CHOCOLATE E NO MÍNIMO AS SEGUINTE VITAMINAS E MINERAIS: VITAMINAS A, D, C, TIAMINA, RIBOFLAVINA, NIACINA, PIRIDOXINA, ÁCIDO FÓLICO, B12, FERRO, IODO E ZINCO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ SER PREPARADA COM INGREDIENTES LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE BEBIDA. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS CENTESIMAL MÍNIMA: PROTEÍNA 4,5G E CARBOIDRATO MÁXIMO DE 85G. RENDIMENTO MÍNIMO: 40 PORÇÕES DE 200ML. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTA NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM QUE VEDA HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO 1KG. SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO 10 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	3.000
2.	ACÚCAR CRISTAL PC C/ 5 KG, APRIMORADO PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, FABRICADO DE AÇÚCAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA FERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ASPECTO: PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR. COR: PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: DOCE. EMBALAGEM: DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	UN	8.170
3.	ADOÇANTE, ADOÇANTE NATURAL 100% STEVIA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ADOÇANTES ARTIFICIAIS NA COMPOSIÇÃO, FRASCO DE 80 ML.	UN	1.140
4.	AMENDOIM INTEIRO 500G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRO, ÚNICO, COM GRÃOS SELECIONADOS, TIPO 1, SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.730
5.	AMENDOIM TORRADO E MÓIDO 500G, ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	1.700
6.	AMIDO DE MILHO, EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO	PCT	1.400



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.		
7.	ARROZ BRANCO TIPO I - 5 KG AGULHINHA 5 KG, PÓLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, 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, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	8.520
8.	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO INTEGRAL, DE COLORAÇÃO CLARA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. TEXTURA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA AVEIA, SEM SINAIS DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTA DE ADITIVOS, CORANTES OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A CEREAIS E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, INVOLADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO FABRICANTE E ENDEREÇO COMPLETO; NOME E CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; LOTE; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E LISTA DE INGREDIENTES. REPOSIÇÃO E QUALIDADE: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA) ANTES DO VENCIMENTO, PRESENÇA DE CONTAMINANTES OU EMBALAGENS DANIFICADAS, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A IMEDIATA REPOSIÇÃO DO PRODUTO, SEM ÔNUS ADICIONAL.	PCT	2.000
9.	AZEITE EXTRA VIRGEM 500 ML, COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, Prensado a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, contendo nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sem glúten, envasado na origem. Não é permitida a presença de outros óleos na sua composição.	UN	500
10.	AÇAFRÃO DA TERRA (CURCÚMA), CONDIMENTO EM PÓ FINO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA DE 500G E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. INFORMAÇÃO AOS ALÉRGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
11.	BATATA PALHA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMES E PRÓPRIOS DO PRODUTO. TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE ENCHARCAMENTO, AMOLECIMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE IMPUREZAS, PARTÍCULAS QUEIMADAS, RESÍDUOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA PRODUTOS FRITOS E DERIVADOS DE BATATA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ÍNTEGRA, INVOLADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS FRITOS. O RÓTULO DEVE	PCT	1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; DADOS DO FABRICANTE (NOME E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
12.	BEBIDA À BASE DE SOJA - SABOR ORIGINAL EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK – FRASCO), CONTENDO 1.000 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	4.000
13.	BISCOITO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS: ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. COR CARACTERÍSTICA DE BISCOITO CREAM CRACKER, TEXTURA CROCANTE, SUPERFÍCIE LEVEMENTE SALGADA E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM TRAÇOS DE RANÇO, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS E DE QUAISQUER ADITIVOS NÃO AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TIPO FLOW PACK, HERMETICAMENTE SELADA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA BISCOITOS SECOS. PESO LÍQUIDO DE 360G. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO E MARCA; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO NO MÁXIMO 20 UNIDADES, GARANTINDO PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ EFETUAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	UN	9.114
14.	BISCOITO CREAM CRACKER SACHÊ, BISCOITO QUADRADO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER, DE TEXTURA CROCANTE, COM ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 370 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR A RENATA E BAUDUCCO.VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30
15.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA COCO, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E	PCT	1.590



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
16.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3.010
17.	BISCOITO MAISENA SACHÊ, BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA , DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, SEM GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 180 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR RENATA E BAUDUCCO.VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30
18.	BISCOITO MAISENA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA CROCANTE, UNIFORME E AGRADÁVEL. ISENTO DE GORDURA TRANS, SEM SINAIS DE RANÇO, BOLOR, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA	UN	8.570



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	<p>LEGISLAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, DEVIDAMENTE SELADA. PESO LÍQUIDO DE 360 G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, INCLUINDO REQUISITOS DE PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO. CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS, EMBALAGENS DANIFICADAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO PRAZO DE VALIDADE, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, RENATA, BAUDUCCO, MABEL OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA.</p>		
19.	<p>BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. ALIMENTO A BASE DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E CORANTE NATURAL, ISENTO DE GLÚTEN E LEITE BEM EMBALADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADAS).</p>	PCT	3.010
20.	<p>CACAU EM PÓ 100%, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR CACAU EM PÓ ALCALINO OU NATURAL, 100% CACAU. SOLUBILIDADE ADEQUADA, PERMITINDO BOA DISPERSÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO CACAU, SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, RANCIDEZ OU OUTRAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA PARA PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA PRODUTOS EM PÓ. O RÓTULO DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; INGREDIENTES (100% CACAU); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; QUANTIDADE/PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA À UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR, TEXTURA), PRESENÇA DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO OU EMBALAGEM DANIFICADA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.</p>	PCT	1.500
21.	<p>CAFÉ EM PÓ - 500G TORRADO, MOAGEM FINA, EMBALAGEM TIPO SPACK, QUALIDADE SUPERIOR. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA DO CAFÉ, COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZA, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA PELO</p>	PCT	11.740



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	FORNECEDOR, COM REGISTRO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM.		
22.	CAIXA DE BOMBOM SORTIDOS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. BOMBONS RECHEADOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ADEQUADA E CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO SEM SINAIS DE RANÇO E AMARGOR, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS. BOMBONS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RETANGULAR EM PAPELÃO FIRME, ENVOLVIDO EM POLIETILENO RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO NÃO DEVENDO ESTAR AMASSADA, DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS, EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	CX	1.300
23.	CANELA EM PAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	500
24.	CANELA EM PÓ - 30G, TEXTURA FINA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FRASCO 30 GRAMAS.	FR	750
25.	CANJICA BRANCA 500G CANJICA DE MILHO BRANCO, COLORAÇÃO BRANCO, MARFIM OU PALHA, COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA DE : GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS DE MILHO PROVENIENTE DA ESPÉCIE ZEA MAYS, L. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM PROCESSO DA ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL (DE GERMINAÇÃO), DESPELICULADOS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE COR CARACTERÍSTICA. CLASSIFICAÇÃO DE GRUPO: CANJICA MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO, SEGUINDO LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	3.550
26.	CANJQUINHA PCT 500 GRS DE MILHO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	4.000
27.	CHÁ MATE TOSTADO CAIXA 250G, ERVA MATE QUEIMADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	CX	8.556
28.	COCADA BRANCA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COM : IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE,	UN	450



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
29.	COCADA MORENA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COMO: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450
30.	COCO RALADO PCT DE 1 KG, DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. 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, DE 1 KILO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	2.030
31.	COLORÍFICO PACOTE DE 500GR (CORANTE) EM PÓ FINO, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ COM URUCUM EM PÓ (BAIXA QUANTIDADE DE ÓLEO VEGETAL). DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, IMPUREZAS, SUJIDADES, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM PERFURAÇÕES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, EMBALAGENS DEVEM CONTER 500 GRAMAS.	PCT	1.500
32.	COMINHO EM PÓ FINO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO COM 60 GRAMAS, DEVE CONTER APRESENTAÇÃO DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	UN	500
33.	CREME DE LEITE UHT 20% DE GORDURA, COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO MONOSSÓDICO). NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL E COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM CAIXA RESISTENTE, CONTENDO 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	3.000
34.	EXTRATO DE TOMATE DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALAGEM COM 350 GRAMAS . O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÁOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODE CONTER GERMES PATOGÊNICOS NEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA SE TORNAR NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. DEVE SER ENTREGUE COM O PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE	UN	8.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		
35.	FARINHA DE MANDIOCA CRUA SECA, FINA, PACOTE DE 1 KG, TIPO 02 TEXTURA SECA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	KG	5.500
36.	FARINHA DE MILHO FLOCADA, FLOCOS DE MILHO AMARELO PRÉ COZIDA, EMBALADA EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KILO.	UN	2.200
37.	FARINHA DE TAPIOCA, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – DERIVADO DA MANDIOCA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, GRANULADA E SUBMETIDA AO PROCESSO DE TORREFAÇÃO. GRANULOMETRIA UNIFORME, COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CNPJ DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ARMAZENAMENTO ADEQUADO EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.	PCT	1.000
38.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE DE 1 KG SEM FERMENTO, OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DE COR BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.700
39.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, SAFRA NOVA, UMIDADE 15%, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	5.000
40.	FEIJÃO PRETO, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	4.000
41.	FERMENTO EM PÓ LATA DE 250 GR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO CONTENDO 250 G GRAMAS.	UN	1.000
42.	FLOCÃO DE MILHO, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – PRODUTO DERIVADO DO MILHO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO DEGERMINADO, PRÉ-COZIDO E LAMINADO, RESULTANDO EM FLOCOS MÉDIOS OU FINOS, DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA UNIFORME. GRANULOMETRIA PADRONIZADA, LIVRE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, GRUMOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA OU BIOLÓGICA. AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO MILHO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ANORMAIS. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES,	PCT	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. UMIDADE MÁXIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A DERIVADOS DO MILHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO DEVE APRESENTAR, NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.		
43.	FUBÁ DE MILHO MIMOSO PACOTE DE 1KG, OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E MADUROS, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. PÓ FINO TIPO "FUBÁ MIMOSO". ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS. RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE ATÉ 2,5 O PESO CRU. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.500
44.	IOGURTE BEBIDA LÁCTEA PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, OBTIDA A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, PADRONIZADO OU RECONSTITUÍDO, E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, COM OU SEM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. A BASE LÁCTEA DEVE CORRESPONDER A NO MÍNIMO 51% DA FORMULAÇÃO TOTAL DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO PASTEURIZADO E FERMENTADO, COM SABOR, ODOR E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE SEPARAÇÃO DE FASES, FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, COAGULAÇÃO OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS, ATENDENDO AOS PADRÕES SANITÁRIOS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLUIDA HOMOGÊNEA E COLORAÇÃO PRÓPRIA DO PRODUTO. PODE CONTER AÇÚCAR, ESTABILIZANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. INSPEÇÃO SANITÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE), COMPROVANDO INSPEÇÃO OFICIAL E ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, ATÓXICA, INVIOLADA E COM BORDAS HERMETICAMENTE SELADAS. PESO/VOLUME: 1,25 KG POR UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C); SELO SIF OU SIE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, ADEQUADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA DURANTE TODO O PERCURSO. A CARGA DEVE SER MANUSEADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 (UM) MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTO, ALTERAÇÕES DE COR, ODOR, SABOR, COAGULAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ REQUERIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO PRODUTO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.	UN	4.000
45.	IOGURTE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER	GR	9.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.		
46.	IOGURTE SEM LACTOSE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, FERMENTADOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO.ISENTO DE LACTOSE. SABORES COCO E MORANGO, DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL.EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.	GR	1.500
47.	IOGURTE NATURAL PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 500G ,PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE, VALIDADE DE 01 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000
48.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL EMBALAGEM : TETRA PAK DE 395G. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE INTEGRAL E LACTOSE. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT	1.545
49.	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, DE ORIGEM VEGETAL, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 500ML, EM VIDRO, COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEADA.ISENTO DE SUJIDADES. APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E RÓTULO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	VD	2.020
50.	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE -, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, FOSFATO TRICÁLCICO, VITAMINAS A,C, D E E, FERRO, ZINCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORNECIDO EM POTES DE 700G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PT	1.500
51.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 1º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO: FÓRMULA INFANTIL ENRIQUECIDA COM FERRO, ADEQUADA PARA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA. PREDOMINÂNCIA DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, ASSEGURANDO MELHOR DIGESTIBILIDADE. FONTE EXCLUSIVA DE CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMPATÍVEL COM AS NECESSIDADES DO LACTENTE E COM O PADRÃO NUTRICIONAL DO LEITE MATERNO. ADICIONADA DE DHA E ARA (ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA LONGA), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO E VISUAL. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS EM CONCENTRAÇÕES ADEQUADAS ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS DA FAIXA ETÁRIA. ATENDE AOS PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA FÓRMULAS INFANTIS (RESOLUÇÕES VIGENTES). APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA METÁLICA PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLADA. PESO: 800 G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME E TIPO DO PRODUTO (FÓRMULA INFANTIL); FAIXA ETÁRIA INDICADA; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL; MODO DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ADVERTÊNCIAS LEGAIS OBRIGATÓRIAS (EX.: "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS PREMATURAS" — CONFORME LEGISLAÇÃO APLICÁVEL); DADOS DO FABRICANTE; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA	LATA	4.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.QUALIDADE E CONFORMIDADE: PRODUTO FABRICADO SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. DEVE CUMPRIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA REFERENTES À PRODUÇÃO, FORMULAÇÃO, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS.EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLAÇÃO DO LACRE, ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ EXIGIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.		
52.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 2º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 36 MESES DE VIDA, COM FERRO E PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE,COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM LATA COM 800 GRAMAS.	LATA	5.000
53.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. RENDIMENTO DE DUAS COLHERES DE SOPA DO PRODUTO PARA 200ML DE ÁGUA, PACOTE COM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG. EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	10.520
54.	LEITE INTEGRAL - TIPO LONGA VIDA,: LEITE DE ÓTIMA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), AQUECIDO ATÉ 142 A 145°C POR 2 A 4 SEGUNDOS E RESFRIADO RAPIDAMENTE. DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 5 A 8 G SENDO NO MÁXIMO 5 G DE GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 140 MG DE SÓDIO E MÍNIMO DE 210 MG DE CÁLCIO. COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF.	UN	6.000
55.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	10.000
56.	MACARRÃO DE LETRINHAS, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO. A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	2.000
57.	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO LASANHA,ELABORADA A PARTIR DE SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO,CONFORME LEGISLAÇÃO	PCT	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	VIGENTE, PRÓPRIA PARA PREPARO DE LASANHAS, APRESENTANDO FORMATO PLACAS RETANGULARES, LISAS OU LEVEMENTE ONDULADAS, DE ESPESSURA UNIFORME. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESBRANQUIÇADAS; TEXTURA FIRME, SEM RACHADURAS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL QUE COMPROMETA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR; APÓS COZIMENTO, DEVE APRESENTAR BOA RESISTÊNCIA, MANTENDO ESTRUTURA, SEM DESMANCHAR E FORMAR GRUMOS; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM GOSTO OU CHEIRO ESTRANHOS. INGREDIENTES MÍNIMOS: SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. (PODERÁ CONTER OVOS, DESDE QUE ESPECIFICADO NO RÓTULO). INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ROTULAGEM: PRODUTO DEVIDAMENTE REGISTRADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA); RÓTULO CONTENDO DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO 500G. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE TOTAL.		
58.	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO AVE MARIA, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	9.000
59.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	8.500
60.	MANJERICÃO IN NATURA, DESIDRATADO, MANJERICÃO DESIDRATADO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 07 GRAMAS.	PCT	500
61.	MANTEIGA COM QUANTIDADE MÍNIMA DE SAL E GORDURA TRANS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, COTOCHÉS E CAPIL VIDA.	UN	5.120
62.	MILHO DE PIPOCA PCTE 500 GRS DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE	UN	1.705



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
63.	MILHO VERDE EM CONSERVA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 31 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO. INGREDIENTES: GRÃOS INTEIROS SELECIONADOS. CARACTERÍSTICAS: COR; SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE, DEVERÁ TAMBÉM APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E FORMATO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZES SANITÁRIAS, FECHADOS E ESTERILIZADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2,6KG E PESO DRENADO DE 1,7KG. AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DEVERÃO SE APRESENTAREM DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA.	UN	1.000
64.	MISTURA PARA BOLOS 5KG, MISTURA PRONTA PARA BOLO, SABORES: COCO, NEUTRO, CHOCOLATE, BAUNILHA, E LARANJA COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMETACIENSE E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL, CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER LEITE E OVOS, CONTÉM GLÚTEN. PARA MANUSEIO ACRESCENTAR OVOS E LEITE. EMBALAGEM DEVE CONTER DESCRIÇÃO DE PREPARO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KILOS.	UN	2.500
65.	MUSSARELA 4KG QUEIJO TIPO MUÇARELA, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO MASSA FIRME, COMPACTA, DE COLORAÇÃO AMARELO-ESBRANQUIÇADA E SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CONFORME PADRÕES ORGANOLÉPTICOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. FORMATO RETANGULAR, OBTIDO POR COAGULAÇÃO ENZIMÁTICA COM COALHO, USO DE FERMENTO LÁCTEO E CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME E ORIGEM DO PRODUTO; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DADOS DA EMPRESA; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA PEÇA (4 KG) E PESO DA EMBALAGEM.	PÇ	2.000
66.	ÓLEO DE SOJA REFINADO, ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, TIPO 1 PARA PREPARO DE ALIMENTOS, EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA DE ACORDO COM AS NORMAS DO INMETRO, COM INFORMAÇÕES DE LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 900 ML.	UN	7.010
67.	ORÉGANO, DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 100 G. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
68.	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO . DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.		
69.	PAÇOCA TIPO CASEIRA, INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL. EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PESANDO 20G CADA; ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200
70.	PÊSSEGO ENLATADO EM CALDADE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALAGEM SEM RISCOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A EMBALAGEM DEVE CONTER 400G.	LT	600
71.	PICOLÉ SABOR UVA, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO, FEITO COM POLPA DA FRUTA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO MÍNIMO DE 70G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 (MÊS) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADOS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS E TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, PARA QUE PERMANEÇA CONGELADO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	10.500
72.	PÃO DE FORMA - PACOTE 400G À 500G - FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA, ESTABILIZANTES POLISORBATO 80 E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTE E MELHORADORES DE FARINHA, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 400 A 500 GRAMAS, COM FATIAS PESANDO EM MÉDIA 25 GRAMAS.	PCT	2.000
73.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO, TIPO LANCHE, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.	PCT	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

74.	PÃO TIPO BISNAGA PACOTE 300 GRAMAS, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO, GLICOSE DE MILHO, SAL REFINADO, GLÚTEN, LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES E CONSERVADOR, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 300 GRAMAS.SUPERIOR OU IGUAL A SEVEN BOYS, PULLMAN E PANCO.	PCT	5.000
75.	SAL REFINADO IODADO UMIDADE MÁXIMA 2% IODORNELALOIDE DE 40-60 MG/KG TIPO: REFINADO. COMPOSIÇÃO: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO; INGREDIENTES: ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO E CARBONATO DE SÓDIO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	1.010
76.	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	3.000
77.	SUCO DE CAJU CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
78.	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
79.	SUCO DE PÊSSEGO CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	GR	3.000
80.	SUCO DE UVA CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY OU BELA ISCHIA.	LT	3.000
81.	SUCO DE UVA INTEGRAL 1 L DE UVA SUCO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM AROMA FRUTADO E SUAVE. EM EMBALAGEM TETRA PAK , DE 1 LITRO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO.	UN	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
82.	SUCO TIPO NÉCTAR SABOR UVA DA POLPA DA FRUTA DE UVA, COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE NO MÍNIMO 40% E AÇÚCAR, CORANTE NATURAL, ACIDULANTE ESPESSANTE, AROMA IDÊNTICA NATURAL DA FRUTA, VITAMINA C, EMBALAGEM CAIXA DE PAPELÃO TIPO LONGA VIDA DE 200ML, VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, VALLE OU MAGUARY.	CX	2.000
83.	TRIGO PARA QUIBE (PACOTE COM 500G) COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM 500G ,CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	PCT	2.400
84.	UVA PASSAS CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – FRUTA DESIDRATADA. APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS SELECIONADAS, SUBMETIDAS AO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO NATURAL OU INDUSTRIAL CONTROLADA. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASTANHO-ESCURA OU ÂMBAR, CONFORME A VARIEDADE), UNIFORME E SEM SINAIS DE MOFO, SUJIDADE OU FERMENTAÇÃO. FRUTOS ÍNTEGROS OU PARCIALMENTE ÍNTEGROS, DE TEXTURA MACIA, NÃO CRISTALIZADOS E SEM EXCESSIVA AGLOMERAÇÃO. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. LIVRE DE SEMENTES OU COM PRESENÇA MÍNIMA, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS A FRUTAS DESIDRATADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA INVOLADA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	UN	500
85.	VINAGRE BRANCO FRASCO DE 500ML ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ ENTRE 4,0% E 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET; SEM CORANTES; SEM ESSÊNCIAS; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E COM VOLUME DE 500 ML.	FR	1.000

Importante: A proposta de preços deve conter, no mínimo, os seguintes campos:

- Descrição precisa do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia, dentre outros;
- Marca dos produtos ofertados;
- Valor unitário;

2.1. Os quantitativos previstos consideram a expectativa de consumo em 12 (doze) meses, com a determinação de unidades e quantidades estimadas a serem adquiridas em função da utilização provável.



3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem como objeto o fornecimento de alimentos não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das 31 (trinta e uma) Unidades Escolares Municipais vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, com foco no preparo e oferta da merenda escolar diária, bem como ao suprimento das demandas institucionais das demais Secretarias participantes, no âmbito de suas atividades administrativas, operacionais e de atendimento ao público.

3.2. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação – SME, a disponibilização regular de alimentos não perecíveis é essencial para a execução da merenda escolar, a qual constitui política pública fundamental para garantir a permanência, o bem-estar e o adequado desenvolvimento dos estudantes da rede municipal de ensino. Esses itens são indispensáveis para o preparo das refeições servidas diariamente, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, bem como para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.3. Ressalta-se que as unidades escolares realizam diariamente o preparo da merenda, o que demanda reposição periódica, regular e adequada dos gêneros alimentícios, a fim de garantir a continuidade do serviço e evitar situações de desabastecimento. Já as demais Secretarias participantes dependem do fornecimento contínuo desses insumos para a execução de suas rotinas institucionais. O estoque atualmente disponível mostra-se insuficiente para suprir a demanda contínua e crescente, podendo comprometer tanto a regularidade da oferta da merenda escolar quanto o atendimento das necessidades administrativas e operacionais das Secretarias envolvidas.

3.4. Quanto às demais Secretarias participantes, a aquisição de gêneros alimentícios viabilizará o atendimento contínuo e bem como o atendimento das necessidades de abastecimento das Secretarias participantes, conforme suas respectivas atribuições e demandas institucionais.

3.4.1. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social demanda o fornecimento de gêneros alimentícios para atender aos programas, projetos e serviços socioassistenciais voltados à promoção do bem-estar, do desenvolvimento e da proteção social dos usuários. A demanda é fundamentada pela Constituição Federal, art. 6º, na Lei do LOAS e nas normas do CNAS.

3.4.2. As Secretarias Municipais de: Infraestrutura, Gestão e Finanças e Bem Estar, justifica sua necessidade em razão do atendimento às demandas das unidades vinculadas ao Almoxarifado Central da Administração Pública Municipal e às diretorias municipais, assegurando o suporte operacional necessário ao funcionamento contínuo dos serviços públicos sob sua responsabilidade.

3.4.3. A Secretaria Municipal de Saúde necessita do fornecimento de gêneros alimentícios para subsidiar as atividades administrativas e operacionais de suas unidades, contribuindo para a adequada execução das ações e serviços de saúde, bem como para a manutenção das condições de trabalho dos servidores envolvidos na prestação do atendimento à população e cortesias aos pacientes do SUS que buscam atendimentos nas unidades de saúde.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento eficiente e contínuo de alimentos não perecíveis para as unidades da rede municipal de ensino, vinculadas a Secretaria Municipal de Educação, bem como o atendimento das necessidades de abastecimento das Secretarias participantes, conforme suas respectivas atribuições e demandas institucionais.

4.2. A execução do fornecimento será realizada pelo Fornecedor, que será responsável por entregar os produtos nos endereços indicados pelas Secretarias demandantes.

4.3. O quantitativo de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Educação – SME será definido pela nutricionista responsável, com base no número de alunos e servidores atendidos, observadas as diretrizes nutricionais aplicáveis.



4.4. Quanto às demais Secretarias participantes, os quantitativos serão estabelecidos a partir das demandas formalmente apresentadas por cada pasta, considerando o número de servidores atendidos, a rotina de consumo e o histórico de utilização dos gêneros alimentícios.

4.5. Os quantitativos previstos poderão ser ajustados ao longo da vigência da Ata, em razão de eventuais variações na demanda, devidamente justificadas e observados os limites e condições estabelecidos no instrumento convocatório.

4.6. A solução adotada assegura a logística adequada de distribuição, o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis e a manutenção da qualidade nutricional dos produtos fornecidos.

4.7. Todo o processo será conduzido em estrita conformidade com a Lei nº 14.133/21, garantindo legalidade, transparência, economicidade e efetividade na execução.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos gerais

5.1.1. Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, devidamente embalados pelo fabricante, em perfeitas condições de uso, armazenamento e transporte, e dentro do prazo de validade vigente, com validade mínima que assegure o consumo adequado durante o período de utilização pela Administração Municipal, conforme normas dos órgãos reguladores competentes.

5.1.2. Os produtos deverão atender integralmente às normas de qualidade e segurança estabelecidas pelos órgãos competentes, incluindo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, e demais entidades reguladoras aplicáveis, observando-se as exigências relativas à composição, rotulagem, acondicionamento e padrões de identidade e qualidade de cada item alimentício.

5.1.3. Os produtos ofertados deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação sanitária vigente, bem como às normas técnicas específicas aplicáveis a cada tipo de alimento não perecível.

5.1.4. Todos os alimentos deverão estar livres de impurezas, corpos estranhos ou qualquer substância inadequada ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias e aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

5.1.5. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, intactas e lacradas, contendo rotulagem completa com marca e fabricante, lote e data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente (quando aplicável), além de todas as demais informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária e de defesa do consumidor.

5.2. Subcontratação:

5.2.1. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual.

5.3. Garantia

5.3.1. Não haverá exigência de garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.3.2. A garantia contratual dos serviços será aquela estabelecida na Lei nº 8.076, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e alterações subsequentes.

6. CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.1. O fornecimento dos itens/produtos acontecerá de forma parcelada, conforme grade de quantitativo enviados ao fornecedor, durante a vigência da Ata de Registro de Preço ou Contrato, mediante a Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes.



6.3. **Os produtos deverão ser entregues no prazo em até 10 (dez) dias corridos**, a contar do recebimento da Ordem de Compra, conforme demanda.

6.4. Caso não seja possível a entrega dos produtos dentro do prazo estipulado no item 6.3, a licitante deverá comunicar as razões no prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da Ordem de Compra, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

6.5. O produto deverá ser entregue no endereço e horário de funcionamento, conforme descrito abaixo:

- **Almoxarifado da Educação:** localizado na Rua Pacífico José Diniz, nº 524, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-126. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Almoxarifado da Saúde:** localizado à Rua Progresso, n.º 985, bairro São Geraldo, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006, no horário de 7h30min 15h30min, de segunda-feira à quinta-feira.
- **Almoxarifado Central:** localizado à Estrada Fazenda dos Borges, nº 97, Bairro Andyara, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33251-570. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Gestão e Finanças:** localizada no Prédio da Prefeitura Municipal - Rua Dr Cristiano Otoni, 55, centro - Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social:** localizada à Rua Francisco Bahia, 182, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-030, de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Bem Estar:** localizado à Rua José Viana Sobrinho, 127, Centro - Pedro Leopoldo/MG. CEP: 33250-024 de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.

6.5.1. Em caso de alteração do endereço para entrega, dentro do município de Pedro Leopoldo/MG, a Secretaria de Educação e as demais secretarias participantes informará o fornecedor no e-mail de envio do documento de solicitação, sem ônus ao Município.

6.6. Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em perfeitas condições de uso, isentos de quaisquer defeitos de fabricação, de forma a garantir a qualidade e a apresentação adequadas ao evento público ao qual se destinam, devendo atender integralmente ao descritivo do item licitado.

6.7. Durante o prazo de vigência, poderão ocorrer alterações dos horários e novas unidades de entrega poderão ser incorporadas, a critério das Secretarias Municipais sempre no Município de Pedro Leopoldo/MG.

6.8. A Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo através da Secretaria Municipal de Educação e das secretarias participantes, não aceitará a exigência de faturamento mínimo, estipulação de horário ou outras restrições do fornecedor que venham a prejudicar esta Secretaria, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

6.9. O fornecedor no momento da entrega deverá apresentar juntamente com os produtos, a Nota Fiscal e a Ordem de Compra, que foi emitido por esta Secretaria solicitante.



6.10. O produto será recebido, observadas as regras de recebimento abaixo:

6.10.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'a' da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.10.2. Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'b' da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.11. O produto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, **devendo ser substituído no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.12. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do produto licitado ou com qualquer diferença do ofertado no certame.

6.13. Os produtos não deverão, em nenhuma hipótese, ser deixado em muros, maçanetas de portões, residências vizinhas ou em qualquer outro local que não seja aquele expressamente indicado no Termo de Referência ou no e-mail enviado pela Secretaria responsável com a Ordem de Compra. A entrega deverá ocorrer, impreterivelmente, diretamente ao funcionário credenciado, responsável por receber, conferir e atestar o recebimento.

6.13.1. O produto deverá ser descarregado dentro dos locais de entrega, sendo de responsabilidade do fornecedor disponibilizar servidores para tal tarefa.

6.14. O produto mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a preexistência de defeitos, má fé por parte do fornecedor e/ou condições inadequadas de transporte.

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O instrumento de contratação 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.

7.2. O fornecimento deverá ser acompanhado e fiscalizado pelo(s) fiscal(is) da Ata de Registro de Preço - ARP ou Contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.2.1. GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

Rafael Furtado Vitoi Policiano - Secretário Municipal de Educação. Contato telefônico: (31) 3662-3763.

Rachel Leopoldo Lage - Secretária Municipal de Saude. Contato Telefônico: (31) 3660-5111

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho - Secretário Municipal de Infraestrutura. Contato Telefônico: (31) 3662-3750

Helder Augusto Diniz Silva - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social. Contato Telefônico: (31) 98947 – 0384

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno - Secretário Municipal de Gestão e Finanças.

Rayminara Amorim Reis - - Secretária Municipal de Bem Estar. Contato Telefônico: (31) 3662-3764



7.2.1.1. FISCALIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- a) Lais Stefany Marques - Fiscal Administrativo - Supervisora de Alimentação Escolar - Contato (31) 3662-1854.
- b) Rafaela da Silva Barros - Fiscal Técnico - Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- a) Andrea Caldas Neves - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

- a) Rinaldo Mendes Carvalho - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

- a) Flaviana Pereira Rosa Bem - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

- a) Cassiano Henrique Leal Pacheco - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

- a) Natalia Fernanda Silva - Fiscal da ARP

7.3. O fiscal da ARP anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.4. O fiscal do fornecimento informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

7.5. O fornecedor será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto da ARP ou contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

7.6. O fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros em razão da execução da ARP ou contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.7. Somente o fornecedor será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da ARP ou contrato.

7.8. A inadimplência do fornecedor em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração Pública a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar a Administração Pública.

7.9. As comunicações entre a Administração Pública e o fornecedor devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.10. A Administração Pública poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



7.11. Antes do pagamento da nota fiscal, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Cadastro de Fornecedores do Município - CFM.

7.12. Poderão ser 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, a Certidão Negativa de Débito Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, caso esses documentos não estejam regularizados no CFM.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO LICITANTE E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:

8.1. A licitante será selecionada via MENOR PREÇO POR ITEM, recomendado-se que a modalidade licitatória seja PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇO, conforme prevê art. 29 c/c o inciso IV do art. 78, IV da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 61 do Decreto Municipal nº. 2.219/2023 do Município de Pedro Leopoldo.

8.2. A recomendação justifica-se pelo fato de que o objeto, em razão de suas características, demanda entregas parceladas ao longo da vigência da ARP ou contrato. O quantitativo apresentado é estimado, uma vez que não é possível definir de forma precisa e antecipada a demanda da Secretaria Municipal de Educação - por meio das Unidades Escolares, através do almoxarifado e das demais secretarias participantes.

8.3. A aceitabilidade observará os valores praticados no mercado apurados durante a fase de cotação.

8.4. A estimativa do valor da contratação, classificada em documento próprio dos autos, será mantida em sigilo até a conclusão da fase competitiva da licitação, em conformidade com o artigo 24, da Lei 14.133/2021²

9. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, ECONÔMICA E TÉCNICA

9.1. Nos termos dos artigos 62 ao 70, da Lei Federal nº 14.133/2021, as exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e declarações são as usuais para a generalidade dos objetos.

10. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

10.1. Não se aplica.

11. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

11.1. O Fornecedor deverá fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, quantidades, prazos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

11.2. Constituem obrigações do Fornecedor, sem prejuízo de outras previstas em lei ou na ARP ou instrumento equivalente:

11.2.1. Entregar os produtos rigorosamente dentro dos prazos e locais determinados pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, conforme **item 6.5.** deste Termo de Referência.

11.2.2. Assegurar que os gêneros alimentícios estejam em perfeitas condições de consumo, livres de impurezas, insetos, sujidades ou qualquer outro elemento que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar;

² Art. 24 - Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.



- 11.2.3. Substituir, no prazo máximo de 03 (três) dias, sem ônus para a Administração, qualquer produto que apresente defeito, esteja em desacordo com as especificações estabelecidas ou se encontre em condições impróprias para o consumo.
- 11.2.4. Responsabilizar-se pelo transporte, carregamento e descarregamento dos produtos até os locais de entrega, observando as normas de higiene, acondicionamento e conservação adequadas a cada tipo de gênero alimentício;
- 11.2.5. Assegurar que o transporte dos produtos seja realizado em veículos limpos, fechados, devidamente higienizados e compatíveis com o tipo de alimento, mantendo as condições ideais de temperatura e armazenamento;
- 11.2.6. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento válidos;
- 11.2.7. Observar as orientações da nutricionista responsável e da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e das demais secretarias participantes, quanto às especificações, qualidade e padrões nutricionais dos alimentos;
- 11.2.8. Atender prontamente às solicitações e orientações da fiscalização designada pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes;
- 11.2.9. Manter canal de comunicação acessível para esclarecimento de dúvidas e resolução de eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento;
- 11.2.10. Apresentar, quando solicitado, notas fiscais devidamente acompanhadas dos comprovantes de entrega emitidos e assinados pelos responsáveis dos locais de recebimento;
- 11.2.11. Zelar pela boa execução da Ata de Registro de Preços, pela segurança alimentar e pelo cumprimento das normas legais vigentes.
- 11.2.12. Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários decorrentes da execução contratual, não existindo qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e a Administração Pública;

12. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 12.1. Constituem obrigações do Município, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, sem prejuízo de outras previstas em lei ou na Ata de Registro de Preços:
- 12.1.1. Fornecer todas as informações necessárias para o adequado fornecimento, incluindo os locais, horários e responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios;
- 12.1.2. Assegurar que os locais de entrega estejam aptos a receber os produtos, garantindo condições adequadas de descarga, armazenamento e conferência dos itens;
- 12.1.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução da Ata por meio de servidores designados, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando as medidas corretivas cabíveis;
- 12.1.4. Realizar a conferência qualitativa e quantitativa dos produtos entregues, recusando aqueles que não atendam às especificações, estejam fora do prazo de validade ou apresentem condições inadequadas para o consumo;



12.1.5. Comunicar formalmente à contratada qualquer irregularidade ou não conformidade verificada, fixando prazo razoável para sua substituição ou correção, sem ônus adicional para a Administração;

12.1.6. Efetuar o pagamento à contratada pelos produtos efetivamente entregues e aceitos, conforme valores, prazos e condições estabelecidas no contrato e mediante a apresentação da documentação fiscal regular;

12.1.7. Prestar todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada, desde que relacionados à execução contratual.

12.1.8. Adotar as medidas administrativas e legais cabíveis em caso de descumprimento das obrigações estabelecidas ou de entrega de produtos em desacordo com as especificações;

12.1.9. Garantir que o Fornecimento observe as normas de segurança alimentar, controle de qualidade e rastreabilidade, em conformidade com as orientações da nutricionista responsável e dos órgãos de vigilância sanitária.

13. AFERIÇÃO E PAGAMENTO

13.1. O pagamento à contratada será efetuado com base nas entregas efetivamente realizadas e devidamente atestadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

13.2. Cada entrega deverá ser acompanhada da nota fiscal e do comprovante de recebimento, emitido e assinado pelo servidor responsável do local de entrega, contendo a data, o horário e a identificação dos produtos conferidos.

13.3. A aferição dos produtos será realizada pela equipe de fiscalização designada, que verificará:

13.3.1. A conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações do Termo de Referência e da proposta vencedora;

13.3.2. A qualidade, integridade e condições de conservação dos alimentos;

13.3.3. O prazo de validade e o correto acondicionamento dos produtos;

13.3.4. A quantidade entregue em relação ao solicitado.

13.4. Constatadas irregularidades ou não conformidades, os produtos deverão ser recusados, cabendo à contratada substituí-los imediatamente e sem ônus adicional para a Administração, não sendo devido qualquer pagamento até a regularização da entrega.

13.5. O pagamento será realizado em até 30 dias úteis contados da data do atesto da nota fiscal pela fiscalização, desde que toda a documentação exigida esteja regular e o fornecimento tenha sido realizado conforme as condições estabelecidas.

13.6. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta bancária indicada pelo Fornecedor, observadas as disposições legais e orçamentárias vigentes.

13.7. A nota fiscal somente será atestada após conferência e aprovação dos produtos entregues, sendo vedado o pagamento de qualquer item que não atenda integralmente às exigências do presente Termo de Referência.



13.8. O simples protocolo da nota fiscal não implica em reconhecimento de direito de crédito pela Administração, sendo o pagamento condicionado ao efetivo cumprimento das obrigações contratuais.

14. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

14.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme previsto nos arts 178 a 180 do Decreto Municipal 2.219/2023 nas seguintes situações:

14.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

14.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor, conforme previsto no art. 27 do Decreto 11.462 de 31 de Março de 2023, requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso, nos seguintes termos:

14.2.1. O fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

14.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Município e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

14.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o Município convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto 11.462/2023.

14.2.4. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o presente termo consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato e reajustamento de preços, o índice do IPCA-E ou outro que houver por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

14.2.4.1. A data-base estará vinculada à data da proposta e adjudicado ao licitante vencedor.

15. DAS REGRAS REFERENTES A LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. O fornecedor deverá observar integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), comprometendo-se a adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais eventualmente tratados durante a execução contratual.

15.2. É vedado à contratada utilizar, compartilhar ou armazenar dados pessoais obtidos em razão da execução deste contrato para fins diversos daqueles estritamente necessários à sua execução.

15.3. O fornecedor responderá por qualquer tratamento indevido ou vazamento de dados pessoais, nos termos da legislação vigente, ficando sujeita às sanções administrativas, civis e penais cabíveis.



15.4. O fornecedor deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer incidente de segurança que possa comprometer dados pessoais de servidores, fornecedores ou demais envolvidos.

15.5. A observância da LGPD é condição essencial para a manutenção do contrato, sendo seu descumprimento motivo para rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela LOA.

16.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
252	02.07.01.12.306.0006.2068.3.3.90.30.00	1500 e 1552
253	02.07.01.12.306.0006.2123.3.3.90.30.00	1500 e 1552
254	02.07.01.12.306.0006.2124.3.3.90.30.00	1500 e 1552
255	02.07.01.12.306.0006.2125.3.3.90.30.00	1500 e 1552

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
433	02.09.01.04.122.00102045.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
487	02.10.01.04.122.0022.2155.3.3.90.30.00	1500
514	02.10.01.08.244.0022.2277.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
527	02.10.01.08.245.0014.1131.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
539	02.10.01.08.245.0015.1135.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
609	02.10.02.04.422.0019.1125.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
318	02.08.01.10.122.0023.2176.3.3.90.30.00	1500
362	02.08.01.10.302.0024.2168.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
370	02.08.02.10.302.0024.2169.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
376	02.08.02.10.302.0024.2172.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
396	02.08.03.10.301.0025.1273.3.3.90.30.00	1600-1621-2600-2621
401	02.08.03.10.301.0025.2163.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
134	02.05.03.04.122.0002.2285.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

RECURSO FEDERAL: () SIM () NÃO RECURSO ESTADUAL: () SIM () NÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
648	02.12.01.04.122.0003.2285.3.3.90.32.00	1500
686	02.12.03.27.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500
715	02.12.04.13.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500

Thais da Silva Soares
Analista Técnica da Coordenação de Administração da Educação
Responsável pela elaboração do documento

Douglas Henrique de Souza Soares
Coordenador de Administração da Educação

Ciente da designação de fiscal da ARP:

Lais Stefany Marques
Fiscal Administrativo

Rafaela da Silva Barros
Fiscal Técnico

Rinaldo Mendes Carvalho
Fiscal da SM de Infraestrutura

Flaviana Pereira Rosa Bem
Fiscal da SM de Desenvolvimento Social

Natalia Fernanda Silva



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Fiscal da SM de Bem Estar

Andrea Caldas Neves Silva
Fiscal da SM de Saúde

Cassiano Henrique Leal Pacheco
Fiscal da SM de Gestão e Finanças

Aprovo este **Termo de Referência - TR** e declaro que tenho conhecimento de todas as suas características, ratificando, neste ato, o seu integral conteúdo.

Pedro Leopoldo, 02 de fevereiro de 2026.

Rafael Furtado Vitoi Policiano
Secretário Municipal de Educação
Gestor da Ata de Registro de Preço

Rachel Leopoldo Lage
Secretária Municipal de Saúde
Gestora da Ata de Registro de Preço

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho
Secretário Municipal de Infraestrutura
Gestor da Ata de Registro de Preço

Helder Augusto Diniz Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social
Gestor da Ata de Registro de Preço



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno
Secretário Municipal de Gestão e Finanças
Gestor da Ata de Registro de Preço

Rayminara Amorim Reis
Secretária Municipal de Bem Estar
Gestora da Ata de Registro de Preço



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

ANEXO I DO TR

QUANTIDADE ESTIMADA POR SECRETARIA

Nº	CÓDIGO DA SONNER	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	SM EDUCAÇÃO	SM INFRAESTRUTURA	SM SOCIAL	SM SAÚDE	SM FINANÇAS	SM BEM ESTAR	TOTAL
1.	10010089	ACHOCOLATADO. PRODUTO DESIDRATADO CONSTITUÍDO POR CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, SAL REFINADO, AROMA NATURAL DE BAUNILHA E CHOCOLATE E NO MÍNIMO AS SEGUINTE VITAMINAS E MINERAIS: VITAMINAS A, D, C, TIAMINA, RIBOFLAVINA, NIACINA, PIRIDOXINA, ÁCIDO FÓLICO, B12, FERRO, IODO E ZINCO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ SER PREPARADA COM INGREDIENTES LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE BEBIDA. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS CENTESIMAL MÍNIMA: PROTEÍNA 4,5G E CARBOIDRATO MÁXIMO DE 85G. RENDIMENTO MÍNIMO: 40 PORÇÕES DE 200ML. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTA NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM QUE VEDA HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO 1KG. SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO 10 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	3.000						3.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

2.	10010353	ACÚCAR CRISTAL PC C/ 5 KG, APRIMORADO PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, FABRICADO DE AÇÚCAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA FERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ASPECTO: PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR. COR: PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: DOCE. EMBALAGEM: DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	UN	6.000	1.000	100	1.000	40	30	8.170
3.	10010263	ADOÇANTE, ADOÇANTE NATURAL 100% STEVIA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ADOÇANTES ARTIFICIAIS NA COMPOSIÇÃO, FRASCO DE 80 ML.	UN	1.700		10	20			1.730
4.	10010188	AMENDOIM INTEIRO 500G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRO, ÚNICO, COM GRÃOS SELECIONADOS, TIPO 1, SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.700						1.700
5.	10010271	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO 500G, ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	1.400						1.400
6.	10010375	AMIDO DE MILHO, EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	PCT	8.500		20				8.520
7.	10.010.397	ARROZ BRANCO TIPO I - 5 KG AGULHINHA 5 KG, PÓLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, 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, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	2.000						2.000
8.	10010370	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO INTEGRAL, DE COLORAÇÃO CLARA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. TEXTURA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA AVEIA, SEM SINAIS DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTA DE ADITIVOS, CORANTES OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E	PCT	500						500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A CEREAIS E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, INVOLADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO FABRICANTE E ENDEREÇO COMPLETO; NOME E CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; LOTE; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E LISTA DE INGREDIENTES. REPOSIÇÃO E QUALIDADE: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA) ANTES DO VENCIMENTO, PRESENÇA DE CONTAMINANTES OU EMBALAGENS DANIFICADAS, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A IMEDIATA REPOSIÇÃO DO PRODUTO, SEM ÔNUS ADICIONAL.								
9.	10010317	AZEITE EXTRA VIRGEM 500 ML, COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, Prensado a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, contendo nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sem glúten, envasado na origem. Não é permitida a presença de outros óleos na sua composição.	UN	500					500	
10.	10010070	AÇAFRÃO DA TERRA (CURCÚMA), CONDIMENTO EM PÓ FINO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA DE 500G E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. INFORMAÇÃO AOS ALÉRGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	PCT	6.000	1.000	100	1.000	40	30	8.170
11.	10.010.398	BATATA PALHA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMES E PRÓPRIOS DO PRODUTO. TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE ENCHARCAMENTO, AMOLECIMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE IMPUREZAS, PARTÍCULAS QUEIMADAS, RESÍDUOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA PRODUTOS FRITOS E DERIVADOS DE BATATA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ÍNTEGRA, INVOLADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS FRITOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; DADOS DO FABRICANTE (NOME E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA	PCT	1.500						1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

DE ENTREGA										
12.	10010383	BEBIDA À BASE DE SOJA - SABOR ORIGINAL EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK – FRASCO), CONTENDO 1.000 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	4.000						4.000
13.	10010335	BISCOITO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS: ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. COR CARACTERÍSTICA DE BISCOITO CREAM CRACKER, TEXTURA CROCANTE, SUPERFÍCIE LEVEMENTE SALGADA E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM TRAÇOS DE RANÇO, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS E DE QUAISQUER ADITIVOS NÃO AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TIPO FLOW PACK, HERMETICAMENTE SELADA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA BISCOITOS SECOS. PESO LÍQUIDO DE 360G. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO E MARCA; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO NO MÁXIMO 20 UNIDADES, GARANTINDO PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ EFETUAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	UN	8.000		100	1.000		14	9.114
14.	10.010.399	BISCOITO CREAM CRACKER SACHÊ, BISCOITO QUADRADO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER, DE TEXTURA CROCANTE, COM ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 370 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR A RENATA E BAUDUCCO. VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30						30



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

15.	10010286	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA COCO, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.500		80		10		1.590
16.	10.010.400	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS.	PCT	3.000				10		3.010



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.							
17.	10010357	BISCOITO MAISENA SACHÊ, BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA , DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, SEM GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 180 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR RENATA E BAUDUCCO.VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30					30
18.	10.010.403	BISCOITO MAISENA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA CROCANTE, UNIFORME E AGRADÁVEL. ISENTO DE GORDURA TRANS, SEM SINAIS DE RANÇO, BOLOR, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, DEVIDAMENTE SELADA. PESO LÍQUIDO DE 360 G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, INCLUINDO REQUISITOS DE PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO. CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS, EMBALAGENS DANIFICADAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO PRAZO DE VALIDADE, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, RENATA, BAUDUCCO, MABEL OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA.	UN	8.000		60	500	10	8.570
19.	10.010.402	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. ALIMENTO A BASE DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E CORANTE NATURAL, ISENTO DE GLÚTEN E LEITE BEM EMBALADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA,	PCT	3.000				10	3.010



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.O PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADAS).								
20.	10.010.396	CACAU EM PÓ 100%, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR CACAU EM PÓ ALCALINO OU NATURAL, 100% CACAU. SOLUBILIDADE ADEQUADA, PERMITINDO BOA DISPERSÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO CACAU, SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, RANCIDEZ OU OUTRAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA PARA PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA PRODUTOS EM PÓ. O RÓTULO DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; INGREDIENTES (100% CACAU); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; QUANTIDADE/PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA À UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR, TEXTURA), PRESENÇA DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO OU EMBALAGEM DANIFICADA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	PCT	1.500						1.500
21.		CAFÉ EM PÓ - 500G TORRADO, MOAGEM FINA, EMBALAGEM TIPO SPACK , QUALIDADE SUPERIOR. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA DO CAFÉ, COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZA, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	PCT	5.000	2.000	250	4.200	206	84	11.740
22.	10060027	CAIXA DE BOMBOM SORTIDOS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. BOMBONS RECHADOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR	CX	1.000		300				1.300



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		COLORAÇÃO ADEQUADA E CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO SEM SINAIS DE RANÇO E AMARGOR, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS. BOMBONS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RETANGULAR EM PAPELÃO FIRME, ENVOLVIDO EM POLIETILENO RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO NÃO DEVENDO ESTAR AMASSADA, DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS, EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO 250 GRAMAS.								
23.	10010377	CANELA EM PAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	500						500
24.	10010377	CANELA EM PÓ - 30G, TEXTURA FINA, HOMOGENEA, COLORAÇÃO MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FRASCO 30 GRAMAS.	FR	750						750
25.	10010378	CANJICA BRANCA 500G CANJICA DE MILHO BRANCO, COLORAÇÃO BRANCO, MARFIM OU PALHA, COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA DE : GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS DE MILHO PROVENIENTE DA ESPÉCIE ZEA MAYS, L. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM PROCESSO DA ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL (DE GERMINAÇÃO), DESPELICULADOS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE COR CARACTERÍSTICA. CLASSIFICAÇÃO DE GRUPO: CANJICA MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO, SEGUINDO LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	3.500		20	30			3.550
26.	10010128	CANJQUINHA PCT 500 GRS DE MILHO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	4.000						4.000
27.	10010374	CHÁ MATE TOSTADO CAIXA 250G, ERVA MATE QUEIMADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	CX	7.000	700	100	600	6	150	8.556



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

28.	10010360	COCADA BRANCA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COM : IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450						450
29.	10010361	COCADA MORENA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COMO: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450						450
30.	10020088	COCO RALADO PCT DE 1 KG, DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. 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, DE 1 KILO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	2.000			30			2.030
31.	10010264	COLORÍFICO PACOTE DE 500GR (CORANTE) EM PÓ FINO, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ COM URUCUM EM PÓ (BAIXA QUANTIDADE DE ÓLEO VEGETAL). DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, IMPUREZAS, SUJIDADES, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM PERFURAÇÕES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, EMBALAGENS DEVEM CONTER 500 GRAMAS.	PCT	1.500						1.500
32.	10010302	COMINHO EM PÓ FINO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO COM 60 GRAMAS, DEVE CONTER APRESENTAÇÃO DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	UN	500						500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

33.	10010297	CREME DE LEITE UHT 20% DE GORDURA, COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO MONOSSÓDICO). NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL E COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM CAIXA RESISTENTE, CONTENDO 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	3.000						3.000
34.	10010265	EXTRATO DE TOMATE DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALAGEM COM 350 GRAMAS . O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃO, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODE CONTER GERMES PATOGÊNICOS NEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA SE TORNAR NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. DEVE SER ENTREGUE COM O PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	UN	8.500						8.500
35.	10010052	FARINHA DE MANDIOCA CRUA SECA, FINA, PACOTE DE 1 KG, TIPO 02 TEXTURA SECA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	KG	5.500						5.500
36.	10010230	FARINHA DE MILHO FLOCADA, FLOCOS DE MILHO AMARELO PRÉ COZIDA, EMBALADA EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KILO.	UN	2.200						2.200



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

37.	10.010.409	FARINHA DE TAPIOCA, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – DERIVADO DA MANDIOCA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, GRANULADA E SUBMETIDA AO PROCESSO DE TORREFAÇÃO. GRANULOMETRIA UNIFORME, COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CNPJ DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ARMAZENAMENTO ADEQUADO EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.	PCT	1.000						1.000
38.	10010053	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE DE 1 KG SEM FERMENTO, OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DE COR BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.700						2.700
39.	10010127	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, SAFRA NOVA, UMIDADE 15%, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	5.000						5.000
40.	10010294	FEIJÃO PRETO, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	4.000						4.000
41.	10010040	FERMENTO EM PÓ LATA DE 250 GR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO CONTENDO 250 G GRAMAS.	UN	1.000						1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

42.	10.010.408	FLOCÃO DE MILHO, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – PRODUTO DERIVADO DO MILHO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO DEGERMINADO, PRÉ-COZIDO E LAMINADO, RESULTANDO EM FLOCOS MÉDIOS OU FINOS, DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA UNIFORME. GRANULOMETRIA PADRONIZADA, LIVRE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, GRUMOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA OU BIOLÓGICA. AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO MILHO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ANORMAIS. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. UMIDADE MÁXIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A DERIVADOS DO MILHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO DEVE APRESENTAR, NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	PCT	1.000					1.000
43.	10010058	FUBÁ DE MILHO MIMOSO PACOTE DE 1KG, OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E MADUROS, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. PÓ FINO TIPO "FUBÁ MIMOSO". ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS. RENDIMENTO APÓS A COCCÃO DE ATÉ 2,5 O PESO CRU. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.500					2.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

44.	10.010.404	IOGURTE BEBIDA LÁCTEA PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, OBTIDA A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, PADRONIZADO OU RECONSTITUÍDO, E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, COM OU SEM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. A BASE LÁCTEA DEVE CORRESPONDER A NO MÍNIMO 51% DA FORMULAÇÃO TOTAL DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO PASTEURIZADO E FERMENTADO, COM SABOR, ODOR E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE SEPARAÇÃO DE FASES, FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, COAGULAÇÃO OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS, ATENDENDO AOS PADRÕES SANITÁRIOS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLUIDA HOMOGÊNEA E COLORAÇÃO PRÓPRIA DO PRODUTO. PODE CONTER AÇÚCAR, ESTABILIZANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. INSPEÇÃO SANITÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE), COMPROVANDO INSPEÇÃO OFICIAL E ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, ATÓXICA, INVOLADA E COM BORDAS HERMETICAMENTE SELADAS. PESO/VOLUME: 1,25 KG POR UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C); SELO SIF OU SIE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, ADEQUADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA DURANTE TODO O PERCURSO. A CARGA DEVE SER MANUSEADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 (UM) MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTO, ALTERAÇÕES DE COR, ODOR, SABOR, COAGULAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ REQUERIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO PRODUTO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.	UN	4.000					4.000
45.	10010380	IOGURTE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.	GR	9.000					9.000
46.	10010362	IOGURTE NATURAL PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE	UN	2.000					2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 500G ,PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE, VALIDADE DE 01 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
47.	10010381	IOGURTE SEM LACTOSE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, FERMENTADOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. ISENTO DE LACTOSE. SABORES COCO E MORANGO, DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS. SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.	GR	1.500					1.500
48.	10010292	LEITE CONDENSADO INTEGRAL EMBALAGEM : TETRA PAK DE 395G. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE INTEGRAL E LACTOSE. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT	1.500		15	30		1.545
49.	10010295	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, DE ORIGEM VEGETAL, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 500ML, EM VIDRO, COM TAMPAS PLÁSTICAS ROSQUEADAS. ISENTO DE SUJIDADES. APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E RÓTULO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	VD	2.000			20		2.020
50.	10.010.405	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE -, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, FOSFATO TRICÁLCICO, VITAMINAS A,C, D E E, FERRO, ZINCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORNECIDO EM POTES DE 700G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PT	4.000					4.000
51.	10.010.406	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ. FERRO 1º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO: FÓRMULA INFANTIL ENRIQUECIDA COM FERRO, ADEQUADA PARA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA. PREDOMINÂNCIA DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, ASSEGURANDO MELHOR DIGESTIBILIDADE. FONTE EXCLUSIVA DE CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMPATÍVEL COM AS NECESSIDADES DO LACTENTE E COM O PADRÃO NUTRICIONAL DO LEITE MATERNO. ADICIONADA DE DHA E ARA (ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA LONGA), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO E VISUAL. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS EM CONCENTRAÇÕES ADEQUADAS ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS DA FAIXA ETÁRIA. ATENDE AOS PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS	LATA	5.000					5.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

		PELA ANVISA PARA FÓRMULAS INFANTIS (RESOLUÇÕES VIGENTES). APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA METÁLICA PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, DEVIDAMENTE LACRADA E INVIOLADA. PESO: 800 G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME E TIPO DO PRODUTO (FÓRMULA INFANTIL); FAIXA ETÁRIA INDICADA; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL; MODO DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ADVERTÊNCIAS LEGAIS OBRIGATÓRIAS (EX.: “ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS PREMATURAS” — CONFORME LEGISLAÇÃO APLICÁVEL); DADOS DO FABRICANTE; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. QUALIDADE E CONFORMIDADE: PRODUTO FABRICADO SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. DEVE CUMPRIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA REFERENTES À PRODUÇÃO, FORMULAÇÃO, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLAÇÃO DO LACRE, ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ EXIGIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.								
52.	10010388	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 2º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 36 MESES DE VIDA, COM FERRO E PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM LATA COM 800 GRAMAS.	LATA	9.500		20	1.000			10.520
53.	10020263	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. RENDIMENTO DE DUAS COLHERES DE SOPA DO PRODUTO PARA 200ML DE ÁGUA, PACOTE COM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG. EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	9.500		20	1.000			10.520
54.	10010384	LEITE INTEGRAL - TIPO LONGA VIDA.; LEITE DE ÓTIMA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), AQUECIDO ATÉ 142 A 145°C POR 2 A 4 SEGUNDOS E RESFRIADO RAPIDAMENTE. DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 5 A 8 G SENDO NO MÁXIMO 5 G DE GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 140 MG DE SÓDIO E MÍNIMO DE 210 MG DE CÁLCIO. COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF.	UN	6.000						6.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

55.	10010260	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	10.000					10.000
56.	10.010.411	MACARRÃO DE LETRINHAS, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	1.000					1.000
57.	10010349	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO LASANHA,ELABORADA A PARTIR DE SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO,CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE,PRÓPRIA PARA PREPARO DE LASANHAS,APRESENTANDO FORMATO PLACAS RETANGULARES, LISAS OU LEVEMENTE ONDULADAS,DE ESPESSURA UNIFORME. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO,UNIFORME,SEM MANCHAS ESCURAS OU ESBRANQUIÇADAS; TEXTURA FIRME,SEM RACHADURAS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; ISENTO DE SUJIDADES,CORPOS ESTRANHOS,PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL QUE COMPROMETA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR;APÓS COZIMENTO,DEVE APRESENTAR BOA RESISTÊNCIA,MANTENDO ESTRUTURA,SEM DESMANCHAR E FORMAR GRUMOS; SABOR ODOR CARACTERÍSTICOS,SEM GOSTO OU CHEIRO ESTRANHOS. INGREDIENTES MÍNIMOS: SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. (PODERÁ CONTER OVOS, DESDE QUE ESPECIFICADO NO RÓTULO). INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ROTULAGEM: PRODUTO DEVIDAMENTE REGISTRADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA); RÓTULO CONTENDO DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO 500G. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE TOTAL.	PCT	1.000					1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

58.	10010258	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO AVE MARIA, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	9.000						9.000
59.	10010257	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	8.500						8.500
60.	10010354	MANJERICÃO IN NATURA, DESIDRATADO, MANJERICÃO DESIDRATADO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 07 GRAMAS.	PCT	500						500
61.	10020176	MANTEIGA COM QUANTIDADE MÍNIMA DE SAL E GORDURA TRANS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, COTOCHÉS E CAPIL VIDA.	UN	4.000		100	1.000	10	10	5.120
62.	10010107	MILHO DE PIPOCA PCTE 500 GRS DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.500		50	30	25	100	1.705



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

63.	10010287	MILHO VERDE EM CONSERVA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 31 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO. INGREDIENTES: GRÃOS INTEIROS SELECIONADOS. CARACTERÍSTICAS: COR; SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE, DEVERÁ TAMBÉM APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E FORMATO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZES SANITÁRIAS, FECHADOS E ESTERILIZADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2,6KG E PESO DRENADO DE 1,7KG. AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DEVERÃO SE APRESENTAREM DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA.	UN	1.000						1.000
64.	10010386	MISTURA PARA BOLOS 5KG, MISTURA PRONTA PARA BOLO, SABORES: COCO, NEUTRO, CHOCOLATE, BAUNILHA, E LARANJA COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMETACIENSE E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL, CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER LEITE E OVOS, CONTÉM GLÚTEN. PARA MANUSEIO ACRESCENTAR OVOS E LEITE. EMBALAGEM DEVE CONTER DESCRIÇÃO DE PREPARO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KILOS.	UN	2.500						2.500
65.	10.010.407	MUSSARELA 4KG QUEIJO TIPO MUÇARELA, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO MASSA FIRME, COMPACTA, DE COLORAÇÃO AMARELO-ESBRANQUIÇADA E SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CONFORME PADRÕES ORGANOLÉPTICOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. FORMATO RETANGULAR, OBTIDO POR COAGULAÇÃO ENZIMÁTICA COM COALHO, USO DE FERMENTO LÁCTEO E CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME E ORIGEM DO PRODUTO; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DADOS DA EMPRESA; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA PEÇA (4 KG) E PESO DA EMBALAGEM.	PÇ	2.000						2.000
66.	10010064	ÓLEO DE SOJA REFINADO, ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, TIPO 1 PARA PREPARO DE ALIMENTOS, EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA DE ACORDO COM AS NORMAS DO INMETRO, COM INFORMAÇÕES DE LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 900 ML.	UN	7.000		10				7.010



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

67.	10010318	ORÉGANO, DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÁS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 100 G. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	500						500
68.	10010363	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO . DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.	KG	2.000						2.000
69.	10010343	PAÇOCA TIPO CASEIRA, INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL. EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PESANDO 20G CADA; ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200						200
70.	10010371	PÊSSEGO ENLATADO EM CALDADE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALAGEM SEM RISCOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A EMBALAGEM DEVE CONTER 400G.	LT	2.000						2.000
71.	10010368	PICOLÉ SABOR UVA, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO, FEITO COM POLPA DA FRUTA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO MÍNIMO DE 70G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 (MÊS) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADOS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS E TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, PARA QUE PERMANEÇA CONGELADO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO , VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	2.000						2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

72.	10020156	PÃO DE FORMA - PACOTE 400G À 500G - FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA, ESTABILIZANTES POLISORBATO 80 E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTE E MELHORADORES DE FARINHA, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 400 A 500 GRAMAS, COM FATIAS PESANDO EM MÉDIA 25 GRAMAS.	PCT	2.000						2.000	
73.	10020239	PÃO DE QUEIJO CONGELADO, TIPO LANCHE, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.	PCT	2.000							2.000
74.	100110367	PÃO TIPO BISNAGA PACOTE 300 GRAMAS, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO, GLICOSE DE MILHO, SAL REFINADO, GLÚTEN, LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES E CONSERVADOR, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 300 GRAMAS.SUPERIOR OU IGUAL A SEVEN BOYS, PULLMAN E PANCO.	PCT	600							600
75.	10010068	SAL REFINADO IODADO UMIDADE MÁXIMA 2% IODORNELALOIDE DE 40-60 MG/KG TIPO: REFINADO. COMPOSIÇÃO: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO; INGREDIENTES: ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO E CARBONATO DE SÓDIO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	1.000		10					1.010



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

76.	10010143	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	3.000						3.000
77.	10010352	SUCO DE CAJU CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.000		100				7.100
78.	10010142	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.000		100				7.100
79.	10010322	SUCO DE PÊSSEGO CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	GR	3.000						3.000
80.	10080017	SUCO DE UVA CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY OU BELA ISCHIA.	LT	3.000						3.000
81.	10010387	SUCO DE UVA INTEGRAL 1 L DE UVA SUCO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM AROMA FRUTADO E SUAVE. EM EMBALAGEM TETRA PAK , DE 1 LITRO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000						2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Ce
33250-006 - Pedro Leopoldo

82.	10080026	SUCO TIPO NÉCTAR SABOR UVA DA POLPA DA FRUTA DE UVA, COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE NO MÍNIMO 40% E AÇÚCAR, CORANTE NATURAL, ACIDULANTE ESPESSANTE, AROMA IDÊNTICA NATURAL DA FRUTA, VITAMINA C, EMBALAGEM CAIXA DE PAPELÃO TIPO LONGA VIDA DE 200ML, VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, VALLE OU MAGUARY.	CX	2.000						2.000
83.	10010330	TRIGO PARA QUIBE (PACOTE COM 500G) COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM 500G ,CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	PCT	2.400						2.400
84.	10.010.410	UVA PASSAS CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – FRUTA DESIDRATADA. APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS SELECIONADAS, SUBMETIDAS AO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO NATURAL OU INDUSTRIAL CONTROLADA. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASTANHO-ESCURA OU ÂMBAR, CONFORME A VARIEDADE), UNIFORME E SEM SINAIS DE MOFO, SUJIDADE OU FERMENTAÇÃO. FRUTOS ÍNTEGROS OU PARCIALMENTE ÍNTEGROS, DE TEXTURA MACIA, NÃO CRISTALIZADOS E SEM EXCESSIVA AGLOMERAÇÃO. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. LIVRE DE SEMENTES OU COM PRESENÇA MÍNIMA, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS A FRUTAS DESIDRATADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA INVOLADA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	UN	500						500
85.	10010069	VINAGRE BRANCO FRASCO DE 500ML ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ALCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ ENTRE 4,0% E 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET; SEM CORANTES; SEM ESSÊNCIAS; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E COM VOLUME DE 500 ML.	FR	1.000						1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ____/2026

Processo Licitatório: 014/2026
Modalidade: Pregão Eletrônico/ Registro de Preços
Número da Licitação: 010/2026
Material de Consumo

Aos ____ dias de _____ do ano de 2025, o **Município de Pedro Leopoldo**, CNPJ n.º 23.456.650/0001-41, situado à Rua Dr. Cristiano Otoni, nº 555 - Centro - Pedro Leopoldo, CEP 33250-006, Fone (31) 3660 5155, neste ato representado pela Secretária Municipal de _____, RG MG _____, CPF _____, residente e domiciliado na Rua: _____ Nº ____- _____/ Pedro Leopoldo, ESTADO CIVIL _____, institui Ata de Registro de Preço, nos termos do art. 107 da Lei Federal n.º 14.133 de 01 de abril de 2021 e Decreto Municipal nº 2.219 de 10 de abril de 2023 e demais condições e as demais normas legais aplicáveis, decorrente da licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico / Registro de Preços n.º 010/2026 – PMPL**, cujo objetivo consiste na formalização de Ata de Registro de preços **conforme descrito na Cláusula Primeira desta ata**, a qual constitui-se em **documento vinculativo e obrigacional** às partes, segundo as cláusulas e condições seguintes fixadas no Edital e seus Anexos.

EMPRESA
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
FONE:
END.:
REPRESENTANTE:
RG:
CPF:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços, nos termos do **Processo Licitatório nº 014/2026 na Modalidade de Pregão Eletrônico/Registro de Preço nº 010/2026** cujo objeto é a **Aquisição de alimentos não perecíveis, laticínios e congelados para atender as demandas da Administração Pública Municipal através das Secretarias Municipais do município de Pedro Leopoldo/MG** nos termos da proposta apresentada, que fica desde já fazendo parte integrante do presente instrumento.

1.2. DESCRITIVO, QUANTITATIVO E DEMAIS INFORMAÇÕES DOS ITENS:

Nº	DESCRIPTIVO DO ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
86.	ACHOCOLATADO. PRODUTO DESIDRATADO CONSTITUÍDO POR CACAU EM	UN	3.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	<p>PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, SAL REFINADO, AROMA NATURAL DE BAUNILHA E CHOCOLATE E NO MÍNIMO AS SEGUINTE VITAMINAS E MINERAIS: VITAMINAS A, D, C, TIAMINA, RIBOFLAVINA, NIACINA, PIRIDOXINA, ÁCIDO FÓLICO, B12, FERRO, IODO E ZINCO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ SER PREPARADA COM INGREDIENTES LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE BEBIDA. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS CENTESIMAL MÍNIMA: PROTEÍNA 4,5G E CARBOIDRATO MÁXIMO DE 85G. RENDIMENTO MÍNIMO: 40 PORÇÕES DE 200ML. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTA NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM QUE VEDA HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO 1KG. SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO 10 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p>		
87.	<p>ACÚCAR CRISTAL PC C/ 5 KG, APRIMORADO PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, FABRICADO DE AÇÚCAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA FERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ASPECTO: PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR. COR: PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: DOCE. EMBALAGEM: DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.</p>	UN	8.170
88.	<p>ADOÇANTE, ADOÇANTE NATURAL 100% STEVIA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ADOÇANTES ARTIFICIAIS NA COMPOSIÇÃO, FRASCO DE 80 ML.</p>	UN	1.140
89.	<p>AMENDOIM INTEIRO 500G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRO, ÚNICO, COM GRÃOS SELECIONADOS, TIPO 1, SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>	PCT	1.730
90.	<p>AMENDOIM TORRADO E MOÍDO 500G, ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>	UN	1.700
91.	<p>AMIDO DE MILHO, EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO,</p>	PCT	1.400



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.		
92.	ARROZ BRANCO TIPO I - 5 KG AGULHINHA 5 KG, PÓLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, 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, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTÉ, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	8.520
93.	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO INTEGRAL, DE COLORAÇÃO CLARA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. TEXTURA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA AVEIA, SEM SINAIS DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTA DE ADITIVOS, CORANTES OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A CEREAIS E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, INVOLADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO FABRICANTE E ENDEREÇO COMPLETO; NOME E CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; LOTE; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E LISTA DE INGREDIENTES. REPOSIÇÃO E QUALIDADE: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA) ANTES DO VENCIMENTO, PRESENÇA DE CONTAMINANTES OU EMBALAGENS DANIFICADAS, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A IMEDIATA REPOSIÇÃO DO PRODUTO, SEM ÔNUS ADICIONAL.	PCT	2.000
94.	AZEITE EXTRA VIRGEM 500 ML, COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, PRENSADO A FRIO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, APRESENTANDO COR, AROMA E CARACTERÍSTICAS COMUNS AO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE VIDRO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. SEM GLÚTEN, ENVASADO NA ORIGEM. NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE OUTROS ÓLEOS NA SUA COMPOSIÇÃO.	UN	500
95.	AÇAFRÃO DA TERRA (CURCÚMA), CONDIMENTO EM PÓ FINO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA DE 500G E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. INFORMAÇÃO AOS ALÉRGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
96.	BATATA PALHA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMES E PRÓPRIOS DO PRODUTO. TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE ENCHARCAMENTO, AMOLECIMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE IMPUREZAS, PARTÍCULAS QUEIMADAS, RESÍDUOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS OU QUALQUER TIPO DE	PCT	1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA PRODUTOS FRITOS E DERIVADOS DE BATATA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ÍNTEGRA, INVOLADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS FRITOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; DADOS DO FABRICANTE (NOME E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
97.	BEBIDA À BASE DE SOJA - SABOR ORIGINAL EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK – FRASCO), CONTENDO 1.000 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	4.000
98.	BISCOITO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS: ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. COR CARACTERÍSTICA DE BISCOITO CREAM CRACKER, TEXTURA CROCANTE, SUPERFÍCIE LEVEMENTE SALGADA E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM TRAÇOS DE RANÇO, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS E DE QUAISQUER ADITIVOS NÃO AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TIPO FLOW PACK, HERMETICAMENTE SELADA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA BISCOITOS SECOS. PESO LÍQUIDO DE 360G. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO E MARCA; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO NO MÁXIMO 20 UNIDADES, GARANTINDO PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ EFETUAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	UN	9.114
99.	BISCOITO CREAM CRACKER SACHÊ, BISCOITO QUADRADO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER, DE TEXTURA CROCANTE, COM ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 370 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR A RENATA E BAUDUCCO. VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A	CX	30



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.		
100.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA COCO, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.590
101.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3.010
102.	BISCOITO MAISENA SACHÊ, BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA , DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, SEM GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM	CX	30



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	(RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 180 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR RENATA E BAUDUCCO.VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.		
103.	BISCOITO MAISENA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA CROCANTE, UNIFORME E AGRADÁVEL. ISENTO DE GORDURA TRANS, SEM SINAIS DE RANÇO, BOLOR, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, DEVIDAMENTE SELADA. PESO LÍQUIDO DE 360 G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, INCLUINDO REQUISITOS DE PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO. CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS, EMBALAGENS DANIFICADAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO PRAZO DE VALIDADE, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, RENATA, BAUDUCCO, MABEL OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA.	UN	8.570
104.	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. ALIMENTO A BASE DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E CORANTE NATURAL, ISENTO DE GLÚTEN E LEITE BEM EMBALADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADAS).	PCT	3.010
105.	CACAU EM PÓ 100%, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR CACAU EM PÓ ALCALINO OU NATURAL, 100% CACAU. SOLUBILIDADE ADEQUADA, PERMITINDO BOA DISPERSÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO CACAU, SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, RANCIDEZ OU OUTRAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA PARA PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO	PCT	1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	ATÓXICO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA PRODUTOS EM PÓ. O RÓTULO DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; INGREDIENTES (100% CACAU); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; QUANTIDADE/PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA À UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR, TEXTURA), PRESENÇA DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO OU EMBALAGEM DANIFICADA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.		
106.	CAFÉ EM PÓ - 500G TORRADO, MOAGEM FINA, EMBALAGEM TIPO SPACK , QUALIDADE SUPERIOR. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA DO CAFÉ, COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZA, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	PCT	11.740
107.	CAIXA DE BOMBOM SORTIDOS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. BOMBONS RECHEADOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ADEQUADA E CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO SEM SINAIS DE RANÇO E AMARGOR, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS. BOMBONS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RETANGULAR EM PAPELÃO FIRME, ENVOLVIDO EM POLIETILENO RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO NÃO DEVENDO ESTAR AMASSADA, DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS, EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	CX	1.300
108.	CANELA EM PAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	500
109.	CANELA EM PÓ - 30G, TEXTURA FINA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FRASCO 30 GRAMAS.	FR	750
110.	CANJICA BRANCA 500G CANJICA DE MILHO BRANCO, COLORAÇÃO BRANCO , MARFIM OU PALHA, COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA DE : GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS DE MILHO PROVENIENTE DA ESPÉCIE ZEA MAYS, L. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM PROCESSO DA ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL (DE	PCT	3.550



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	GERMINAÇÃO), DESPELICULADOS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE COR CARACTERÍSTICA. CLASSIFICAÇÃO DE GRUPO: CANJICA MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO, SEGUINDO LEGISLAÇÃO VIGENTE		
111.	CANJIQUEIRA PCT 500 GRS DE MILHO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	4.000
112.	CHÁ MATE TOSTADO CAIXA 250G, ERVA MATE QUEIMADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	CX	8.556
113.	COCADA BRANCA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COM : IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450
114.	COCADA MORENA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COMO: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450
115.	COCO RALADO PCT DE 1 KG, DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. 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, DE 1 KILO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	2.030
116.	COLORÍFICO PACOTE DE 500GR (CORANTE) EM PÓ FINO, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ COM URUCUM EM PÓ (BAIXA QUANTIDADE DE ÓLEO VEGETAL). DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, IMPUREZAS, SUJIDADES, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM PERFURAÇÕES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO	PCT	1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, EMBALAGENS DEVEM CONTER 500 GRAMAS.		
117.	COMINHO EM PÓ FINO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO COM 60 GRAMAS, DEVE CONTER APRESENTAÇÃO DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	UN	500
118.	CREME DE LEITE UHT 20% DE GORDURA, COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO MONOSSÓDICO). NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL E COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM CAIXA RESISTENTE, CONTENDO 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	3.000
119.	EXTRATO DE TOMATE DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALAGEM COM 350 GRAMAS . O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODE CONTER GERMES PATOGÊNICOS NEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA SE TORNAR NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. DEVE SER ENTREGUE COM O PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	UN	8.500
120.	FARINHA DE MANDIOCA CRUA SECA, FINA, PACOTE DE 1 KG, TIPO 02 TEXTURA SECA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMações NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	KG	5.500
121.	FARINHA DE MILHO FLOCADA, FLOCOS DE MILHO AMARELO PRÉ COZIDA, EMBALADA EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, INFORMações NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KILO.	UN	2.200
122.	FARINHA DE TAPIOCA, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – DERIVADO DA MANDIOCA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, GRANULADA E SUBMETIDA AO PROCESSO DE TORREFAÇÃO. GRANULOMETRIA UNIFORME, COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS	PCT	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CNPJ DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ARMAZENAMENTO ADEQUADO EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
123.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE DE 1 KG SEM FERMENTO, OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DE COR BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS . VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.700
124.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, SAFRA NOVA, UMIDADE 15%, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	5.000
125.	FEIJÃO PRETO, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	4.000
126.	FERMENTO EM PÓ LATA DE 250 GR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO CONTENDO 250 G GRAMAS.	UN	1.000
127.	FLOCÃO DE MILHO, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – PRODUTO DERIVADO DO MILHO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO DEGERMINADO, PRÉ-COZIDO E LAMINADO, RESULTANDO EM FLOCOS MÉDIOS OU FINOS, DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA UNIFORME. GRANULOMETRIA PADRONIZADA, LIVRE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, GRUMOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA OU BIOLÓGICA. AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO MILHO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ANORMAIS. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. UMIDADE MÁXIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A DERIVADOS DO MILHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO DEVE APRESENTAR, NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	PCT	1.000
128.	FUBÁ DE MILHO MIMOSO PACOTE DE 1KG, OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E MADUROS, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. PÓ FINO TIPO "FUBÁ MIMOSO". ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS. RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE ATÉ 2,5 O PESO CRU. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.500
129.	IOGURTE BEBIDA LÁCTEA PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, OBTIDA A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, PADRONIZADO OU	UN	4.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	<p>RECONSTITUÍDO, E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, COM OU SEM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. A BASE LÁCTEA DEVE CORRESPONDER A NO MÍNIMO 51% DA FORMULAÇÃO TOTAL DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO PASTEURIZADO E FERMENTADO, COM SABOR, ODOR E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE SEPARAÇÃO DE FASES, FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, COAGULAÇÃO OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS, ATENDENDO AOS PADRÕES SANITÁRIOS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLUIDA HOMOGÊNEA E COLORAÇÃO PRÓPRIA DO PRODUTO. PODE CONTER AÇÚCAR, ESTABILIZANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. INSPEÇÃO SANITÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE), COMPROVANDO INSPEÇÃO OFICIAL E ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, ATÓXICA, INViolADA E COM BORDAS HERMETICAMENTE SELADAS. PESO/VOLUME: 1,25 KG POR UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C); SELO SIF OU SIE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, ADEQUADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA DURANTE TODO O PERCURSO. A CARGA DEVE SER MANUSEADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 (UM) MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTO, ALTERAÇÕES DE COR, ODOR, SABOR, COAGULAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ REQUERIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO PRODUTO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.</p>		
130.	<p>IOGURTE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.</p>	GR	9.000
131.	<p>IOGURTE SEM LACTOSE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, FERMENTADOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. ISENTO DE LACTOSE. SABORES COCO E MORANGO, DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU</p>	GR	1.500



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.		
132.	IOGURTE NATURAL PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 500G ,PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE, VALIDADE DE 01 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000
133.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL EMBALAGEM : TETRA PAK DE 395G. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE INTEGRAL E LACTOSE. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT	1.545
134.	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, DE ORIGEM VEGETAL, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 500ML, EM VIDRO, COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEADA. ISENTO DE SUJIDADES. APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E RÓTULO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	VD	2.020
135.	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE -, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, FOSFATO TRICÁLCICO, VITAMINAS A,C, D E E, FERRO, ZINCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORNECIDO EM POTES DE 700G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PT	1.500
136.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 1º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO: FÓRMULA INFANTIL ENRIQUECIDA COM FERRO, ADEQUADA PARA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA. PREDOMINÂNCIA DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, ASSEGURANDO MELHOR DIGESTIBILIDADE. FONTE EXCLUSIVA DE CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMPATÍVEL COM AS NECESSIDADES DO LACTENTE E COM O PADRÃO NUTRICIONAL DO LEITE MATERNO. ADICIONADA DE DHA E ARA (ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA LONGA), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO E VISUAL. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS EM CONCENTRAÇÕES ADEQUADAS ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS DA FAIXA ETÁRIA. ATENDE AOS PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA FÓRMULAS INFANTIS (RESOLUÇÕES VIGENTES). APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA METÁLICA PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLADA. PESO: 800 G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME E TIPO DO PRODUTO (FÓRMULA INFANTIL); FAIXA ETÁRIA INDICADA; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL; MODO DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ADVERTÊNCIAS LEGAIS OBRIGATÓRIAS (EX.: "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS PREMATURAS" — CONFORME LEGISLAÇÃO APLICÁVEL); DADOS DO FABRICANTE; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. QUALIDADE E CONFORMIDADE: PRODUTO FABRICADO SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. DEVE CUMPRIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA REFERENTES À PRODUÇÃO, FORMULAÇÃO, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLAÇÃO DO LACRE, ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU	LATA	4.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ EXIGIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.		
137.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 2º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 36 MESES DE VIDA, COM FERRO E PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE,COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM LATA COM 800 GRAMAS.	LATA	5.000
138.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. RENDIMENTO DE DUAS COLHERES DE SOPA DO PRODUTO PARA 200ML DE ÁGUA, PACOTE COM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG. EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	10.520
139.	LEITE INTEGRAL - TIPO LONGA VIDA.; LEITE DE ÓTIMA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), AQUECIDO ATÉ 142 A 145°C POR 2 A 4 SEGUNDOS E RESFRIADO RAPIDAMENTE. DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 5 A 8 G SENDO NO MÁXIMO 5 G DE GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 140 MG DE SÓDIO E MÍNIMO DE 210 MG DE CÁLCIO. COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF.	UN	6.000
140.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	10.000
141.	MACARRÃO DE LETRINHAS, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	2.000
142.	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO LASANHA,ELABORADA A PARTIR DE SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO,CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE,PRÓPRIA PARA PREPARO DE LASANHAS,APRESENTANDO FORMATO PLACAS RETANGULARES, LISAS OU LEVEMENTE ONDULADAS,DE ESPESSURA UNIFORME. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO,UNIFORME,SEM MANCHAS ESCURAS OU ESBRANQUIÇADAS; TEXTURA FIRME,SEM RACHADURAS OU	PCT	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	QUEBRAS EXCESSIVAS; ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL QUE COMPROMETA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR; APÓS COZIMENTO, DEVE APRESENTAR BOA RESISTÊNCIA, MANTENDO ESTRUTURA, SEM DESMANCHAR E FORMAR GRUMOS; SABOR ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM GOSTO OU CHEIRO ESTRANHOS. INGREDIENTES MÍNIMOS: SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. (PODERÁ CONTER OVOS, DESDE QUE ESPECIFICADO NO RÓTULO). INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ROTULAGEM: PRODUTO DEVIDAMENTE REGISTRADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA); RÓTULO CONTENDO DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO 500G. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE TOTAL.		
143.	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO AVE MARIA, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	9.000
144.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	8.500
145.	MANJERICÃO IN NATURA, DESIDRATADO, MANJERICÃO DESIDRATADO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 07 GRAMAS.	PCT	500
146.	MANTEIGA COM QUANTIDADE MÍNIMA DE SAL E GORDURA TRANS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, COTOCHÉS E CAPIL VIDA.	UN	5.120
147.	MILHO DE PIPOÇA PCTE 500 GRS DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS.	UN	1.705



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
148.	MILHO VERDE EM CONSERVA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 31 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO. INGREDIENTES: GRÃOS INTEIROS SELECIONADOS. CARACTERÍSTICAS: COR; SABOR, ODORE E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE, DEVERÁ TAMBÉM APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E FORMATO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZES SANITÁRIAS, FECHADOS E ESTERILIZADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2,6KG E PESO DRENADO DE 1,7KG. AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DEVERÃO SE APRESENTAREM DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA.	UN	1.000
149.	MISTURA PARA BOLOS 5KG, MISTURA PRONTA PARA BOLO, SABORES: COCO, NEUTRO, CHOCOLATE, BAUNILHA, E LARANJA COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMETACIENSE E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL, CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER LEITE E OVOS, CONTÉM GLÚTEN. PARA MANUSEIO ACRESCENTAR OVOS E LEITE. EMBALAGEM DEVE CONTER DESCRIÇÃO DE PREPARO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KILOS.	UN	2.500
150.	MUSSARELA 4KG QUEIJO TIPO MUÇARELA, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO MASSA FIRME, COMPACTA, DE COLORAÇÃO AMARELO-ESBRANQUIÇADA E SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CONFORME PADRÕES ORGANOLÉPTICOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. FORMATO RETANGULAR, OBTIDO POR COAGULAÇÃO ENZIMÁTICA COM COALHO, USO DE FERMENTO LÁCTEO E CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME E ORIGEM DO PRODUTO; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DADOS DA EMPRESA; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA PEÇA (4 KG) E PESO DA EMBALAGEM.	PÇ	2.000
151.	ÓLEO DE SOJA REFINADO, ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, TIPO 1 PARA PREPARO DE ALIMENTOS, EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA DE ACORDO COM AS NORMAS DO INMETRO, COM INFORMAÇÕES DE LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 900 ML.	UN	7.010
152.	ORÉGANO, DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 100 G. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
153.	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO . DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	(NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.		
154.	PAÇOÇA TIPO CASEIRA, INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL. EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PESANDO 20G CADA; ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200
155.	PÊSSEGO ENLATADO EM CALDADE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALAGEM SEM RISCOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A EMBALAGEM DEVE CONTER 400G.	LT	600
156.	PICOLÉ SABOR UVA, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO, FEITO COM POLPA DA FRUTA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO MÍNIMO DE 70G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 (MÊS) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADOS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS E TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, PARA QUE PERMANEÇA CONGELADO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	10.500
157.	PÃO DE FORMA - PACOTE 400G À 500G - FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA, ESTABILIZANTES POLISORBATO 80 E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTE E MELHORADORES DE FARINHA, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 400 A 500 GRAMAS, COM FATIAS PESANDO EM MÉDIA 25 GRAMAS.	PCT	2.000
158.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO, TIPO LANCHE, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO	PCT	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.		
159.	PÃO TIPO BISNAGA PACOTE 300 GRAMAS, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO, GLICOSE DE MILHO, SAL REFINADO, GLÚTEN, LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES E CONSERVADOR, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 300 GRAMAS.SUPERIOR OU IGUAL A SEVEN BOYS, PULLMAN E PANCO.	PCT	5.000
160.	SAL REFINADO IODADO UMIDADE MÁXIMA 2% IODORNELALOIDE DE 40-60 MG/KG TIPO: REFINADO. COMPOSIÇÃO: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO; INGREDIENTES: ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO E CARBONATO DE SÓDIO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	1.010
161.	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	3.000
162.	SUCO DE CAJU CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
163.	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
164.	SUCO DE PÊSSEGO CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA,	GR	3.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	MAGUARY, BELA ISCHIA.		
165.	SUCO DE UVA CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY OU BELA ISCHIA.	LT	3.000
166.	SUCO DE UVA INTEGRAL 1 L DE UVA SUCO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM AROMA FRUTADO E SUAVE. EM EMBALAGEM TETRA PAK , DE 1 LITRO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000
167.	SUCO TIPO NECTAR SABOR UVA DA POLPA DA FRUTA DE UVA, COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE NO MÍNIMO 40% E AÇÚCAR, CORANTE NATURAL, ACIDULANTE ESPESSANTE, AROMA IDÊNTICA NATURAL DA FRUTA, VITAMINA C, EMBALAGEM CAIXA DE PAPELÃO TIPO LONGA VIDA DE 200ML, VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, VALLE OU MAGUARY.	CX	2.000
168.	TRIGO PARA QUIBE (PACOTE COM 500G) COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM 500G ,CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	PCT	2.400
169.	UVA PASSAS CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – FRUTA DESIDRATADA. APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS SELECIONADAS, SUBMETIDAS AO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO NATURAL OU INDUSTRIAL CONTROLADA. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASTANHO-ESCURA OU ÂMBAR, CONFORME A VARIEDADE), UNIFORME E SEM SINAIS DE MOFO, SUJIDADE OU FERMENTAÇÃO. FRUTOS ÍNTEGROS OU PARCIALMENTE ÍNTEGROS, DE TEXTURA MACIA, NÃO CRISTALIZADOS E SEM EXCESSIVA AGLOMERAÇÃO. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. LIVRE DE SEMENTES OU COM PRESENÇA MÍNIMA, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS A FRUTAS DESIDRATADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA INVOLADA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	UN	500
170.	VINAGRE BRANCO FRASCO DE 500ML ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ ENTRE 4,0% E	FR	1.000



4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET; SEM CORANTES; SEM ESSÊNCIAS; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E COM VOLUME DE 500 ML.		
---	--	--

1.2.1. Os quantitativos previstos consideram a expectativa de consumo em 12 (doze) meses, com a determinação de unidades e quantidades estimadas a serem adquiridas em função da utilização provável.

1.3. Requisitos gerais

1.3.1. Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, devidamente embalados pelo fabricante, em perfeitas condições de uso, armazenamento e transporte, e dentro do prazo de validade vigente, com validade mínima que assegure o consumo adequado durante o período de utilização pela Administração Municipal, conforme normas dos órgãos reguladores competentes.

1.3.2. Os produtos deverão atender integralmente às normas de qualidade e segurança estabelecidas pelos órgãos competentes, incluindo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, e demais entidades reguladoras aplicáveis, observando-se as exigências relativas à composição, rotulagem, acondicionamento e padrões de identidade e qualidade de cada item alimentício.

1.3.3. Os produtos ofertados deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação sanitária vigente, bem como às normas técnicas específicas aplicáveis a cada tipo de alimento não perecível.

1.3.4. Todos os alimentos deverão estar livres de impurezas, corpos estranhos ou qualquer substância inadequada ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias e aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

1.3.5. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, intactas e lacradas, contendo rotulagem completa com marca e fabricante, lote e data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente (quando aplicável), além de todas as demais informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária e de defesa do consumidor.

1.4. Da Garantia:

1.4.1. Não haverá exigência de garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.2. A garantia contratual dos serviços será aquela estabelecida na Lei nº 8.076, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e alterações subsequentes.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA

2.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados a partir da data de Publicação da Ata de Registro de Preço no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do Prestador de Serviço, desde que comprovado pelo órgão gerenciador que as condições e o preço permanecem vantajosos. (art. 84 da Lei nº 14.133/2021).



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

2.2. Poderá haver a formalização do Contrato decorrente do saldo da Ata de Registro de Preços. Caberá a Secretaria interessada encaminhar à Gerência de Contratos pedido de formalização de contrato decorrente da ARP, anexando ao seu pedido: relatório do saldo do sistema informatizado; aceite da empresa beneficiária da ARP; índice de reajuste e respectiva data base. (parágrafo único do art. 84 da Lei nº 14.133/2021).

2.3. O prazo de vigência do contrato de que trata o item 2.2. será proporcional ao consumo dos últimos 12 meses, cabendo ao gestor definir o prazo de vigência, observada a Lei nº 14.133/2021.

2.4. O instrumento contratual de que trata o item 2.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços e deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

2.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA: DA EXECUÇÃO

3.1. O fornecimento dos itens/produtos acontecerá de forma parcelada, conforme grade de quantitativo enviados ao fornecedor, durante a vigência da Ata de Registro de Preço, mediante a Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes.

3.2. **Os produtos deverão ser entregues no prazo em até 10 (dez) dias corridos**, a contar do recebimento da Ordem de Compra, conforme demanda.

3.3. Caso não seja possível a entrega dos produtos dentro do prazo estipulado no item 3.2, a licitante deverá comunicar as razões no prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da Ordem de Compra, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

3.4. O produto deverá ser entregue no endereço e horário de funcionamento, conforme descrito abaixo:

- **Almoxarifado da Educação:** localizado na Rua Pacífico José Diniz, nº 524, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-126. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Almoxarifado da Saúde:** localizado à Rua Progresso, n.º 985, bairro São Geraldo, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006, no horário de 7h30min 15h30min, de segunda-feira à quinta-feira.
- **Almoxarifado Central:** localizado à Estrada Fazenda dos Borges, nº 97, Bairro Andyara, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33251-570. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Gestão e Finanças:** localizada no Prédio da Prefeitura Municipal - Rua Dr Cristiano Otoni, 55, centro - Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social:** localizada à Rua Francisco Bahia, 182, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-030, de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

- **Secretaria Municipal de Bem Estar: localizado à Rua José Viana Sobrinho, 127, Centro - Pedro Leopoldo/MG. CEP: 33250-024 de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.**

3.4.1. Em caso de alteração do endereço para entrega, dentro do município de Pedro Leopoldo/MG, a Secretaria de Educação e as demais secretarias participantes informará o fornecedor no e-mail de envio do documento de solicitação, sem ônus ao Município.

3.5. Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em perfeitas condições de uso, isentos de quaisquer defeitos de fabricação, de forma a garantir a qualidade e a apresentação adequadas ao evento público ao qual se destinam, devendo atender integralmente ao descritivo do item licitado.

3.6. Durante o prazo de vigência, poderão ocorrer alterações dos horários e novas unidades de entrega poderão ser incorporadas, a critério das Secretarias Municipais sempre no Município de Pedro Leopoldo/MG.

3.7. A Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo através da Secretaria Municipal de Educação e das secretarias participantes, não aceitará a exigência de faturamento mínimo, estipulação de horário ou outras restrições do fornecedor que venham a prejudicar esta Secretaria, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

3.8. O fornecedor no momento da entrega deverá apresentar juntamente com os produtos, a Nota Fiscal e a Ordem de Compra, que foi emitido por esta Secretaria solicitante.

3.9. O produto será recebido, observadas as regras de recebimento abaixo:

3.9.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'a' da Lei Federal nº 14.133/2021;

3.9.2. Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'b' da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.10. O produto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, **devendo ser substituído no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.11. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do produto licitado ou com qualquer diferença do ofertado no certame.

3.12. Os produtos não deverão, em nenhuma hipótese, ser deixado em muros, maçanetas de portões, residências vizinhas ou em qualquer outro local que não seja aquele expressamente indicado no Termo de Referência ou no e-mail enviado pela Secretaria responsável com a Ordem de Compra. A entrega deverá ocorrer, impreterivelmente, diretamente ao funcionário credenciado, responsável por receber, conferir e atestar o recebimento.

3.12.1. O produto deverá ser descarregado dentro dos locais de entrega, sendo de responsabilidade do fornecedor disponibilizar servidores para tal tarefa.

3.13. O produto mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a preexistência de defeitos, má fé por parte do fornecedor e/ou condições inadequadas de transporte.



CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1. Constituem obrigações do Município, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, sem prejuízo de outras previstas em lei ou na Ata de Registro de Preços:

4.1.1. Fornecer todas as informações necessárias para o adequado fornecimento, incluindo os locais, horários e responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios;

4.1.2. Assegurar que os locais de entrega estejam aptos a receber os produtos, garantindo condições adequadas de descarga, armazenamento e conferência dos itens;

4.1.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução da Ata por meio de servidores designados, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando as medidas corretivas cabíveis;

4.1.4. Realizar a conferência qualitativa e quantitativa dos produtos entregues, recusando aqueles que não atendam às especificações, estejam fora do prazo de validade ou apresentem condições inadequadas para o consumo;

4.1.5. Comunicar formalmente à contratada qualquer irregularidade ou não conformidade verificada, fixando prazo razoável para sua substituição ou correção, sem ônus adicional para a Administração;

4.1.6. Efetuar o pagamento à contratada pelos produtos efetivamente entregues e aceitos, conforme valores, prazos e condições estabelecidas no contrato e mediante a apresentação da documentação fiscal regular;

4.1.7. Prestar todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada, desde que relacionados à execução contratual.

4.1.8. Adotar as medidas administrativas e legais cabíveis em caso de descumprimento das obrigações estabelecidas ou de entrega de produtos em desacordo com as especificações;

4.1.9. Garantir que o Fornecimento observe as normas de segurança alimentar, controle de qualidade e rastreabilidade, em conformidade com as orientações da nutricionista responsável e dos órgãos de vigilância sanitária.

CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

5.1. O Fornecedor deverá fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, quantidades, prazos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

5.2. Constituem obrigações do Fornecedor, sem prejuízo de outras previstas em lei ou na ARP ou instrumento equivalente:

5.2.1. Entregar os produtos rigorosamente dentro dos prazos e locais determinados pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, conforme **item 3.4.** desta Minuta.

5.2.2. Assegurar que os gêneros alimentícios estejam em perfeitas condições de consumo, livres de impurezas, insetos, sujidades ou qualquer outro elemento que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar;

5.2.3. Substituir, no prazo máximo de 03 (três) dias, sem ônus para a Administração, qualquer produto que apresente defeito, esteja em desacordo com as especificações estabelecidas ou se encontre em condições impróprias para o consumo.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

- 5.2.4. Responsabilizar-se pelo transporte, carregamento e descarregamento dos produtos até os locais de entrega, observando as normas de higiene, acondicionamento e conservação adequadas a cada tipo de gênero alimentício;
- 5.2.5. Assegurar que o transporte dos produtos seja realizado em veículos limpos, fechados, devidamente higienizados e compatíveis com o tipo de alimento, mantendo as condições ideais de temperatura e armazenamento;
- 5.2.6. Manter, durante toda a execução da ARP, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento válidos;
- 5.2.7. Observar as orientações da nutricionista responsável e da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e das demais secretarias participantes, quanto às especificações, qualidade e padrões nutricionais dos alimentos;
- 5.2.8. Atender prontamente às solicitações e orientações da fiscalização designada pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes;
- 5.2.9. Manter canal de comunicação acessível para esclarecimento de dúvidas e resolução de eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento;
- 5.2.10. Apresentar, quando solicitado, notas fiscais devidamente acompanhadas dos comprovantes de entrega emitidos e assinados pelos responsáveis dos locais de recebimento;
- 5.2.11. Zelar pela boa execução da Ata de Registro de Preços, pela segurança alimentar e pelo cumprimento das normas legais vigentes.
- 5.2.12. Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários decorrentes da execução contratual, não existindo qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e a Administração Pública;
- 5.3. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SEXTA: DA AFERIÇÃO E PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento à contratada será efetuado com base nas entregas efetivamente realizadas e devidamente atestadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente.
- 6.2. Cada entrega deverá ser acompanhada da nota fiscal e do comprovante de recebimento, emitido e assinado pelo servidor responsável do local de entrega, contendo a data, o horário e a identificação dos produtos conferidos.
- 6.3. A aferição dos produtos será realizada pela equipe de fiscalização designada, que verificará:
- 6.3.1. A conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações do Termo de Referência e da proposta vencedora;
- 6.3.2. A qualidade, integridade e condições de conservação dos alimentos;
- 6.3.3. O prazo de validade e o correto acondicionamento dos produtos;
- 6.3.4. A quantidade entregue em relação ao solicitado.



6.4. Constatadas irregularidades ou não conformidades, os produtos deverão ser recusados, cabendo à contratada substituí-los imediatamente e sem ônus adicional para a Administração, não sendo devido qualquer pagamento até a regularização da entrega.

6.5. O pagamento será realizado em até 30 dias úteis contados da data do atesto da nota fiscal pela fiscalização, desde que toda a documentação exigida esteja regular e o fornecimento tenha sido realizado conforme as condições estabelecidas.

6.6. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta bancária indicada pelo Fornecedor, observadas as disposições legais e orçamentárias vigentes.

6.7. A nota fiscal somente será atestada após conferência e aprovação dos produtos entregues, sendo vedado o pagamento de qualquer item que não atenda integralmente às exigências do Termo de Referência.

6.8. O simples protocolo da nota fiscal não implica em reconhecimento de direito de crédito pela Administração, sendo o pagamento condicionado ao efetivo cumprimento das obrigações da ARP.

CLAUSULA SÉTIMA: DO REAJUSTE E REEQUILIBRIO

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme previsto nos arts 178 a 180 do Decreto Municipal 2.219/2023 nas seguintes situações:

7.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

7.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor, conforme previsto no art. 27 do Decreto 11.462 de 31 de Março de 2023, requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso, nos seguintes termos:

7.2.1. O fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Município e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o Município convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto 11.462/2023.



7.2.4. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o presente termo consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato e reajustamento de preços, o índice do IPCA-E ou outro que houver por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

7.2.4.1. A data-base estará vinculada à data da proposta e adjudicado ao licitante vencedor.

CLAUSULA OITAVA: DOS CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

8.1. Poderão ser **reajustados os preços**, decorrente das variações inflacionárias, após o transcurso do período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da apresentação da proposta, mediante requerimento do fornecedor. O reajuste contratual levará em consideração o índice **IPCA-E**. (art. 182, da Lei Federal nº 14.133/2021).

8.2. Após o interregno de 01 (um) ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro que houve por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária, nos termos do art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021

8.3. A data-base estará vinculada à data do orçamento estimado e adjudicado ao licitante vencedor.

8.4. A extinção da ARP não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

8.5. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência da Ata e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 107 e 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

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

8.7. 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.

8.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

8.9 A ARP poderá ser rescindida nas hipóteses arroladas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLAUSULA NONA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. As despesas com execução da presente Ata, correrão por conta das seguintes dotações do orçamento vigente, conforme despacho de dotação orçamentária constante em fls. 392 dos autos:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
252	02.07.01.12.306.0006.2068.3.3.90.30.00	1500 e 1552
253	02.07.01.12.306.0006.2123.3.3.90.30.00	1500 e 1552



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

254	02.07.01.12.306.0006.2124.3.3.90.30.00	1500 e 1552
255	02.07.01.12.306.0006.2125.3.3.90.30.00	1500 e 1552

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
318	02.08.01.10.122.0023.2176.3.3..90.30.00	1500
362	02.08.01.10.302.0024.2168.3.3..90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
370	02.08.02.10.302.0024.2169.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
376	02.08.02.10.302.0024.2172.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
396	02.08.03.10.301.0025.1273.3.3.90.30.00	1600-1621-2600-2621
401	02.08.03.10.301.0025.2163.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
433	02.09.01.04.122.00102045.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
487	02.10.01.04.122.0022.2155.3.3.90.30.00	1500
514	02.10.01.08.244.0022.2277.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
527	02.10.01.08.245.0014.1131.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
539	02.10.01.08.245.0015.1135.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
609	02.10.02.04.422.0019.1125.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
134	02.05.03.04.122.0002.2285.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
648	02.12.01.04.122.0003.2285.3.3.90.32.00	1500
686	02.12.03.27.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500
715	02.12.04.13.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GESTÃO DA ATA E FISCALIZAÇÃO

10.1. O instrumento de contratação 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.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

10.2. O fornecimento deverá ser acompanhado e fiscalizado pelo(s) fiscal(is) da Ata de Registro de Preço - ARP, ou pelos respectivos substitutos.

10.2.1. **GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

Rafael Furtado Vitoi Policiano - Secretário Municipal de Educação. Contato telefônico: (31) 3662-3763.

Rachel Leopoldo Lage - Secretária Municipal de Saude. Contato Telefônico: (31) 3660-5111

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho - Secretário Municipal de Infraestrutura. Contato Telefônico: (31) 3662-3750

Helder Augusto Diniz Silva - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social. Contato Telefônico: (31) 98947 – 0384

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno - Secretário Municipal de Gestão e Finanças.

Rayminara Amorim Reis - - Secretária Municipal de Bem Estar. Contato Telefônico: (31) 3662-3764

10.2.1.1. **FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

a) Lais Stefany Marques - Fiscal Administrativo - Supervisora de Alimentação Escolar - Contato (31) 3662-1854.

b) Rafaela da Silva Barros - Fiscal Técnico - Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

b) Andrea Caldas Neves - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

b) Rinaldo Mendes Carvalho - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

b) Flaviana Pereira Rosa Bem - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

b) Cassiano Henrique Leal Pacheco - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

b) Natalia Fernanda Silva - Fiscal da ARP

10.3. O fiscal da ARP anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.



- 10.4. O fiscal do fornecimento informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
- 10.5. O fornecedor será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto da ARP em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.
- 10.6. O fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros em razão da execução da ARP, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- 10.7. Somente o fornecedor será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da ARP .
- 10.8. A inadimplência do fornecedor em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração Pública a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar a Administração Pública.
- 10.9. As comunicações entre a Administração Pública e o fornecedor devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 10.10. A Administração Pública poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 10.11. Antes do pagamento da nota fiscal, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Cadastro de Fornecedores do Município - CFM.
- 10.12. Poderão ser 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, a Certidão Negativa de Débito Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, caso esses documentos não estejam regularizados no CFM.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS REGRAS REFERENTE A LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

- 11.1. O fornecedor deverá observar integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), comprometendo-se a adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais eventualmente tratados durante a execução contratual.
- 11.2. É vedado à contratada utilizar, compartilhar ou armazenar dados pessoais obtidos em razão da execução deste contrato para fins diversos daqueles estritamente necessários à sua execução.
- 11.3. O fornecedor responderá por qualquer tratamento indevido ou vazamento de dados pessoais, nos termos da legislação vigente, ficando sujeita às sanções administrativas, civis e penais cabíveis.
- 11.4. O fornecedor deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer incidente de segurança que possa comprometer dados pessoais de servidores, fornecedores ou demais envolvidos.
- 11.5. A observância da LGPD é condição essencial para a manutenção do contrato, sendo seu descumprimento motivo para rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA : DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a o(a) Pregoeiro(a) durante o certame;

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação;

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

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

12.1.6.3. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.4. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

12.1.8 10.1. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos fornecedor/prestador de serviços as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;



12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da Ata licitada, recolhida no prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da comunicação oficial;

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2. e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor da Ata licitada;

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6., 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor da Ata licitada;

12.4.3. O valor da multa deverá observar o disposto no Art. 156, §1º da Lei 14.133/2021;

12.4.4. Conforme disposto no art.156 § 3º da Lei 14.133/2021 o percentual da multa aplicada nas infrações administrativas previstas no art. 155 seguirão a discricionariedade do gestor na fixação de multa, sendo os percentuais sugeridos meramente indicativos;

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, conforme estabelece o art.156,§ 4º da Lei 14.133/2021;

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a



sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021;

12.9. A recusa injustificada do fornecedor em assinar a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022;

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir, conforme preceitua o art. 158, da Lei 14.133/2021;

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos;

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento;

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

12.14. A aplicação das sanções previstas no edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados, conforme estabelece o art.156, §9º da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

13.1. O registro do fornecedor poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, conforme preceitua os arts. 28 e 29 do Decreto Federal 11.462 de 31 de março de 2023, nas seguintes hipóteses:

Pelo município, quando:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 27 do Decreto Federal 11.462 /2023; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou ;
- e) por razão de interesse público;
- f) se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no § 3º do art. 26 e no § 4º do art. 27 do Decreto Federal 11.462 /2023.

13.12. Conforme preceitua o art. 29, Inciso II do Decreto Federal 11.462 de 31 de março de 2023, os pedidos de cancelamento podem ser feitos também pelo fornecedor decorrente de caso fortuito ou força maior;



13.12.1. Esses pedidos deverão obedecer as seguintes regras:

- a) Mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências deste instrumento convocatório que deu origem ao Pregão Eletrônico/ Registro de Preços;
- b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
- c) No caso do fornecedor encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação, no Diário da Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, considerando-se cancelado o registro do prestador do fornecedor, a partir do 5º dia útil, a contar da publicação;
- d) A solicitação do fornecedor para cancelamento do registro de preço não o desobriga da execução do fornecimento do(s) material (ais), até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, não vislumbramos outros possíveis impactos. Entretanto, os licitantes deverão ofertar, preferencialmente, embalagens que sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, com origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras e cujo processo de fabricação observe os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, com materiais sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Os produtos ofertados devem ser produzidos por fabricantes comprometidos com o meio ambiente, que mantenham compromisso com a sustentabilidade ambiental, e que além de se enquadrarem no disposto nos itens anteriores comprovem o cumprimento da legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO DE ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICÍPES (“CARONA”)

Órgão Gerenciador (Gestor Principal): Secretaria Municipal de Educação

15.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos (art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021):

15.1.1. Caberá ao órgão interessado na adesão prover de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

15.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

15.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor/prestador de serviço.

15.1.4. Como órgão gerenciador deverá anuir ou não sobre a possibilidade o interesse de adesão em consultas realizadas por outro(s) órgão(s) da Administração Pública que externe(m) a intenção de utilizar a presente Ata de Registro de Preços; cabendo ao fornecedor/prestador de serviço beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador, observado o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.1.5. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

15.2. DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

15.2.1. As aquisições ou as contratações adicionais decorrentes dos pedidos de adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

15.2.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

15.3. Será vedada aos órgãos e entidades da Administração Pública federal a adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Município divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma prevista no art. 94, da Lei Federal nº 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Pedro Leopoldo, Estado de Minas Gerais, para dirimir os litígios que decorrem da execução deste instrumento que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92. §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo à presente Ata de Registro de Preços;

Pedro Leopoldo ___ de _____ de 2026.

Rafael Furtado Vitoi Policiano
Secretário Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Rachel Leopoldo Lage
Secretária Municipal de Saúde

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho
Secretário Municipal de Infraestrutura

Helder Augusto Diniz Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno
Secretário Municipal de Gestão e Finanças

Rayminara Amorim Reis
Secretária Municipal de Bem Estar

Distribuidora / Representante Legal da Empresa



ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO ____/2026

Processo Licitatório: 014/2026

Modalidade: Pregão Eletrônico/Registro de Preços

Número da Licitação: 010/2026

Material de Consumo

O Município de Pedro Leopoldo, entidade de direito público interno, com sede no(a) Rua Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro - PEDRO LEOPOLDO - MG, CNPJ/MF 23.456.650/0001-41, neste ato representado pelo(a) Sr.(a) _____ - Secretário(a) Municipal de _____, doravante denominado simplesmente "CONTRATANTE", de um lado; e, de outro lado, _____, com sede no (a) _____, neste ato representada pelo seu representante legal Sr.(a), CPF nº, CI nº, doravante denominada simplesmente "CONTRATADA", têm por justo e contratado o que se segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente contrato, nos termos do **Processo Licitatório nº 014/2026 na Modalidade de Pregão Eletrônico/Registro de Preços nº 010/2026** cujo objeto é a **Aquisição de alimentos não perecíveis, laticínios e congelados para atender as demandas da Administração Pública Municipal através das Secretarias Municipais do município de Pedro Leopoldo/MG** nos termos da proposta apresentada, que fica desde já fazendo parte integrante do presente instrumento.

1.2. DESCRITIVO, QUANTITATIVO E DEMAIS INFORMAÇÕES DOS ITENS:

Nº	DESCRIPTIVO DO ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
171.	ACHOCOLATADO. PRODUTO DESIDRATADO CONSTITUÍDO POR CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, SAL REFINADO, AROMA NATURAL DE BAUNILHA E CHOCOLATE E NO MÍNIMO AS SEGUINTE VITAMINAS E MINERAIS: VITAMINAS A, D, C, TIAMINA, RIBOFLAVINA, NIACINA, PIRIDOXINA, ÁCIDO FÓLICO, B12, FERRO, IODO E ZINCO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ SER PREPARADA COM INGREDIENTES LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE BEBIDA. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS CENTESIMAL MÍNIMA: PROTEÍNA 4,5G E CARBOIDRATO MÁXIMO DE 85G. RENDIMENTO MÍNIMO: 40 PORÇÕES DE 200ML. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE	UN	3.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTA NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM QUE VEDA HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO 1KG. SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO 10 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
172.	ACÚCAR CRISTAL PC C/ 5 KG, APRIMORADO PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, FABRICADO DE AÇÚCAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA FERROSA, DE PARÁSITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ASPECTO: PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR. COR: PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: DOCE. EMBALAGEM: DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	UN	8.170
173.	ADOÇANTE, ADOÇANTE NATURAL 100% STEVIA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ADOÇANTES ARTIFICIAIS NA COMPOSIÇÃO, FRASCO DE 80 ML.	UN	1.140
174.	AMENDOIM INTEIRO 500G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRO, ÚNICO, COM GRÃOS SELECIONADOS, TIPO 1, SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.730
175.	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO 500G, ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS E TOXINAS. EMBALAGEM ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	1.700
176.	AMIDO DE MILHO, EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	PCT	1.400
177.	ARROZ BRANCO TIPO I - 5 KG AGULHINHA 5 KG, PÓLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, 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, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	8.520
178.	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO INTEGRAL, DE COLORAÇÃO CLARA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. TEXTURA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA AVEIA, SEM SINAIS DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTA DE ADITIVOS, CORANTES OU	PCT	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A CEREAIS E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, INVOLADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO FABRICANTE E ENDEREÇO COMPLETO; NOME E CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; LOTE; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E LISTA DE INGREDIENTES. REPOSIÇÃO E QUALIDADE: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA) ANTES DO VENCIMENTO, PRESENÇA DE CONTAMINANTES OU EMBALAGENS DANIFICADAS, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A IMEDIATA REPOSIÇÃO DO PRODUTO, SEM ÔNUS ADICIONAL.		
179.	AZEITE EXTRA VIRGEM 500 ML, COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, Prensado a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, contendo nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sem glúten, envasado na origem. Não é permitida a presença de outros óleos na sua composição.	UN	500
180.	AÇAFRÃO DA TERRA (CURCÚMA), CONDIMENTO EM PÓ FINO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA DE 500G E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. INFORMAÇÃO AOS ALÉRGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
181.	BATATA PALHA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMES E PRÓPRIOS DO PRODUTO. TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE ENCHARCAMENTO, AMOLECIMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE IMPUREZAS, PARTÍCULAS QUEIMADAS, RESÍDUOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS VEGETAIS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA PRODUTOS FRITOS E DERIVADOS DE BATATA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ÍNTEGRA, INVOLADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS FRITOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; DADOS DO FABRICANTE (NOME E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PCT	1.500
182.	BEBIDA À BASE DE SOJA - SABOR ORIGINAL EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK – FRASCO), CONTENDO 1.000 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	4.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

183.	BISCOITO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS: ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. COR CARACTERÍSTICA DE BISCOITO CREAM CRACKER, TEXTURA CROCANTE, SUPERFÍCIE LEVEMENTE SALGADA E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM TRAÇOS DE RANÇO, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS E DE QUAISQUER ADITIVOS NÃO AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TIPO FLOW PACK, HERMETICAMENTE SELADA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA BISCOITOS SECOS. PESO LÍQUIDO DE 360G. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO E MARCA; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO NO MÁXIMO 20 UNIDADES, GARANTINDO PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ EFETUAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	UN	9.114
184.	BISCOITO CREAM CRACKER SACHÊ, BISCOITO QUADRADO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER, DE TEXTURA CROCANTE, COM ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 370 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR A RENATA E BAUDUCCO. VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30
185.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA COCO, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE;	PCT	1.590



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
186.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, PADRÃO ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU INSETOS EM QUALQUER ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ANVISA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO MÍNIMO DE 300G.DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO:NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO. EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR, SABOR OU TEXTURA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, GALO OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3.010
187.	BISCOITO MAISENA SACHÊ, BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA , DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, SEM GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 2 UNIDADES COM NO MÍNIMO 9 G POR SACHÊ, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUANTO À PRODUÇÃO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS CONTENDO 180 UNIDADES DE SACHÊS. MARCA REFERÊNCIA: IGUAL OU SUPERIOR RENATA E BAUDUCCO.VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	CX	30
188.	BISCOITO MAISENA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA CROCANTE, UNIFORME E AGRADÁVEL. ISENTO DE GORDURA TRANS, SEM SINAIS DE RANÇO, BOLOR, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA. LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.EMBALAGEM E	UN	8.570



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, DEVIDAMENTE SELADA. PESO LÍQUIDO DE 360 G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONFORMIDADE E QUALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, INCLUINDO REQUISITOS DE PRODUÇÃO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO. CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS, EMBALAGENS DANIFICADAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO PRAZO DE VALIDADE, O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS. MARCAS DE REFERÊNCIA: MARILAN, RENATA, BAUDUCCO, MABEL OU SIMILAR QUALIDADE EQUIVALENTE. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA.		
189.	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. ALIMENTO A BASE DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E CORANTE NATURAL, ISENTO DE GLÚTEN E LEITE BEM EMBALADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADAS).	PCT	3.010
190.	CACAU EM PÓ 100%, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR CACAU EM PÓ ALCALINO OU NATURAL, 100% CACAU. SOLUBILIDADE ADEQUADA, PERMITINDO BOA DISPERSÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO CACAU, SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, RANCIDEZ OU OUTRAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA PARA PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA PRODUTOS EM PÓ. O RÓTULO DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E MARCA DO PRODUTO; INGREDIENTES (100% CACAU); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE (NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; QUANTIDADE/PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA À UNIDADE REQUISITANTE. REPOSIÇÃO: CASO SEJAM IDENTIFICADAS ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, SABOR, TEXTURA), PRESENÇA DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO OU EMBALAGEM DANIFICADA ANTES DO VENCIMENTO, O FORNECEDOR SERÁ NOTIFICADO PARA REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	PCT	1.500
191.	CAFÉ EM PÓ - 500G TORRADO, MOAGEM FINA, EMBALAGEM TIPO SPACK, QUALIDADE SUPERIOR. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO	PCT	11.740



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA DO CAFÉ, COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZA, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM.		
192.	CAIXA DE BOMBOM SORTIDOS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. BOMBONS RECHEADOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ADEQUADA E CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO SEM SINAIS DE RANÇO E AMARGOR, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS. BOMBONS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RETANGULAR EM PAPELÃO FIRME, ENVOLVIDO EM POLIETILENO RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO NÃO DEVENDO ESTAR AMASSADA, DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS, EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	CX	1.300
193.	CANELA EM PAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	500
194.	CANELA EM PÓ - 30G, TEXTURA FINA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FRASCO 30 GRAMAS.	FR	750
195.	CANJICA BRANCA 500G CANJICA DE MILHO BRANCO, COLORAÇÃO BRANCO, MARFIM OU PALHA, COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA DE: GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS DE MILHO PROVENIENTE DA ESPÉCIE ZEA MAYS, L. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM PROCESSO DA ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL (DE GERMINAÇÃO), DESPELICULADOS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE COR CARACTERÍSTICA. CLASSIFICAÇÃO DE GRUPO: CANJICA MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO, SEGUINDO LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	3.550
196.	CANJUIQUINHA PCT 500 GRS DE MILHO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	4.000
197.	CHÁ MATE TOSTADO CAIXA 250G, ERVA MATE QUEIMADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM	CX	8.556



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
198.	COCADA BRANCA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COM : IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450
199.	COCADA MORENA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 20 G. CONTENDO DADOS DO PRODUTO COMO: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. O PRIMEIRO INGREDIENTE CITADO NA LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ SER O COCO. O FORNECIMENTO DEVE SER EM POTES COM 20 UNIDADES APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	450
200.	COCO RALADO PCT DE 1 KG, DE SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. 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, DE 1 KILO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	2.030
201.	COLORÍFICO PACOTE DE 500GR (CORANTE) EM PÓ FINO, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ COM URUCUM EM PÓ (BAIXA QUANTIDADE DE ÓLEO VEGETAL). DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, IMPUREZAS, SUJIDADES, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM PERFURAÇÕES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, EMBALAGENS DEVEM CONTER 500 GRAMAS.	PCT	1.500
202.	COMINHO EM PÓ FINO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO COM 60 GRAMAS, DEVE CONTER APRESENTAÇÃO DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	UN	500
203.	CREME DE LEITE UHT 20% DE GORDURA, COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ, ESPESANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO MONOSSÓDICO). NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL E COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM CAIXA RESISTENTE, CONTENDO 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE	UN	3.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
204.	EXTRATO DE TOMATE DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALAGEM COM 350 GRAMAS . O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODE CONTER GERMES PATOGÊNICOS NEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA SE TORNAR NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. DEVE SER ENTREGUE COM O PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	UN	8.500
205.	FARINHA DE MANDIOCA CRUA SECA, FINA, PACOTE DE 1 KG, TIPO 02 TEXTURA SECA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	KG	5.500
206.	FARINHA DE MILHO FLOCADA, FLOCOS DE MILHO AMARELO PRÉ COZIDA, EMBALADA EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KILO.	UN	2.200
207.	FARINHA DE TÁPIOCA, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – DERIVADO DA MANDIOCA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, GRANULADA E SUBMETIDA AO PROCESSO DE TORREFAÇÃO. GRANULOMETRIA UNIFORME, COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CNPJ DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ARMAZENAMENTO ADEQUADO EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.	PCT	1.000
208.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE DE 1 KG SEM FERMENTO, OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DE COR BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS . VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.700
209.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, SAFRA NOVA, UMIDADE 15%, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA	UN	5.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

ENTREGA.			
210.	FEIJÃO PRETO, GRÃOS INTEIROS SEM IMPUREZA E SUJIDADES, EMBALAGEM TRANSPARENTE EM POLIETILENO DEVE CONSTAR DATA DE BENEFICIAMENTO E DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	4.000
211.	FERMENTO EM PÓ LATA DE 250 GR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO CONTENDO 250 G GRAMAS.	UN	1.000
212.	FLOCÃO DE MILHO, CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – PRODUTO DERIVADO DO MILHO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LACRADA DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO DEGERMINADO, PRÉ-COZIDO E LAMINADO, RESULTANDO EM FLOCOS MÉDIOS OU FINOS, DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA UNIFORME. GRANULOMETRIA PADRONIZADA, LIVRE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, GRUMOS, INSETOS, FRAGMENTOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA OU BIOLÓGICA. AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO MILHO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ANORMAIS. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS NÃO PERMITIDOS. UMIDADE MÁXIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS A DERIVADOS DO MILHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO DEVE APRESENTAR, NO MÍNIMO: NOME DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	PCT	1.000
213.	FUBÁ DE MILHO MIMOSO PACOTE DE 1KG, OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E MADUROS, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. PÓ FINO TIPO "FUBÁ MIMOSO". ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS. RENDIMENTO APÓS A COZÇÃO DE ATÉ 2,5 O PESO CRU. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	2.500
214.	IOGURTE BEBIDA LÁCTEA PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, OBTIDA A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, PADRONIZADO OU RECONSTITUÍDO, E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, COM OU SEM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. A BASE LÁCTEA DEVE CORRESPONDER A NO MÍNIMO 51% DA FORMULAÇÃO TOTAL DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO PASTEURIZADO E FERMENTADO, COM SABOR, ODOR E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE SEPARAÇÃO DE FASES, FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, COAGULAÇÃO OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS, ATENDENDO AOS PADRÕES SANITÁRIOS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLUIDA HOMOGÊNEA E COLORAÇÃO PRÓPRIA DO PRODUTO. PODE CONTER AÇÚCAR, ESTABILIZANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DEVIDAMENTE DECLARADOS NO RÓTULO. INSPEÇÃO SANITÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE), COMPROVANDO INSPEÇÃO OFICIAL E ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, ATÓXICA, INVIOLADA E COM BORDAS HERMETICAMENTE SELADAS. PESO/VOLUME:	UN	4.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	1,25 KG POR UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C); SELO SIF OU SIE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, ADEQUADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA DURANTE TODO O PERCURSO. A CARGA DEVE SER MANUSEADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 (UM) MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO: EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTO, ALTERAÇÕES DE COR, ODOR, SABOR, COAGULAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ REQUERIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO PRODUTO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.		
215.	IOGURTE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.	GR	9.000
216.	IOGURTE SEM LACTOSE EMBALAGEM INDIVIDUAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, FERMENTADOS OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. ISENTO DE LACTOSE. SABORES COCO E MORANGO, DEVE CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADAS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS DE 170 GRAMAS. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO ISOTÉRMICO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 01 MÊS.SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, VIGOR E DANONE.	GR	1.500
217.	IOGURTE NATURAL PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 500G ,PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE, VALIDADE DE 01 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000
218.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL EMBALAGEM : TETRA PAK DE 395G. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE INTEGRAL E LACTOSE. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT	1.545
219.	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, DE ORIGEM VEGETAL, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 500ML, EM VIDRO, COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEADA. ISENTO DE SUJIDADES. APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E RÓTULO	VD	2.020



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
220.	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE -, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, FOSFATO TRICÁLCICO, VITAMINAS A,C, D E E, FERRO, ZINCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORNECIDO EM POTES DE 700G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PT	1.500
221.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 1º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO: FÓRMULA INFANTIL ENRIQUECIDA COM FERRO, ADEQUADA PARA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA. PREDOMINÂNCIA DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, ASSEGURANDO MELHOR DIGESTIBILIDADE. FONTE EXCLUSIVA DE CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMPATÍVEL COM AS NECESSIDADES DO LACTENTE E COM O PADRÃO NUTRICIONAL DO LEITE MATERNO. ADICIONADA DE DHA E ARA (ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA LONGA), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO E VISUAL. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS EM CONCENTRAÇÕES ADEQUADAS ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS DA FAIXA ETÁRIA. ATENDE AOS PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA FÓRMULAS INFANTIS (RESOLUÇÕES VIGENTES). APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA METÁLICA PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLADA. PESO: 800 G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME E TIPO DO PRODUTO (FÓRMULA INFANTIL); FAIXA ETÁRIA INDICADA; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL; MODO DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ADVERTÊNCIAS LEGAIS OBRIGATÓRIAS (EX.: "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS PREMATURAS" — CONFORME LEGISLAÇÃO APLICÁVEL); DADOS DO FABRICANTE; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.QUALIDADE E CONFORMIDADE: PRODUTO FABRICADO SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS. DEVE CUMPRIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA REFERENTES À PRODUÇÃO, FORMULAÇÃO, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS.EM CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLAÇÃO DO LACRE, ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE ANTES DO VENCIMENTO, SERÁ EXIGIDA A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA, SEM ÔNUS ADICIONAL.	LATA	4.000
222.	LEITE EM PÓ A BASE PROTEÍNA LÁCTEA ENRIQ.FERRO 2º SEMESTRE DE VIDA- FÓRMULA INFANTIL. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 36 MESES DE VIDA, COM FERRO E PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE,COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM LATA COM 800 GRAMAS.	LATA	5.000
223.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. RENDIMENTO DE DUAS COLHERES DE SOPA DO PRODUTO PARA 200ML DE ÁGUA, PACOTE COM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG. EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE	KG	10.520



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
224.	LEITE INTEGRAL - TIPO LONGA VIDA.; LEITE DE ÓTIMA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), AQUECIDO ATÉ 142 A 145°C POR 2 A 4 SEGUNDOS E RESFRIADO RAPIDAMENTE. DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 5 A 8 G SENDO NO MÁXIMO 5 G DE GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 140 MG DE SÓDIO E MÍNIMO DE 210 MG DE CÁLCIO. COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCÁ. SELO DO SIF.	UN	6.000
225.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	10.000
226.	MACARRÃO DE LETRINHAS, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA,NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA,VILMA E AMÁLIA.	PCT	2.000
227.	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO LASANHA,ELABORADA A PARTIR DE SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO,CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE,PRÓPRIA PARA PREPARO DE LASANHAS,APRESENTANDO FORMATO PLACAS RETANGULARES, LISAS OU LEVEMENTE ONDULADAS,DE ESPESSURA UNIFORME. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO,UNIFORME,SEM MANCHAS ESCURAS OU ESBRANQUIÇADAS; TEXTURA FIRME,SEM RACHADURAS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; ISENTO DE SUJIDADES,CORPOS ESTRANHOS,PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL QUE COMPROMETA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR;APÓS COZIMENTO,DEVE APRESENTAR BOA RESISTÊNCIA,MANTENDO ESTRUTURA,SEM DESMANCHAR E FORMAR GRUMOS; SABOR ODOR CARACTERÍSTICOS,SEM GOSTO OU CHEIRO ESTRANHOS. INGREDIENTES MÍNIMOS: SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. (PODERÁ CONTER OVOS, DESDE QUE ESPECIFICADO NO RÓTULO). INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ROTULAGEM: PRODUTO DEVIDAMENTE REGISTRADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA); RÓTULO CONTENDO DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO 500G. VALIDADE:	PCT	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE TOTAL.		
228.	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO AVE MARIA, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	9.000
229.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO, DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, OVOS, CORANTE NATURAL, URUCUM E CÚRCUMA, OS CORTES DEVERÃO SER HOMOGÊNEOS E INTEIROS. APÓS O COZIMENTO DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, NÃO PAPA E PEGAJOSA E CORTES SOLTOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO, A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A RENATA, VILMA E AMÁLIA.	PCT	8.500
230.	MANJERICÃO IN NATURA, DESIDRATADO, MANJERICÃO DESIDRATADO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 07 GRAMAS.	PCT	500
231.	MANTEIGA COM QUANTIDADE MÍNIMA DE SAL E GORDURA TRANS, DE SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODE SER ANTERIOR A 10 DIAS DA DATA DE ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 500 GRAMAS. SUPERIOR OU IGUAL A ITAMBÉ, COTOCHÉS E CAPIL VIDA.	UN	5.120
232.	MILHO DE PIPOCA PCTE 500 GRS DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.705
233.	MILHO VERDE EM CONSERVA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 31 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO. INGREDIENTES: GRÃOS INTEIROS SELECIONADOS. CARACTERÍSTICAS: COR; SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE, DEVERÁ TAMBÉM APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E FORMATO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZES SANITÁRIAS, FECHADOS E ESTERILIZADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2,6KG E PESO DRENADO DE 1,7KG. AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DEVERÃO SE APRESENTAREM DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS	UN	1.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

234.	SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. MISTURA PARA BOLOS 5KG, MISTURA PRONTA PARA BOLO, SABORES: COCO, NEUTRO, CHOCOLATE, BAUNILHA, E LARANJA COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMETACIENSE E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER LEITE E OVOS, CONTÉM GLÚTEN. PARA MANUSEIO ACRESCENTAR OVOS E LEITE. EMBALAGEM DEVE CONTER DESCRIÇÃO DE PREPARO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KILOS.	UN	2.500
235.	MUSSARELA 4KG QUEIJO TIPO MUÇARELA, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO MASSA FIRME, COMPACTA, DE COLORAÇÃO AMARELO-ESBRANQUIÇADA E SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CONFORME PADRÕES ORGANOLÉPTICOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. FORMATO RETANGULAR, OBTIDO POR COAGULAÇÃO ENZIMÁTICA COM COALHO, USO DE FERMENTO LÁCTEO E CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME E ORIGEM DO PRODUTO; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DADOS DA EMPRESA; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA PEÇA (4 KG) E PESO DA EMBALAGEM.	PÇ	2.000
236.	ÓLEO DE SOJA REFINADO, ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, TIPO 1 PARA PREPARO DE ALIMENTOS, EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA DE ACORDO COM AS NORMAS DO INMETRO, COM INFORMAÇÕES DE LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES, EMBALAGEM CONTÉM 900 ML.	UN	7.010
237.	ORÉGANO, DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 100 G. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	500
238.	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.		
239.	PAÇOCA TIPO CASEIRA, INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL. EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PESANDO 20G CADA; ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200
240.	PÊSSEGO ENLATADO EM CALDADE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALAGEM SEM RISCOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A EMBALAGEM DEVE CONTER 400G.	LT	600
241.	PICOLÉ SABOR UVA, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO, FEITO COM POLPA DA FRUTA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO MÍNIMO DE 70G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 (MÊS) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADOS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS E TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, PARA QUE PERMANEÇA CONGELADO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	10.500
242.	PÃO DE FORMA - PACOTE 400G À 500G - FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA, ESTABILIZANTES POLISORBATO 80 E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTE E MELHORADORES DE FARINHA, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 400 A 500 GRAMAS, COM FATIAS PESANDO EM MÉDIA 25 GRAMAS.	PCT	2.000
243.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO, TIPO LANCHE, MASSA A BASE DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. DEVE APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO CONFORME ESPECIFICADO NA EMBALAGEM. OS PÃES DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO DE 30 GRAMAS CADA PÃO DE QUEIJO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ SER RECENTE AO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM DEVE CONTER 2 KILOS.	PCT	2.000
244.	PÃO TIPO BISNAGA PACOTE 300 GRAMAS, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO, GLICOSE DE MILHO, SAL REFINADO, GLÚTEN, LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES E CONSERVADOR, EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02	PCT	5.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM CONTÉM 300 GRAMAS.SUPERIOR OU IGUAL A SEVEN BOYS, PULLMAN E PANCO.		
245.	SAL REFINADO IODADO UMIDADE MÁXIMA 2% IODORNALLOIDE DE 40-60 MG/KG TIPO: REFINADO. COMPOSIÇÃO: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO; INGREDIENTES: ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO E CARBONATO DE SÓDIO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	UN	1.010
246.	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	3.000
247.	SUCO DE CAJU CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
248.	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	FR	7.100
249.	SUCO DE PÊSSEGO CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY, BELA ISCHIA.	GR	3.000
250.	SUCO DE UVA CONCENTRADO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3,5 LITROS, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE SE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO AT O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500ML. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, MAGUARY OU BELA ISCHIA.	LT	3.000
251.	SUCO DE UVA INTEGRAL 1 L DE UVA SUCO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM AROMA FRUTADO E SUAVE. EM EMBALAGEM TETRA PAK , DE 1 LITRO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.000
252.	SUCO TIPO NÉCTAR SABOR UVA DA POLPA DA FRUTA DE UVA, COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE NO MÍNIMO	CX	2.000



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

	40% E AÇÚCAR, CORANTE NATURAL, ACIDULANTE ESPESSANTE, AROMA IDÊNTICA NATURAL DA FRUTA, VITAMINA C, EMBALAGEM CAIXA DE PAPELÃO TIPO LONGA VIDA DE 200ML, VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUPERIOR OU IGUAL A DA FRUTA, VALLE OU MAGUARY.		
253.	TRIGO PARA QUIBE (PACOTE COM 500G) COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM 500G ,CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	PCT	2.400
254.	UVA PASSAS CLASSIFICAÇÃO: GÊNERO ALIMENTÍCIO – FRUTA DESIDRATADA. APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS SELECIONADAS, SUBMETIDAS AO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO NATURAL OU INDUSTRIAL CONTROLADA. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASTANHO-ESCURA OU ÂMBAR, CONFORME A VARIEDADE), UNIFORME E SEM SINAIS DE MOFO, SUJIDADE OU FERMENTAÇÃO. FRUTOS ÍNTEGROS OU PARCIALMENTE ÍNTEGROS, DE TEXTURA MACIA, NÃO CRISTALIZADOS E SEM EXCESSIVA AGLOMERAÇÃO. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. LIVRE DE SEMENTES OU COM PRESENÇA MÍNIMA, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS A FRUTAS DESIDRATADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA INVOLADA, RESISTENTE, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS SECOS. RÔTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ORIENTAÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	UN	500
255.	VINAGRE BRANCO FRASCO DE 500ML ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ ENTRE 4,0% E 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET; SEM CORANTES; SEM ESSÊNCIAS; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E COM VOLUME DE 500 ML.	FR	1.000

1.2.1. Os quantitativos previstos consideram a expectativa de consumo em 12 (doze) meses, com a determinação de unidades e quantidades estimadas a serem adquiridas em função da utilização provável.

1.3. Requisitos gerais

1.3.1. Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, devidamente embalados pelo fabricante, em perfeitas condições de uso, armazenamento e transporte, e dentro do prazo de validade vigente, com validade mínima que assegure o consumo adequado durante o período de utilização pela Administração Municipal, conforme normas dos órgãos reguladores competentes.

1.3.2. Os produtos deverão atender integralmente às normas de qualidade e segurança estabelecidas pelos órgãos competentes, incluindo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o Ministério da Agricultura e Pecuária –



MAPA, e demais entidades reguladoras aplicáveis, observando-se as exigências relativas à composição, rotulagem, acondicionamento e padrões de identidade e qualidade de cada item alimentício.

1.3.3. Os produtos ofertados deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação sanitária vigente, bem como às normas técnicas específicas aplicáveis a cada tipo de alimento não perecível.

1.3.4. Todos os alimentos deverão estar livres de impurezas, corpos estranhos ou qualquer substância inadequada ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias e aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

1.3.5. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, intactas e lacradas, contendo rotulagem completa com marca e fabricante, lote e data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente (quando aplicável), além de todas as demais informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária e de defesa do consumidor.

1.4. Da Garantia:

1.4.1. A contratada deverá assegurar a execução do serviço, garantindo a entrega dentro dos prazos estabelecidos e em conformidade com as especificações exigidas.

1.4.2. Não haverá exigência de garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.3. A garantia contratual dos serviços será aquela estabelecida na Lei nº 8.076, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e alterações subsequentes;

CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 meses, contados a partir da data de Publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado até o limite estabelecido pela referida Lei.

Art. 105. A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

CLÁUSULA TERCEIRA : EXECUÇÃO CONTRATUAL

3.1. O fornecimento dos itens/produtos acontecerá de forma parcelada, conforme grade de quantitativo enviados ao contratado durante a vigência do Contrato, mediante a Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes.

3.2. **Os produtos deverão ser entregues no prazo em até 10 (dez) dias corridos**, a contar do recebimento da Ordem de Compra, conforme demanda.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

3.3. Caso não seja possível a entrega dos produtos dentro do prazo estipulado no item 3.2, a licitante deverá comunicar as razões no prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da Ordem de Compra, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

3.4. O produto deverá ser entregue no endereço e horário de funcionamento, conforme descrito abaixo:

- **Almoxarifado da Educação:** localizado na Rua Pacífico José Diniz, nº 524, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-126. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Almoxarifado da Saúde:** localizado à Rua Progresso, n.º 985, bairro São Geraldo, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006, no horário de 7h30min 15h30min, de segunda-feira à quinta-feira.
- **Almoxarifado Central:** localizado à Estrada Fazenda dos Borges, nº 97, Bairro Andyara, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33251-570. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Gestão e Finanças:** localizada no Prédio da Prefeitura Municipal - Rua Dr Cristiano Otoni, 55, centro - Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33.250-006. O horário de funcionamento para recebimento das entregas será de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social:** localizada à Rua Francisco Bahia, 182, Bairro Centro, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-030, de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.
- **Secretaria Municipal de Bem Estar:** localizado à Rua José Viana Sobrinho, 127, Centro - Pedro Leopoldo/MG. CEP: 33250-024 de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09h às 16h.

3.4.1. Em caso de alteração do endereço para entrega, dentro do município de Pedro Leopoldo/MG, a Secretaria de Educação e as demais secretarias participantes informará o contratado no e-mail de envio do documento de solicitação, sem ônus ao Município.

3.5. Os produtos deveram ser entregues devidamente embalados, em perfeitas condições de uso, isentos de quaisquer defeitos de fabricação, de forma a garantir a qualidade e a apresentação adequadas ao evento público ao qual se destinam, devendo atender integralmente ao descritivo do item licitado.

3.6. Durante o prazo de vigência, poderão ocorrer alterações dos horários e novas unidades de entrega poderão ser incorporadas, a critério das Secretarias Municipais sempre no Município de Pedro Leopoldo/MG.

3.7. A Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo através da Secretaria Municipal de Educação e das secretarias participantes, não aceitará a exigência de faturamento mínimo, estipulação de horário ou outras restrições do contratado que venham a prejudicar esta Secretaria, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

3.8. O contratado no momento da entrega deverá apresentar juntamente com os produtos, a Nota Fiscal e a Ordem de Compra, que foi emitido por esta Secretaria solicitante.

3.9. O produto será recebido, observadas as regras de recebimento abaixo:



3.9.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'a' da Lei Federal nº 14.133/2021;

3.9.2. Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'b' da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.10. O produto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, **devendo ser substituído no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.11. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do produto licitado ou com qualquer diferença do ofertado no certame.

3.12. Os produtos não deverão, em nenhuma hipótese, ser deixado em muros, maçanetas de portões, residências vizinhas ou em qualquer outro local que não seja aquele expressamente indicado no Termo de Referência ou no e-mail enviado pela Secretaria responsável com a Ordem de Compra. A entrega deverá ocorrer, impreterivelmente, diretamente ao funcionário credenciado, responsável por receber, conferir e atestar o recebimento.

3.12.1. O produto deverá ser descarregado dentro dos locais de entrega, sendo de responsabilidade do contratado disponibilizar servidores para tal tarefa.

3.13. O produto mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a preexistência de defeitos, má fé por parte do contratado e/ou condições inadequadas de transporte.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. Constituem obrigações do contratante, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, sem prejuízo de outras previstas em lei ou no Contrato:

4.1.1. Fornecer todas as informações necessárias para o adequado fornecimento, incluindo os locais, horários e responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios;

4.1.2. Assegurar que os locais de entrega estejam aptos a receber os produtos, garantindo condições adequadas de descarga, armazenamento e conferência dos itens;

4.1.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato por meio de servidores designados, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando as medidas corretivas cabíveis;

4.1.4. Realizar a conferência qualitativa e quantitativa dos produtos entregues, recusando aqueles que não atendam às especificações, estejam fora do prazo de validade ou apresentem condições inadequadas para o consumo;

4.1.5. Comunicar formalmente à contratada qualquer irregularidade ou não conformidade verificada, fixando prazo razoável para sua substituição ou correção, sem ônus adicional para a Administração;

4.1.6. Efetuar o pagamento à contratada pelos produtos efetivamente entregues e aceitos, conforme valores, prazos e condições estabelecidas no contrato e mediante a apresentação da documentação fiscal regular;



4.1.7. Prestar todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada, desde que relacionados à execução contratual.

4.1.8. Adotar as medidas administrativas e legais cabíveis em caso de descumprimento das obrigações estabelecidas ou de entrega de produtos em desacordo com as especificações;

4.1.9. Garantir que o Fornecimento observe as normas de segurança alimentar, controle de qualidade e rastreabilidade, em conformidade com as orientações da nutricionista responsável e dos órgãos de vigilância sanitária.

CLÁUSULA QUINTA : DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. O contratado deverá fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, quantidades, prazos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato.

5.2. Constituem obrigações do contratado, sem prejuízo de outras previstas em lei ou no Contrato:

5.2.1. Entregar os produtos rigorosamente dentro dos prazos e locais determinados pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes, conforme **item 3.4.** desta Minuta.

5.2.2. Assegurar que os gêneros alimentícios estejam em perfeitas condições de consumo, livres de impurezas, insetos, sujidades ou qualquer outro elemento que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar;

5.2.3. Substituir, no prazo máximo de 03 (três) dias, sem ônus para a Administração, qualquer produto que apresente defeito, esteja em desacordo com as especificações estabelecidas ou se encontre em condições impróprias para o consumo.

5.2.4. Responsabilizar-se pelo transporte, carregamento e descarregamento dos produtos até os locais de entrega, observando as normas de higiene, acondicionamento e conservação adequadas a cada tipo de gênero alimentício;

5.2.5. Assegurar que o transporte dos produtos seja realizado em veículos limpos, fechados, devidamente higienizados e compatíveis com o tipo de alimento, mantendo as condições ideais de temperatura e armazenamento;

5.2.6. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento válidos;

5.2.7. Observar as orientações da nutricionista responsável e da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e das demais secretarias participantes, quanto às especificações, qualidade e padrões nutricionais dos alimentos;

5.2.8. Atender prontamente às solicitações e orientações da fiscalização designada pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias participantes;

5.2.9. Manter canal de comunicação acessível para esclarecimento de dúvidas e resolução de eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento;

5.2.10. Apresentar, quando solicitado, notas fiscais devidamente acompanhadas dos comprovantes de entrega emitidos e assinados pelos responsáveis dos locais de recebimento;

5.2.11. Zelar pela boa execução do Contrato, pela segurança alimentar e pelo cumprimento das normas legais vigentes.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

5.2.12. Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários decorrentes da execução contratual, não existindo qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e a Administração Pública;

5.3. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual

CLÁUSULA SEXTA: DA AFERIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. O pagamento à contratada será efetuado com base nas entregas efetivamente realizadas e devidamente atestadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

6.2. Cada entrega deverá ser acompanhada da nota fiscal e do comprovante de recebimento, emitido e assinado pelo servidor responsável do local de entrega, contendo a data, o horário e a identificação dos produtos conferidos.

6.3. A aferição dos produtos será realizada pela equipe de fiscalização designada, que verificará:

6.3.1. A conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações do Termo de Referência e da proposta vencedora;

6.3.2. A qualidade, integridade e condições de conservação dos alimentos;

6.3.3. O prazo de validade e o correto acondicionamento dos produtos;

6.3.4. A quantidade entregue em relação ao solicitado.

6.4. Constatadas irregularidades ou não conformidades, os produtos deverão ser recusados, cabendo à contratada substituí-los imediatamente e sem ônus adicional para a Administração, não sendo devido qualquer pagamento até a regularização da entrega.

6.5. O pagamento será realizado em até 30 dias úteis contados da data do atesto da nota fiscal pela fiscalização, desde que toda a documentação exigida esteja regular e o fornecimento tenha sido realizado conforme as condições estabelecidas.

6.6. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta bancária indicada pelo contratado, observadas as disposições legais e orçamentárias vigentes.

6.7. A nota fiscal somente será atestada após conferência e aprovação dos produtos entregues, sendo vedado o pagamento de qualquer item que não atenda integralmente às exigências do Termo de Referência.

6.8. O simples protocolo da nota fiscal não implica em reconhecimento de direito de crédito pela Administração, sendo o pagamento condicionado ao efetivo cumprimento das obrigações contratuais.

CLAUSULA SÉTIMA: DO REAJUSTE E REEQUILIBRIO

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme previsto nos arts 178 a 180 do Decreto Municipal 2.219/2023 nas seguintes situações:



7.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato 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;

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

7.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o contratado não poder cumprir as obrigações estabelecidas no contrato será facultado ao contratado conforme previsto no art. 27 do Decreto 11.462 de 31 de Março de 2023, requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso, nos seguintes termos:

7.2.1. O contratado encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Município e o contratado deverá cumprir as obrigações estabelecidas no contrato, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do contratado, o Município convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto 11.462/2023.

7.2.4. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o presente termo consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato e reajustamento de preços, o índice do IPCA-E ou outro que houver por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

14.2.4.1. A data-base estará vinculada à data da proposta e adjudicado ao licitante vencedor.

CLAUSULA OITAVA: DOS CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

8.1. Poderão ser **reajustados os preços**, decorrente das variações inflacionárias, após o transcurso do período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da apresentação da proposta, mediante requerimento da contratada. O reajuste contratual levará em consideração o índice **IPCA-E**. (art. 182, da Lei Federal nº 14.133/2021).

8.2. Após o interregno de 01 (um) ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro que houve por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária, nos termos do art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021

8.3. A data-base estará vinculada à data do orçamento estimado e adjudicado ao licitante vencedor.

8.4. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

8.5. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 107 e 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

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

8.7. 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.

8.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

8.9 O Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses arroladas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. As despesas com o objeto deste contrato correrão por conta das dotações próprias fixadas neste exercício, conforme despacho de dotação orçamentária constante em fls. 392 dos autos:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
252	02.07.01.12.306.0006.2068.3.3.90.30.00	1500 e 1552
253	02.07.01.12.306.0006.2123.3.3.90.30.00	1500 e 1552
254	02.07.01.12.306.0006.2124.3.3.90.30.00	1500 e 1552
255	02.07.01.12.306.0006.2125.3.3.90.30.00	1500 e 1552

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
318	02.08.01.10.122.0023.2176.3.3..90.30.00	1500
362	02.08.01.10.302.0024.2168.3.3..90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
370	02.08.02.10.302.0024.2169.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
376	02.08.02.10.302.0024.2172.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621
396	02.08.03.10.301.0025.1273.3.3.90.30.00	1600-1621-2600-2621
401	02.08.03.10.301.0025.2163.3.3.90.30.00	1500-1600-1621-2600-2621

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
433	02.09.01.04.122.00102045.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
487	02.10.01.04.122.0022.2155.3.3.90.30.00	1500
514	02.10.01.08.244.0022.2277.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
527	02.10.01.08.245.0014.1131.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
539	02.10.01.08.245.0015.1135.3.3.90.30.00	1500,1660,2660
609	02.10.02.04.422.0019.1125.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
134	02.05.03.04.122.0002.2285.3.3.90.30.00	1500

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
648	02.12.01.04.122.0003.2285.3.3.90.32.00	1500
686	02.12.03.27.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500
715	02.12.04.13.122.0003.1244.3.3.90.32.00	1500

CLÁUSULA DÉCIMA : DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

10.1. O instrumento de contratação 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.

10.2. O fornecimento deverá ser acompanhado e fiscalizado pelo(s) fiscal(is) do Contrato, ou pelos respectivos substitutos.

10.2.1. GESTOR DO CONTRATO:

Rafael Furtado Vitoi Policiano - Secretário Municipal de Educação. Contato telefônico: (31) 3662-3763.

Rachel Leopoldo Lage - Secretária Municipal de Saude. Contato Telefônico: (31) 3660-5111

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho - Secretário Municipal de Infraestrutura. Contato Telefônico: (31) 3662-3750

Helder Augusto Diniz Silva - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social. Contato Telefônico: (31) 98947 – 0384

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno - Secretário Municipal de Gestão e Finanças.

Rayminara Amorim Reis - - Secretária Municipal de Bem Estar. Contato Telefônico: (31) 3662-3764

10.2.1.1. FISCAIS DO CONTRATO:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

a) Lais Stefany Marques - Fiscal Administrativo - Supervisora de Alimentação Escolar - Contato (31) 3662-1854.

b) Rafaela da Silva Barros - Fiscal Técnico - Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

c) Andrea Caldas Neves - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

c) Rinaldo Mendes Carvalho - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

c) Flaviana Pereira Rosa Bem - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

c) Cassiano Henrique Leal Pacheco - Fiscal da ARP

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

c) Natalia Fernanda Silva - Fiscal da ARP

10.3. O fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

10.7. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

10.8. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração Pública a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar a Administração Pública.

10.9. As comunicações entre a Administração Pública e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.10. A Administração Pública poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

10.11. Antes do pagamento da nota fiscal, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Cadastro de Fornecedores do Município - CFM.

10.12. Poderão ser 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, a Certidão Negativa de Débito Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, caso esses documentos não estejam regularizados no CFM.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, nos termos do art. 155, da Lei Federal nº 14.133/2021:

- 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) dar 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 documentação falsa ou prestar declaração falsa durante 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) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, desde que tal inexecução não traga prejuízos diretos aos cofres públicos, aos usuários e destinatários dos serviços públicos ou à execução do serviço ou obra e desde que o contratado já não tenha sido advertido em momento anterior, no âmbito do mesmo instrumento contratual.

b) Impedimento de licitar e contratar:

I. De 06 (seis) meses a 18 (dezoito) meses, quando o contratado:



- a) vencido o prazo de advertência, permanecer inadimplente;
- b) deixar de entregar, no prazo estabelecido no instrumento convocatório, os documentos exigidos para o certame;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
- e) tumultuar a sessão de licitação;
- f) ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação; paralisar injustificadamente o serviço, a obra ou o fornecimento de bens, sem motivo justificado;
- g) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- h) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo

II - De 01(um) ano até 03 (três) anos, quando o contratado:

- a) concorrer para o atraso ou inexecução total ou parcial do objeto contratado, de modo a ensejar a extinção do instrumento contratual;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) receber multa e não efetuar o pagamento.
- e) receber 02 (duas) penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a 06 (seis) meses;
- f) for reincidente no recebimento de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
 - 1. Atraso na execução do objeto;
 - 2. Alteração de marca ou quantidade do objeto contratado;
- g) Deixar de devolver valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- h) Induzir em erro a Administração;
- i) Ensejar o cancelamento do Contrato;
- j) Entregar mercadoria deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se adequada ou perfeita fosse;
- k) Não atender às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obras previstas no instrumento contratual;



l) Alterar qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

m) Prestar serviço de baixa qualidade ou fornecer bens de baixa qualidade.

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando cometidas as seguintes infrações:

f) apresentar declaração ou documentação falsa, adulterada ou fraudada da exigida para o certame ou para as contratações diretas ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

g) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013.

k) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame;

l) Entregar mercadoria falsificada ou adulterada, como se verdadeira ou perfeita fosse;

m) Alterar substância da mercadoria fornecida;

n) Oferecer vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;

o) Ser condenado definitivamente, na esfera cível ou criminal, pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais inerentes às atividades pertinentes ao contrato firmado com a Administração.

d) Multa:

a) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal n. 14.133, de 2021.

b) 10% sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

c) 30% sobre o valor do fornecimento não realizado/serviço não prestado/etapa de obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

d) 20%, em caso de recusa injustificada do contratado em assinar o instrumento contratual dentro do prazo estabelecido pela Seção de Licitações, Compras e Contratos ou rescisão do instrumento contratual, calculado sobre a parte inadimplente; e

e) 15% sobre o valor do contrato de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.



d.1. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa

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

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no Decreto Municipal nº 1.349, de 20 de junho de 2023.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (**art. 156, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**):

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

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

11.7. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do **art. 163 da Lei Federal nº 14.133/21**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS REGRAS REFERENTE A LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

12.1. O contratado deverá observar integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), comprometendo-se a adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais eventualmente tratados durante a execução contratual.



12.2. É vedado à contratada utilizar, compartilhar ou armazenar dados pessoais obtidos em razão da execução deste contrato para fins diversos daqueles estritamente necessários à sua execução.

12.3. O contratado responderá por qualquer tratamento indevido ou vazamento de dados pessoais, nos termos da legislação vigente, ficando sujeita às sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

12.4. O contratado deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer incidente de segurança que possa comprometer dados pessoais de servidores, contratados ou demais envolvidos.

12.5. A observância da LGPD é condição essencial para a manutenção do contrato, sendo seu descumprimento motivo para rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, não vislumbramos outros possíveis impactos. Entretanto, os licitantes deverão ofertar, preferencialmente, embalagens que sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, com origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras e cujo processo de fabricação observe os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, com materiais sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Os produtos ofertados devem ser produzidos por fabricantes comprometidos com o meio ambiente, que mantenham compromisso com a sustentabilidade ambiental, e que além de se enquadrarem no disposto nos itens anteriores comprovem o cumprimento da legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA : DA RESCISÃO

14.1. O presente Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses arroladas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

15.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Contratante providenciar a readequação do cronograma fixado para o Contrato.

15.3. Quando a não conclusão do Contrato referida no item anterior decorrer de culpa da Contratada:

15.3.1. Ficará ela constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

15.3.2. Poderá a Contratante optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 e nos Decretos Municipais que a regulamentaram.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e nos Decretos Municipais que a regulamentaram, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá ao contratante, divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma prevista no art. 94, da Lei Federal nº 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS E O FORO

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

19.2. Os instrumentos de contratualização e termos aditivos celebrados pela Administração Pública e regularmente publicado dispensa testemunhas e registro em cartório, pois, como todo ato administrativo, traz em si a presunção de legitimidade e vale contra terceiros desde a sua publicação, o presente instrumento é abaixo-assinado e entra em vigor, nesta data.

19.3 Tendo em vista que as empresas licitantes atualmente tem optado pela assinatura digital dos instrumentos contratuais. Tal assinatura fundamenta-se na Lei Federal nº nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.

Pedro Leopoldo __ de _____ de 2026.

Rafael Furtado Vitoi Policiano
Secretário Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo
Gerência de Licitação
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

Rachel Leopoldo Lage
Secretária Municipal de Saúde

Carlos Ângelo Teixeira De Carvalho
Secretário Municipal de Infraestrutura

Helder Augusto Diniz Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

Gabriel Albino Ponciano Nepomuceno
Secretário Municipal de Gestão e Finanças

Rayminara Amorim Reis
Secretária Municipal de Bem Estar

Distribuidora / Representante Legal da Empresa