TERMO DE REFERÊNCIA (Inciso XXII, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)
(PREGÃO - Inciso XLI, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar 2027.

1.2 NATUREZA

Aplica-se a Modalidade prevista no Art. 6º - XLI PREGÃO pois o objeto pretendido se classifica na natureza:

(X) aquisição de bens

( ) serviços comuns;

O objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3 QUANTITATIVOS, DETALHAMENTO, ESPECIFICAÇÕES

A projeção da quantidade a ser adquirida foi calculada com base no desempenho das atividades das secretarias que serão beneficiadas com a contratação, bem como o histórico de consumo dos últimos 02 anos extraídos do sistema de gestão.

Os itens da contratação de compra do presente Termo estão relacionados abaixo:

Item	Descrição	Unid.	QTD.	Valor Unit.	Valor Total
1.	Abobora moranga - de 1ª qualidade, consistência firme; casca livre de fungos e umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	KG	300	R$ 6,12	1.836,00
2.	Abobrinha verde italiana ou menina - (abóbora menina) com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	200	R$ 12,63	2.526,00
3.	Açafrão 500 gr - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PC	20	R$ 18,33	366,60
4.	Achocolatado em pó 370 gr - ingredientes básicos: açúcar e cacau em pó. Deverá conter no mínimo 30% de cacau em pó. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte	UN	500	R$ 11,33	5.665,00

	e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 370 gr, com prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
5.	Açucar cristal 5kg - embalagem em poli etano, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resolução vigente da ANVISA/ms. Pacote com 5kg.	KG	450	R$ 18,74	8.433,00
6.	Alho a granel - grande, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades mecânicas, terra aderente, sujidades	KG	150	R$ 24,39	3.658,50
7.	Amido de milho - 500 g em pó fino, branco, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagens resistente de polietileno atóxico. Pacote com 500g., com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	PC	50	R$ 6,00	300,00
8.	Arroz - longo fino, tipo I o produto não deve apresentar grãos disforme, percentual de impureza acima 5% (grãos queimados, pedra, casca e carunchos), cheiro forte, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente.	PC	2000	R$ 23,00	46.000,00
9.	Aveia em flocos finos - pacote 500g: não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de	PC	50	R$ 9,83	491,50

	500 gramas.				
10.	Azeite de oliva extra virgem 500ml - contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	VD	50	R$ 43,47	2.173,50
11.	Banana da terra- características gerais: de primeira quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação	KG	150	R$ 9,97	1.495,50
12.	Banana maçã - de primeira qualidade apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	500	R$ 9,24	4.620,00
13.	Banana nanica - características gerais: de primeira - quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	KG	500	R$ 9,97	4.985,00
14.	Batata - comum especial lavada - características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e	KG	800	R$ 7,83	6.264,00

	cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada				
15.	Beterraba - s/ folhas lisas de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades .de primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação.	KG	150	R$ 8,22	1.233,00
16.	Biscoito caseiro - feito à base de polvilho-óleo e ovos de boa qualidade livre de sujidades. Biscoito caseiro de aproximadamente 4g a 5g cada unidade, só serão aceitos biscoitos com boa aparecia de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.	KG	300	R$ 47,42	14.226,00
17.	Biscoito rosquinha 600gr - contendo farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos, aromatizantes, emulsificantes. Embalagem primária: saco plástico, pvc atóxico com aproximadamente 600gr rotulado conforme legislação vigente	PC	100	R$ 8,96	896,00
18.	Cacau em pó solúvel - sem adição de açúcar, embalagem com 200g, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de	PC	100	R$ 43,33	4.333,00

	fornecimento				
19.	Canela em rama pacote 1 kg	PC	15	R$ 161,63	2.424,45
20.	Carne bovina - tipo musculo, em peca dividida de acordo com o peso, congelada (entre -10c e -25-c), e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, pesando sem sujidades e ação microbiana.	KG	1.300	R$ 29,35	38.155,00
21.	Carne bovina de 1ª (25%) - sem osso, tipo "patinho", cortado em bife ou pedaços, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com registro no sif ou sim.	KG	1.500	R$ 49,80	24.900,00
22.	Carne bovina de 1ª (75%) - sem osso, tipo "patinho", cortado em bife ou pedaços, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com registro no sif ou sim.	KG	500	R$ 49,80	74.700,00
23.	Carne bovina in natura em tiras (iscas) congelada (patinho) IQF - Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênica satisfatória aparada e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses).	KG	600	R$ 41,86	25.166,00
24.	Carne bovina moída sem gordura e nervos resfriada (25%) - (tipo: acém/peixinho/miolo de paleta). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº12 de 02/01/01 ANVISA/ms. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e	KG	700	R$ 30,61	21.427,00

	armazenamento, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.				
25.	Carne bovina moída sem gordura e nervos resfriada (75%) - (tipo: acém/peixinho/miolo de paleta). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº12 de 02/01/01 ANVISA/ms. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.	KG	2.100	R$ 30,61	64.281,00
26.	Carne suína pedaço - carne suína sem toucinho e sem pele, de cor vermelha brilhante, resfriada (0º a 4º) provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. De aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio.	KG	800	R$ 24,04	19.232,00
27.	Cebola - tamanha média e uniforme de primeira, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.	KG	600	R$ 7,91	4.746,00
28.	Cenoura - sem folhas e tamanho médio de primeira, boa qualidade, compactas e firmes, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física	KG	500	R$ 7,36	3.680,00

	ou mecânica que afetem a sua aparência.				
29.	Chá mate 250g - chá erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos dessecados tostados e partidos; na cor verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades; parasitas e larvas. Embalagem: embalado em saco plástico atóxico; pesando 250grs. Validade: mínima de 12 meses a contar da entrega	CX	100	R$ 6,64	664,00
30.	Coco ralado - contendo: coco ralado e adoçado. Embalagem 100g. O prazo de validade do produto, no momento da entrega, não poderá ser inferior a 2/3 do prazo total da validade impressa na embalagem.	PC	50	R$ 4,90	245,00
31.	Condimento colorífico em pó - de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: resolução - rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	30	R$ 24,39	731,70
32.	Costela bovina- resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com registro no sif ou sim.	KG	800	R$ 24,56	19.648,00
33.	Coxinha da asa de frango - embalagem de 1 kg, congelado a -12°c. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do sif ou sisp, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas.	KG	1500	R$ 20,53	30.795,00
34.	Creme de leite- emb. 200 gr - apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa cartonada	CX	300	R$ 3,76	1.128,00

	aluminizada com 200gr.				
35.	Extrato de tomate - emb. 840 gr - características técnicas: extrato de tomate simples e concentrado. 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. Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem terá Brink asséptica de 840 gram. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	LA	300	R$ 21,70	6.510,00
36.	Farinha de aveia (sem glúten) pacote 250g: integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: aveia sem glúten. (sem contaminação pelo glúten ao passara pelo processo de produção). Embalagem de 250g.	PC	100	R$ 9,68	968,00
37.	Farinha de mandioca pct 1 kg 0% sódio - grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	450	R$ 10,44	4.698,00
38.	Farinha de trigo 1ª qualidade pct 1 kg - sem fermento, embalagem com identificação do produto de 1 kg, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	PC	300	R$ 5,33	1.599,00
39.	Feijão carioquinha tipo 1 pct 1 kg - novo, não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo	PC	1100	R$ 10,57	11.627,00

	com a classificação da cidasc. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
40.	Fermento biológico - características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	PC	20	R$ 21,03	420,60
41.	Fermento químico em pó - características técnicas: fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	LA	50	R$ 13,59	679,50
42.	Frango - coxa e sobrecoxa - congelada - com adição de água de no máximo de 6%, sem adição de temperos. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Emb. De no máximo 2 kg com registro no sif ou sisp. Embalagens com nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.	KG	800	R$ 13,37	10.696,00
43.	Frango - peito de frango - congelado - aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas	KG	250	R$ 18,15	4.537,50

	esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bem, com registro no sif. Embalagens com nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.				
44.	Frango – Filé de Frango - congelado – sem pele, sem osso, sem cartilagem -aspecto próprio amolecido e nem pegajoso, cor própria sem mancha esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade, parasitos e larvas. Bem como registro no sif. Embalagens com nome do produto, peso e data de Validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte de carnes em recipientes apropriados (caixa Térmica) com Temperatura de no máximo 4º c.	KG	400	R$ 24,13	9.652,00
45.	Fubá fino amarelo - 1kg-com procedência nacional, em pacotes de 1 kg. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. Embalagem secundária tipo fardo, resistente, selado	KG	100	R$ 8,77	877,00
46.	Iogurte com polpa - sabores diversos (morango, coco etc.) - garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 850ml. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do sif	LT	3.000	R$ 11,60	34.800,00
47.	Iogurte natural integral unidade integra de 500g. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Sem açúcar. Embalagem plástica com tampa em alumínio contendo: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade,	UN	100	R$ 9,85	985,00

	no prazo mínimo, de 2 meses a contar da data de entrega.				
48.	Iogurte zero lactose – iogurte com polpa de frutas Sabores morango, coco e pêssego para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso de 110 gr a 200 ml. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	PC	200	R$ 4,60	920,00
49.	Laranja - frescas, integras e firmes. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação.	KG	400	R$ 5,58	2.232,00
50.	Leite integral uht - leite uht/uat, integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem estéril e hermeticamente fechada de 1 litro, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA, com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da fabricação. Homogeneizado, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismo, tipo tetra pack.	LT	4200	R$ 8,43	35.406,00
51.	Leite uht zero lactose - características técnicas: produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolisada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalado em caixa de 01 (um) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, tipo tetra pack	LT	200	R$ 10,16	2.032,00
52.	Maça - lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, e apresentar-se em início de maturação.	KG	80	R$ 11,12	889,60

53.	Macarrão espaguete - a base de farinha, massa com ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Pacote de 500g.	PC	1800	R$ 5,17	9.306,00
54.	Macarrão tipo espaguete - massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados, ovos e soja. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Pacote de 500gr	PC	100	R$ 5,02	502,00
55.	Macarrão tipo parafuso 500 gr a base de farinha, massa com Ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de Validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, de 500gr.	PC	400	R$ 4,96	1.984,00
56.	Macarrão Tipo parafuso 500 gr a base de farinha, massa sem Ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou ministério da Saúde, de 500gr.	PC	30	R$ 4,82	144,60
57.	Mandioca descascada - de primeira qualidade, sem réstia, seca, nova, tamanho médio, sem casca sã, sem rupturas. E embaladas em saquinhos plásticos higienizados.	KG	300	R$ 8,28	2.484,00
58.	Margarina c/sal - 1 kg - a produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais (80% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 1 kg com proteção de papel aluminizado após a tampa e 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	KG	250	R$ 20,27	5.067,50

	legislação				
59.	Melancia - lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, e apresentar-se em início de maturação.	KG	800	R$ 7,13	5.704,00
60.	Milharina - embalagem sem sinais de rompimento ou violação, aberturas ou furos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar as qualidades necessárias para sua utilização. Embalagem de 500g	PC	50	R$ 6,47	323,50
61.	Milho verde - em conserva, embalagem contendo 170g de produto, sem sinais de violação da embalagem, peso líquido 280g peso drenado 170g.	SA	250	R$ 3,95	987,50
62.	Mistura p/bolo sabores diversos 400gr - deve apresentar em embalagem de 400 g, com validades de 6 meses após fabricação, informação nutricional, lote, data de validade e fabricação, contato para atendimento ao consumidor	PC	600	R$ 7,03	4.218,00
63.	Óleo soja refinado 900 ml - a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote	LT	1500	R$ 8,35	12.525,00
64.	Orégano 80 gr - embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. Pacote 80 gramas.	PC	60	R$ 10,79	647,40
65.	Ovos de galinha -tamanho médio. Bandeja com 30 unidades, com involucro em pvc atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	BJ	180	R$ 23,73	4.271,40
66.	Pão de sal francês - 50 gr -. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível	KG	2500	R$ 21,51	53.775,00
67.	Pão tipo bisnaguinha ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido	PC	1000	R$ 10,41	10.410,00

	fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 7 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.				
68.	Páprica defumada em pó – pacote de 250g	PC	20	R$ 17,95	359,00
69.	Páprica doce em pó – pacote de 250g	PC	20	R$ 18,41	368,20
70.	Pepino fresco - Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos	KG	150	R$ 8,48	1.272,00
71.	POLPA DE FRUTA-DE BOA QUALIDADE, 100% NATURAL DA FRUTA, CONCENTRADA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, COM PRAZO DE VALIDADE E S.I.F OU S.I.M Sabor: Goiaba, Uva, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Acerola, Laranja com Mamão, Laranja com Acerola e Laranja com Morango	UN	1500	R$ 17,08	25.620,00
72.	Polvilho azedo 500 gr--de mandioca, seco ao sol, embalagem de 500gr, plástico atóxico, contendo informação nutricional, indicação não contém glúten, ausência sujidades, parasitos e larvas e data validade mínimo 10 meses após entrega	PC	150	R$ 9,54	1.431,00
73.	Polvilho doce - 500g - polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula.	PC	250	R$ 6,03	1.507,50
74.	Queijo tipo muçarela - em barra origem: leite de vaca; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	KG	300	R$ 53,83	16.149,00
75.	Repolho roxo - fresco de primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a	KG	250	R$ 11,45	2.862,50

	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada				
76.	Repolho verde - fresco de primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	700	R$ 9,41	6.587,00
77.	Requeijão cremoso 200ml ingredientes: creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes poli fosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°c, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	UN	150	R$ 7,82	1.173,00
78.	Sal refinado-iodado. Características técnicas: não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: mínimo de 11 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	PC	250	R$ 2,95	737,50

	nutricionais.				
79.	Tomate tipo salada tamanho médio a grande - de primeira qualidade, frescos, não estando amassado, muito maduros, não apresentando feridas e manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	800	R$ 7,55	6.040,00
80.	Vinagre - 750 ml - embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UN	200	R$ 4,95	990,00

Justificativa: O aumento das quantidades dos itens solicitados justifica-se em razão das alterações ocorridas na rede municipal de ensino, especialmente pela ampliação do número de turmas atendidas em período integral, o que ocasionou o aumento da demanda por gêneros alimentícios necessários ao atendimento dos alunos. Dessa forma, as quantidades foram definidas com base na solicitação e na justificativa técnica apresentada pela nutricionista responsável, considerando as necessidades atuais da rede municipal de ensino, conforme documentação anexa, composta pela referida justificativa, pelos cardápios e pelas respectivas fichas de per capita, que fundamentam o quantitativo solicitado.

Consumo

ITEM	Descrição do produto	UND	Consumo Proc.002/24 Período: 02/04/24 a 02/04/2025	Consumo Proc.5060/25 Período: 12/02/25 a 18/06/2025	Consumo Proc.2899/2502/10/25 a 08/04/2026	Novo Processo	Justificativa
1.	14973 - ABOBORA MORANGA-DE 1ª QUALIDADE, CONSISTÊNCIA FIRME; CASCA LIVRE DE FUNGOS E UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	146,377	27,919	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações

							ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes.
2.	13454 - ABOBRINHA VERDE ITALIANA OU MENINA - (ABÓBORA MENINA) COM AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. SEM RESSECAMENTO OU QUEIMADURAS. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	Não licitado	14,958	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
3.	00003 - AÇAFRÃO 500 GR-COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	PC	Não licitado	10	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de

							turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
4.	00002 - ACHOCOLATADO EM PÓ 370 GR - INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 30% DE CACAU EM PÓ. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE 370 GR, COM PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	135	115	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
5.	18273 - AÇUCAR CRISTAL 5KG - EMBALAGEM EM POLIETANO, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS. PACOTE COM 5KG	KG	117	66	Não licitado	450	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do

							número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
6.	00005 - ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES	KG	70	62,63	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
7.	06135 - AMIDO DE MILHO - 500 G EM PÓ FINO, BRANCO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO. PACOTE COM 500G., COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAL ESTRANHO, SEM UMIDADE. VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias

							aos estudantes
8.	AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTE 500G: NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR, CHEIRO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
9.	00007 - ARROZ, LONGO FINO, TIPO I O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORME, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRA, CASCA E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.	KG	546	420	Não licitado	2.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
10.	08083 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML-CONTENDO NO MÍNIMO 500 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE	VD	24	4	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à

	VALIDADE						merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
11.	00101 - BANANA MAÇÃ-DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. COM AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	88	Não licitado	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
12.	00106 - BANANA NANICA-CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE	KG	80	217,763	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

	E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.						último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
13.	BANANA DA TERRA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
14.	00008 - BATATA COMUM ESPECIAL LAVADA- CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ	KG	343,35	143,112	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no

	ESTAR INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA						aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
15.	00009 - BETERRABA S/ FOLHAS LISA DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES .DE PRIMEIRA QUALIDADE, AUSENTES DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	3,568	4,03	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
16.	17126 - BISCOITO CASEIRO FEITO A BASE DE POLVILHO-ÓLEO E OVOS DE BOA QUALIDADE LIVRE DE SUJIDADES. BISCOITO CASEIRO DE APROXIMADAMENTE 4G A 5G CADA UNIDADE, SÓ SERÃO ACEITO BISCOITOS COM BOA APARECIA DE MASSA LEVE E AERADA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. OS MESMOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS E BOLORES.	KG	66,5	34,362	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
17.	05346 - BISCOITO ROSQUINHA 600GR - CONTENDO FARINHA DE	PC	48	14	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na

	TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, COCO RALADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES.EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, PVC ATÓXICO COM APROXIMADAMENTE 600GR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE						quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
18.	26611 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM COM 200G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FORNECIMENTO	PC	25	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
19.	00012 - CANELA EM RAMA PACOTE 1 KG	KG	Não licitado	7	Não licitado	15	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações

							ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
20.	25470 - CARNE BOVINA DE 1ª-SEM OSSO, TIPO "PATINHO", CORTADO EM BIFE OU PEDAÇOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM.	KG	619,742	826,988	889,775	2000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
21.	26672 - CARNE BOVINA MOIDA SEM GORDURA E NERVOS RESFRIADA - (TIPO:ACÉM/PEIXINHO/MIOLO DE PALETA). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), A CARNE DEVERÁ SER MOÍDA NO DIA DA ENTREGA E RESFRIADA ANTES DA MESMA. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO	KG	Não licitado	1.354,531	475,92	2.800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de

	DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MAXIMO 4º C.						turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
22.	CARNE BOVINA - TIPO MUSCULO, EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA (ENTRE -10C E -25-C), E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NOMAXIMO 10% DE SEBO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, PESANDO SEM SUJIDADES E ACAO MICROBIANA.	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	1.300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
23.	CARNE SUÍNA PEDAÇO - CARNE SUÍNA SEM TOUCINHO E SEM PELE, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA (0º A 4º) PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve

							ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
24.	00014 - CEBOLA TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE PRIMEIRA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA.	KG	255,333	245,768	31,318	600	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
25.	00015 - CENOURA SEM FOLHAS E TAMANHO MÉDIO DE PRIMEIRA, BOA QUALIDADE, COMPACTAS E FIRMES, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS DA ESPECIE, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	153,79	172,123	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

							refeições diárias aos estudantes
26.	CREME DE LEITE - EMB. 200 GR - APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 25%, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA COM 200GR.	UN	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
27.	05367 - CHÁ MATE 250G - CHÁ; ERVA MATE QUEIMADO; CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS TOSTADOS E PARTIDOS; NA COR VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES; PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO; PESANDO 250GRS. VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA	CX	64	61	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
28.	00066 - COCO RALADO- CONTENDO: COCO RALADO E ADOÇADO.EMBALAGEM 100G.O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA,	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

	NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.						destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
29.	11757 - CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ-DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.		10	20	Não licitado	30	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
30.	26612 - COXINHA DA ASA DE FRANGO - EMBALAGEM DE 1 KG, CONGELADO A - 12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO	KG	768,34	675,50	Não licitado	1500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal

	ONDULADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS.						de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
31.	COSTELA BOVINA - RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM	KG	Não licitado	Não licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
32.	00019 - EXTRATO DE TOMATE - EMB. 840 GR- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. 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.EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO,	LT	282	141	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que

	ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TERA BRINK ASSÉPTC DE 840 GRAM. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 12 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTES INFORMAÇOES: NOME E/ OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS						implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
33.	00020 - FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 KG 0% SÓDIO-GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	122	84	Não licitado	450	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
34.	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO). EMBALAGEM DE 250G.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no

							aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
35.	00021 - FARINHA DE TRIGO 1ª QUALIDADE PCT 1 KG- SEM FERMENTO, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DE 1 KG, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO	KG	60	70	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
36.	00058 – FRANGO - COXA E SOBRECOXA - CONGELADA - COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - EMB. DE NO MÁXIMO 2 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MAXIMO 4º C.	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
37.	00022 - FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 PCT 1 KG- NOVO, NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS	KG	625	486	Não licitado	1100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de

	DISFORMES, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.						gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
38.	26607- FERMENTO BIOLÓGICO- CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	PC	Não licitado	3	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
39.	00023 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, PARA CONFECÇÃO DE BOLOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 250 G. PRAZO DE VALIDADE:	LA	05	5	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das

	MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS						alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
40.	13966 - FUBÁ FINO AMARELO - 1KG-COM PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMO SELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO	KG	Não licitado	11	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
41.	26614 - IOGURTE COM POLPA-SABORES DIVERSOS (MORANGO, COCO ETC) - GARRAFA PLÁSTICA RÍGIDA COM LACRE DE ALUMÍNIO CONTENDO 850ML. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E/OU PREPARADO DE FRUTA E CORANTE NATURAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NA DATA DA ENTREGA, CONTENDO O NÚMERO DO SIF	LT	50	70	Não licitado	3.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do

							número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
42.	26617 - IOGURTE ZERO LACTOSE – IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABORES MORANGO, COCO E PÊSSEGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO DE 110 GR A 200 ML. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PC	05	Não licitado	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
43.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL UNIDADE INTEGRA DE 500G. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA EM ALUMÍNIO CONTENDO: DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, NO PRAZO MÍNIMO, DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UM	Não licitado	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias

							aos estudantes
44.	00027 - LARANJA-FRESCAS, INTEGRAS E FIRMES. NÃO ESTAR AMASSADA OU APRESENTANDO FERIDAS, MANCHAS NA CASCA, OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. GRAU DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTER TERRA, INSETOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS NA CASCA. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E BOLOR. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	167,97	282,045	Não licitado	400	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
45.	00071 - LEITE INTEGRAL UHT-LEITE UHT/UAT, INTEGRAL, TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3%, EMBALAGEM ESTÉRIL E HERMETICAMENTE FECHADA DE 1 LITRO, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADO PELA MAPA E ANVISA, COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA FABRICAÇÃO. HOMOGENIZADO, MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMO, TIPO TETRA PACK.	LT	1.290	1.308	Não licitado	4.200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
46.	19105 - LEITE UHT ZERO LACTOSE-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA, COM LACTOSE HIDROLIZADA, PRÓPRIO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE.	LT	56	23	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à

	EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMOS, TIPO TETRA PACK						merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
47.	01869 - MAÇA-LISA DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME, E APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	KG	126	270,548	Não licitado	80	
48.	00074 - MACARRÃO ESPAGUETE-A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE DE 500G.	PC	539	420	Não licitado	1.800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
49.	13724 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE-MASSA SECA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM CORANTES NATURAIS. DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE	PC	06	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à

	E DERIVADOS, OVOS E SOJA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADO. PACOTE DE 500GR						merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
50.	00028 - MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 GR A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE 500GR.	PC	128	Não licitado	Não licitado	400	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
51.	13980 - MANDIOCA DESCASCADA-DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, TAMANHO MÉDIO, SEM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. E EMBALADAS EM SAQUINHOS PLÁSTICO HIGIENIZADOS.	KG	62,285	15,01	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

							último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
52.	00029 - MARGARINA C/SAL - 1 KG - A PRODUTO INDUSTRIALIZADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS (80% LIPIDIOS), LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, ADICIONADA DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG COM PROTEÇÃO DE PAPEL ALUMINIZADO APÓS A TAMPA E 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	KG	47	49	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
53.	00031 - MELANCIA-LISA, DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME, E APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	KG	660,815	324,16	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período

							integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
54.	26609 - MILHARINA - EMBALAGEM SEM SINAIS DE ROMPIMENTO OU VIOLAÇÃO, ABERTURAS OU FUROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR AS QUALIDADES NECESSÁRIAS PARA SUA UTILIZAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	30	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
55.	26610 - MILHO VERDE - EM CONSERVA, EMBALAGEM CONTENDO 170G DE PRODUTO, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO 280G PESO DRENADO 170G.	SA	Não licitado	Não licitado	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
56.	05399 - MISTURA P/BOLO SABORES DIVERSOS 400GR -	PC	225	57	Não licitado	600	Justifica-se a necessidade de

	DEVE APRESENTAR EM EMBALAGEM DE 400 G, COM VALIDADES DE 6 MESES APÓS FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR						aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
57.	00033 - ÓLEO SOJA REFINADO 900 ML - A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE	LT	620	520	Não licitado	1.500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
58.	13680 - OREGANO 80 GR-EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA. PACOTE 80 GRAMAS.	PC	20	Não licitado	Não licitado	60	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das

							alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
59.	26608 - OVOS DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO. BANDEJA COM 30 UNIDADES, COM INVOLUCRO EM PVC ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	BJ	37	54	Não licitado	180	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
60.	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ – PACOTE DE 250G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do

							número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
61.	PÁPRICA DOCE EM PÓ – PACOTE DE 250G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
62.	00201 - PÃO DE SAL FRANCÊS - 50 GR -. A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 1 A 2 MM, NÃO DURA E SIM CROCANTE, SEM A PRESENÇA DE PESTANA OU INCISÃO DA MASSA. COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 GRAMAS), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICOS, COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL	KG	690	344	Não licitado	2.500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias

							aos estudantes
63.	27081 - PÃO TIPO BISNAGUINHA INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA: 7 DIAS NA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO ENTRE 280 E 300 G.	PC	Não licitado	244	Não licitado	1.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
64.	01857 - PEITO DE FRANGO - CONGELADO - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. BEM, COM REGISTRO NO SIF. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 4º C.	KG	326,54	233,38	203,993	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
65.	00079 - PEPINO- FRESCO. TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A	KG	Não licitado	80,43	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à

	MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS						merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
66.	00035 - POLVILHO AZEDO 500 GR--DE MANDIOCA, SECO AO SOL, EMBALAGEM DE 500GR, PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN, AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS E DATA VALIDADE MÍNIMO 10 MESES APÓS ENTREGA	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
67.	01876 - POLVILHO DOCE - 500G -POLVILHO DOCE, TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA.	PC	Não licitado	13	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

							último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
68.	03158 - QUEIJO TIPO MUSSARELA-EM BARRA ORIGEM: LEITE DE VACA; EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE.	KG	4,026	56	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
69.	08095 - REPOLHO ROXO-FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE	KG	Não licitado	5,016	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no

	UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA						aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
70.	00037 - REPOLHO VERDE-FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA	KG	61,93	49,287	89,603	700	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
71.	00112 - REQUEIJÃO CREMOSO 200ML INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	Não licitado	Não licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

							refeições diárias aos estudantes
72.	0038 - SAL REFINADO-IODADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PC	120	111	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
73.	00040 - TOMATE TIPO SALADA TAMANHO MÉDIO A GRANDE-DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, NÃO ESTANDO AMASSADO, MUITO MADUROS, NÃO APRESENTANDO FERIDAS E MANCHAS NA CASCA, OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. NÃO CONTER TERRA, INSETOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS NA CASCA. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E BOLOR. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	243,135	241,751	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
74.	00041 VINAGRE - 750 ML - EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. PRAZO DE VALIDADE:	UN	34	30	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

	MÍNIMO DE 8 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.						destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes

1.4. VIGÊNCIA

( ) Contrato

O prazo de vigência do contrato será de ..... (.....) meses e poderá ser prorrogado, desde que comprovado o preço vantajoso.

(X) Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

2. JUSTIFICATIVA e FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A solicitação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é de fundamental importância para garantir a alimentação saudável e adequada dos alunos da rede de ensino.

2.2. A merenda escolar contribui diretamente para o rendimento escolar dos estudantes, pois muitos deles têm na escola sua principal refeição do dia. Além disso, a oferta de alimentação balanceada e nutritiva favorece o crescimento, o desenvolvimento e o aprendizado dos alunos, promovendo melhores condições de saúde e bem-estar.

2.3. Considerando o calendário letivo vigente, a quantidade de alunos matriculados, bem como a necessidade de manter a regularidade na oferta das refeições, torna-se imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios de forma planejada e contínua, a fim de evitar a interrupção do fornecimento da merenda escolar.

2.4. Dessa forma, justifica-se a presente solicitação de aquisição de alimentos com o objetivo de suprir as demandas das unidades escolares, atendendo às exigências legais, nutricionais e pedagógicas, assegurando o direito à alimentação escolar de qualidade para todos os alunos.

2.5. Link da publicação: https://www.alcinopolis.ms.gov.br/site/wp-

content/uploads/2026/01/Diario-Oficial-Eletronico-Edicao-no-2.030-20-01-26.pdf
Página: 12
Item: 130
2.6. A realização de licitação, será na modalidade Pregão Presencial, conforme art. 6º, Inciso XLI da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A escolha pela realização de licitação própria, na modalidade pregão presencial, com avaliação da adoção do Sistema de Registro de Preços, justifica-se por ser a alternativa que melhor permite adequar a contratação às necessidades específicas da Rede Municipal de Ensino, considerando a variedade de gêneros alimentícios necessários, os quantitativos estimados, o planejamento dos cardápios e as fichas de per capita elaborados pela nutricionista responsável.

Essa solução possibilita estabelecer especificações claras para os produtos, critérios de qualidade e condições de entrega compatíveis com a rotina das unidades escolares, além de ampliar a competitividade entre fornecedores, favorecer a obtenção de preços vantajosos e assegurar maior transparência ao procedimento. A eventual adoção do Sistema de Registro de Preços poderá proporcionar maior flexibilidade na aquisição dos produtos, mediante fornecimento parcelado conforme a necessidade, contribuindo para o controle dos estoques e a redução de perdas por vencimento ou armazenamento prolongado.

Além disso, a realização de procedimento próprio permite contemplar as particularidades da demanda municipal, inclusive as alterações decorrentes da ampliação de turmas em período integral, favorecendo o planejamento adequado das quantidades e a continuidade do fornecimento durante o exercício de 2027.

Dessa forma, considerando a necessidade de garantir a regularidade do abastecimento da merenda escolar, a qualidade dos alimentos, a adequação às necessidades nutricionais dos alunos e a utilização eficiente dos recursos públicos, entende-se que a realização de licitação própria constitui a alternativa mais adequada para atender à demanda.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
Sustentabilidade:

4.1. A contratação deverá observar os princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021, priorizando, sempre que possível, a aquisição de gêneros alimentícios produzidos em conformidade com a legislação ambiental, sanitária e de segurança alimentar vigente.

4.2. A contratada deverá fornecer produtos de qualidade, próprios para o consumo humano, acondicionados em embalagens íntegras, adequadas ao transporte e armazenamento, observando as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

4.3. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período de consumo, de forma a reduzir perdas e desperdícios.

4.4. As embalagens deverão, preferencialmente, utilizar materiais recicláveis ou reciclados, quando tecnicamente viável, garantindo a proteção dos alimentos durante o transporte e armazenamento.

4.5. A contratada deverá adotar boas práticas de armazenamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios, assegurando a manutenção da qualidade dos produtos até o recebimento pela Administração.

4.6. Quando aplicável, deverão ser observados os critérios de sustentabilidade previstos na Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, sem restringir a competitividade do certame.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):
4.2. Na presente contratação não haverá indicação de marcas, características ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço
4.3. Na presente contratação não haverá necessidade de vedação de produtos/marcas.

Da exigência de amostra ou prospecto
4.4. Não haverá exigência de amostra na presente contratação.

Da exigência de carta de solidariedade
4.5. Não será exigida carta de solidariedade no presente processo.

Subcontratação
4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
Condições de Entrega

5.1. Será de **Forma Parcelada** - Sendo para os alimentos não perecíveis o prazo de entrega não superior a 03 (três) dias úteis, e para os alimentos perecíveis deverá ocorrer **em até 24 (vinte e quatro) horas**, admitindo-se, excepcionalmente, o prazo de **até 48 (quarenta e oito) horas**, mediante justificativa formal aceita pela Administração.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Local de Entrega: **Escola Municipal Alcino Carneiro** na Rua Maria Barbosa Carneiro, 521, Centro.
Escola Municipal Miguel Antônio de Morais na Avenida: Pio Martins de Almeida, 1040, Centro.
Centro Municipal de Educação Infantil Brenno Crisóstomo Duart na Rua: João Abadio de Oliveira.
Horário: As entregas deverão ser realizadas nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, do horário das 7h às 11h e das 13h às 17h.
Telefone para Contato: *(67) 98457-0289* - Keila Severino Coelho.
Observação: Gislaine Pereira Camargo. *(67) 984527139*

5.4. No caso de produtos perecíveis:
Os alimentos perecíveis, deverão estar dentro da validade e aptos para o consumo independentemente do prazo de entrega.
Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações deste documento.

5.5. Condições de recebimento do produto
Os produtos definidos neste documento deverão estar de acordo com o prazo de validade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios, em embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega.
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionas em caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 20 pacotes de biscoito de 200 gramas cada – os pacotes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc.), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para produtos como arroz, feijão, açúcar, óleo de soja dentre outros.
Em caso das aquisições de gêneros alimentícios a granel, que são produtos que usualmente ficam expostos, o estabelecimento deverá manter ao lado de cada produto e de forma visível, todas as informações previstas em legislação / ANVISA.
No caso de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto, porém a validade poderá ter um período mais extenso. Os produtos que não obedecerem às especificações deste documento serão devolvidos para substituição imediata, sem ônus para o Contratante.
O recebimento definitivo ocorrerá após cumpridas as exigências dos itens anteriores, ocasiões em que as Notas Fiscais serão atestadas e encaminhadas à Gerencia Financeira para as providencias de agendamento/pagamento.

5.6. Padrão de qualidade:
Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados

com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

Só será aceito o recebimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínima exigidas abaixo:
- Identificação do produto
- Embalagem original e intacta
- Data de validade
- Peso líquido
- Número do lote
- Nome do fabricante

Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

5.8. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações deste documento

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, deverá ser tomadas as providências de acordo com a OT de fiscalização ou Decreto vigente.

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

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

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

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

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

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

6.9. Os fiscais e os gestores de contrato serão designados pela autoridade máxima da CONTRATANTE, dentre os servidores efetivos ou empregados públicos, para o desempenho das funções essenciais de gestão e fiscalização da execução contratual, observados os demais requisitos no art. 7º da Lei 14.133/2021;

6.10. A designação da equipe de fiscalização do contrato será realizada por ato formal da CONTRATANTE e integrará o processo da contratação, devendo ser devidamente publicada no Diário Oficial do Município.

6.11. O fiscal do Contrato informará ao gestor do Contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso, que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do Contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do Contrato.

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

6.13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO: Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

6.13.1. **Provisoriamente**, mediante termo circunstanciado/recibo, assinado pelas partes em até 3 (três) dias úteis, da comunicação escrita à CONTRATADA, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

6.13.2. **Definitivamente**, até 15 (quinze) dias corridos contados do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.

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

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

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

6.13.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do material nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução ao Contrato.

6.13.7. Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

6.13.8. Os bens/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, podendo ser prorrogado de acordo com a conveniência e critério da Administração, devidamente justificado.

7. PAGAMENTO

Prazo de Pagamento

7.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o pagamento ocorrerá no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, para fins de liquidação.

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

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

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

7.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

7.5. No caso de atraso pela CONTRATANTE, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final de pagamento até a data de sua efetiva

realização, mediante aplicação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), ou nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.6. A escolha por um dos critérios utilizado para fins de cumprimento do item 7.5, deverá representar o interesse público envolvido.

Forma de pagamento
7.6. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela CONTRATADA.

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:
8.1.1. MODALIDADE: Pregão Presencial – Justificativa abaixo:

A presente justificativa tem por finalidade fundamentar a adoção do Pregão, sob a forma presencial, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2027. Considerando a essencialidade da alimentação escolar e a necessidade de garantir o fornecimento regular de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, a Administração busca assegurar a continuidade do atendimento aos estudantes, bem como a seleção de fornecedores aptos a cumprir as condições e os prazos estabelecidos. A realização do procedimento na forma presencial poderá favorecer a interação direta entre o pregoeiro e os licitantes, possibilitando esclarecimentos durante a sessão pública, maior dinamismo na etapa de lances, negociação de preços e condução organizada dos atos do certame, sempre em observância à isonomia, à competitividade e à transparência. Considera-se, ainda, a realidade do Município, com população estimada em aproximadamente 5.000 (cinco mil) habitantes, e a importância de ampliar as oportunidades de participação dos fornecedores locais e regionais, sem restringir a

concorrência ou estabelecer preferência indevida. A escolha deverá observar o disposto nos arts. 17, § 2º, e 176, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, verificando-se a aplicabilidade da regra de transição prevista para municípios com até 20.000 habitantes, bem como o cumprimento das exigências legais de publicidade, registro em ata e gravação da sessão pública em áudio e vídeo. Dessa forma, a adoção da forma presencial, desde que devidamente fundamentada nas particularidades da contratação e nas condições concretas do Município, visa contribuir para a eficiência do procedimento, a obtenção de propostas vantajosas e a garantia do fornecimento adequado dos gêneros alimentícios necessários à alimentação escolar no ano letivo de 2027.

8.1.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: (X) Menor Preço Por item (inciso I, art. 33, Lei 14.133/2021).

( ) Maior Desconto (inciso II, art. 33, Lei 14.133/2021).

8.1.3. MODO DE DISPUTA:

(X) Aberto (inciso I art. 56, Lei 14.133/2021).
( ) Aberto/Fechado (incisos I e II, art. 56, Lei 14.133/2021).
( ) Fechado/ Aberto

8.1.4. EXCLUSIVO ME e EPP (X) Sim
( ) Não

Os **Itens 1 a 20 e 25 a 80** destinam-se à participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006. Nestes itens, 100% do quantitativo licitado é reservado aos beneficiários da referida Lei Complementar.

8.1.5. COTA RESERVA PARA ME e EPP (X) Sim
( ) Não

Tendo em vista que a estimativa global de consumo de proteína animal (Carne Bovina tipo Patinho e Carne Bovina Moída) ultrapassa o valor de R$ 80.000,00, a Administração adotou o parcelamento do objeto em bens de natureza divisível, na forma estipulada pelo **art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006**:

- **Itens 21 e 23 (Cota Reservada de 25%):** Destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

Essa divisão assegura o cumprimento do dever legal de fomento às pequenas empresas sem comprometer a competitividade nem a capacidade logística de suprimento de grandes volumes.

8.1.6. AMPLA CONCORRÊNCIA (X) Sim
( ) Não

Para os itens 22 e 24 será adotado ampla concorrência, garantindo a economia de escala e o abastecimento ininterrupto de grande volume para a rede escolar.

8.1.7. PARA OS ITENS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPAÇÃO DE ME e EPP, ESTES TERÃO PARTICIPAÇÃO REGIONAL ou LOCAL? (X) Sim
( ) Não

1. Do Atendimento às Requisições Sem Exigência de Pedido Mínimo

O fornecimento da alimentação escolar precisa acompanhar rigorosamente as necessidades efetivas das unidades de ensino. Embora haja um planejamento prévio dos cardápios e das aquisições, ocorrem com frequência necessidades de complementações pontuais, inclusive de reduzido valor financeiro.

Uma requisição poderá compreender, por exemplo, apenas um pacote de sal ou quantidade reduzida de determinado insumo perecível quando essa for a exata necessidade imediata da unidade. A Administração Pública não deve ser compelida a solicitar produtos adicionais ou quantidades superiores à demanda real apenas para atingir valor ou volume mínimo de entrega fixado unilateralmente pelo fornecedor.

Por essa razão, esta Secretaria solicita que o planejamento da contratação contemple expressamente o atendimento às requisições **sem condicionamento a valor ou quantidade mínima por pedido**, respeitados os quantitativos globais contratados, as unidades de fornecimento e os prazos pactuados no instrumento convocatório.

Para fornecedores situados a grandes distâncias geográficas, o deslocamento para atendimento de pedidos fracionados ou de pequeno porte apresenta evidente inviabilidade econômica e logística. Essa condição gera um risco elevado de concentração das entregas em rotas esporádicas ou de espera pela acumulação de pedidos, resultando em desabastecimento e prejuízo direto ao atendimento nutricional das crianças nas escolas. A proximidade dos fornecedores constitui, portanto, elemento operacional indispensável para viabilizar o fornecimento na frequência e nas quantidades necessárias.

2. Das Limitações de Armazenamento e da Frequência das Entregas

As unidades escolares do município possuem limitações físicas de espaço e de equipamentos de refrigeração e congelamento para receber e conservar grandes volumes de alimentos simultaneamente.

Assim, revela-se totalmente inadequado concentrar o fornecimento em grandes remessas com o objetivo de otimizar a logística do contratado. As entregas devem ser fracionadas e observar estritamente a capacidade de armazenamento e a programação de utilização de cada escola.

O abastecimento frequente, em volumes compatíveis com o consumo, contribui para o controle dos estoques, a conservação dos alimentos e a prevenção de perdas, evitando aquisições antecipadas em quantidades superiores à capacidade das unidades.

3. Do Transporte dos Produtos Perecíveis e das Substituições

O objeto licitado abrange produtos altamente perecíveis que exigem cuidados específicos de conservação e cadeia de frio, tais como carnes, produtos lácteos, frutas, verduras e legumes, além de gêneros destinados ao consumo imediato.

A redução do tempo e da distância de deslocamento entre o ponto de distribuição e as unidades escolares favorece pontualmente a organização das entregas e a preservação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos, sem prejuízo das exigências sanitárias e de transporte aplicáveis a todos os fornecedores.

Ademais, faz-se indispensável assegurar a imediata substituição de produtos recusados no ato do recebimento por problemas de qualidade, temperatura inadequada, avarias na embalagem ou prazo de validade comprometido. Nessas situações, a reposição precisa ocorrer em prazo extremamente célere, compatível com o horário de preparo das refeições escolares, sob pena de inviabilizar o cardápio do dia e prejudicar os estudantes. A necessidade da Secretaria engloba, portanto, tanto o fornecimento programado quanto a capacidade de resposta imediata para reposições em tempo hábil.

4. Do Histórico de Descumprimento de Prazos e Cancelamento de Registro de Preços (Caso Concreto)

A necessidade de fornecedores locais ou regionais com comprovada capacidade logística e rapidez de atendimento fundamenta-se não apenas em razões teóricas, mas também no histórico recente enfrentado pela Administração Pública Municipal.

Destaca-se que, no tocante à empresa **ROYAL SOLUÇÕES COMÉRCIO & SERVIÇOS LTDA**, foram emitidas diversas notificações administrativas por descumprimento injustificado dos prazos de entrega acordados. Contudo, mesmo após as formalizações, as irregularidades permaneceram sem resolução por parte da contratada, o que comprometeu a regularidade do abastecimento escolar.

Diante do prejuízo à continuidade dos serviços públicos, foi promovido o **Cancelamento dos Registros de Fornecedores**, conforme publicado no Extrato do Despacho/Decisão. Trata-se do cancelamento dos registros das empresas **R S C & S LTDA** (Royal Soluções Comércio & Serviços Ltda) e **C P LTDA** nas Atas de Registro de Preços nº 001/2025, nº 016/2024, nº 020/2024, nº 027/2024 e nº 022/2023, por expressa razão de **Interesse Público**.

Ressalta-se que a **Ata de Registro de Preços nº 001/2025** referia-se especificamente ao processo de merenda escolar **nº 5060/2024**, no qual o fornecedor ROYAL SOLUÇÕES recebeu reiteradas notificações por falhas logísticas e descumprimento de prazos, culminando no cancelamento definitivo de sua Ata de Registro.

Tais atos restaram oficializados no Diário Oficial Eletrônico do Município de Alcinópolis, Edição nº 1.743 (Extra 2), de 06 de março de 2025, página 06 (Diário Oficial Eletrônico de Alcinópolis/MS).

Esse episódio prático comprova os sérios riscos operacionais decorrentes da contratação de empresas situadas fora do raio geográfico de atendimento ágil, reforçando a indispensabilidade de se estabelecer critérios territoriais que garantam a proximidade e a capacidade de entrega contínua dos produtos da merenda escolar.

5. Da Abrangência Regional Pretendida

A proposta desta Secretaria contempla a participação de empresas situadas no município de Alcinópolis ou em municípios próximos, desde que possuam condições operacionais demonstradas de atender às entregas frequentes, aos pequenos quantitativos e aos prazos reduzidos de substituição.

O Decreto Municipal nº 059, de 13 de agosto de 2018, define, em seu art. 1º, § 2º, inciso II, o âmbito regional como os limites geográficos da Região Norte do Estado de Mato

Grosso do Sul, compreendendo os municípios nele relacionados. Por sua vez, o § 3º do mesmo artigo admite a adoção de outro critério de definição de âmbito local e regional, desde que devidamente justificado no edital.

Solicita-se, assim, que a delimitação territorial seja examinada considerando as **distâncias rodoviárias, os tempos de deslocamento, a frequência das entregas e a capacidade de atendimento dos fornecedores**. A área escolhida deverá possuir relação demonstrável com as necessidades da contratação.

A área delimitada deverá guardar relação direta e demonstrável com as necessidades de abastecimento da alimentação escolar. Essa avaliação também deverá considerar soluções de distribuição apresentadas por empresas de outras localidades, verificando se efetivamente conseguem cumprir as mesmas condições de frequência e substituição imediata.

6. *DOS DOCUMENTOS ENCAMINHADOS E DO ENQUADRAMENTO DA PROPOSTA*

Esta Secretaria toma ciência formal das cautelas constantes do Acórdão AC00-101/2026, especialmente no tocante à vedação de restrições territoriais que configurem reserva indevida de mercado, bem como quanto à necessidade de um planejamento motivado e consistente.

A proposta apresentada busca fundamentação na hipótese excepcional descrita no **item 3 do Parecer-CPAC00-12/2022**, que trata da possibilidade de exclusividade para ME/EPP locais ou regionais quando a localização geográfica do fornecedor for comprovadamente indispensável à execução adequada do objeto licitado.

Os materiais informativos do Tribunal de Contas da União (TCU) encaminhados pelo Departamento de Licitações auxiliam na análise do tratamento favorecido às ME/EPP, do parcelamento do objeto e das condições de competitividade. O artigo publicado na Revista do TCU, por seu caráter doutrinário e pela legislação examinada à época de sua publicação, é utilizado como subsídio orientador, sem ser interpretado como autorização automática para exclusividade territorial sem a devida comprovação técnica.

7. Da Manifestação Final e dos Encaminhamentos

Diante do exposto, a SEMECE manifesta-se **favoravelmente à proposta de participação exclusiva de ME/EPP locais ou regionais** nos itens do certame em que restar demonstrada a indispensabilidade da localização geográfica para o atendimento das entregas fracionadas e das substituições tempestivas.

Para a regular instrução processual, solicita-se que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e a pesquisa de mercado examinem detidamente os seguintes pontos:

I. Os prazos e a frequência necessários para as entregas programadas e substituições imediatas;
II. O atendimento obrigatório a requisições em pequenos quantitativos, vedada a imposição de pedido mínimo;
III. A capacidade física real de armazenamento e refrigeração das unidades escolares;
IV. As condições de transporte, acondicionamento e conservação dos gêneros alimentícios;
V. A identificação precisa dos itens e respectivos valores estimados aos quais a exclusividade territorial poderá ser applied;
VI. A capacidade operacional e o nível de competitividade dos fornecedores locais ou regionais (observada a presença mínima de três ME/EPP aptas, conforme aludido no parecer);
VII. Os eventuais impactos sobre a competitividade e a vantajosidade dos preços;
VIII. As alternativas logísticas disponíveis no mercado e as razões técnicas pelas quais atendem ou não às exigências da merenda escolar.

Em atendimento ao Art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006, registra-se que restou verificada a existência e competitividade de no mínimo 3 (três) Microempresas/Empresas de Pequeno Porte sediadas no âmbito local/regional aptas ao fornecimento (Supermercado Skinão LTDA, Supermercado Colombi e Nelson Argentino Junior LTDA), conforme comprovado pelos cartões de CNPJ juntados ao Anexo de Pesquisa de Preços.

8.2. Aplica-se Sistema Registro de Preços:
(X) Sim; Art. 6º - XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;
( ) Não

Exigências de habilitação
Apresentar documento de consulta, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, para verificação de 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 no seguinte cadastro:
✓ Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU; Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas

acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)
(https://contas.tcu.gov.br/certidao/Web/Certidao/NadaConsta/home.faces)

✓ A consulta ao cadastro será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

✓ O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

✓ Constatada a existência de sanção, o agente de contratação, bem como a Comissão de reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

✓ No caso de inabilitação, haverá nova verificação, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

Habilitação jurídica

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

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

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

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

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

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

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

8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
8.11. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida;
8.12. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física;
8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista
8.14. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

8.16. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal/Dívida Ativa da União, inclusive quanto às contribuições sociais;

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;

8.19. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho, referente a débitos trabalhistas.

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

Para os documentos que não mencionarem prazo de validade será considerado o prazo de **60 (sessenta) dias**, contados da data de sua expedição.

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
Justificativa: A exigência da Certidão Negativa de Falência justifica-se pela necessidade de verificar a situação econômico-financeira da licitante, visando avaliar sua capacidade de cumprir as obrigações assumidas perante a Administração Pública. Tal exigência busca reduzir riscos de inadimplemento contratual e assegurar maior segurança na contratação, em conformidade com o art. 69, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os critérios de habilitação previstos no edital.

Qualificação Técnica

8.24. Alvará de funcionamento do estabelecimento;
Justificativa: O Alvará de Funcionamento é o documento que comprova que a empresa exerce suas atividades de forma regular perante o município, atendendo às normas urbanísticas, sanitárias, ambientais e de segurança exigidas. A sua apresentação é necessária para confirmar que o fornecedor está formalmente autorizado a operar, garantindo maior segurança jurídica ao processo e reduzindo riscos de contratação de empresas irregulares ou que não atendam às condições mínimas legais para funcionamento.

8.25. **Alvará de licença sanitária de titularidade** da empresa licitante (em original ou cópia autenticada), expedido pelo órgão competente na esfera Estadual ou Municipal da sede da licitante para todos os itens;
Justificativa: A solicitação do Alvará de Licença Sanitária fundamenta-se na necessidade de verificar se os fornecedores de gêneros alimentícios atendem às exigências sanitárias aplicáveis às atividades que desempenham, especialmente no que diz respeito às condições de higiene, conservação, armazenamento, manipulação e comercialização dos produtos. Considerando que os alimentos adquiridos serão destinados à alimentação dos estudantes da rede pública de ensino, é essencial que sejam adotados critérios que contribuam para a prevenção de riscos sanitários e para a preservação da saúde dos consumidores. Dessa forma, a exigência desse documento busca assegurar maior controle sobre a regularidade sanitária dos fornecedores, minimizando a possibilidade de fornecimento de alimentos em condições inadequadas e contribuindo para a qualidade e a segurança da merenda escolar, observada a obrigatoriedade de licenciamento conforme a atividade exercida e a legislação vigente.

8.26. Apresentação do Selo de Inspeção Municipal (SIM);
Justificativa: A exigência do Selo de Inspeção Municipal (SIM) tem por finalidade garantir que os produtos de origem animal atendam às normas sanitárias vigentes, assegurando sua procedência, qualidade e segurança para o consumo, bem como a proteção da saúde pública.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 748.351,55 (setecentos e quarenta e oito mil e trezentos e cinquenta e um reais e cinquenta e cinco centavos),** conforme custos unitários apostos no tópico 1.3 do presente Termo de Referências bem como detalhamento constante no mapa comparativo de preços anexo.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. Considerando que para a presente contratação será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que *"a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada"*, as

compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

11.2 Os alimentos perecíveis deverão estar dentro da validade e aptos para o consumo independentemente do prazo de entrega.

11.3 Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações deste documento

11.4 Promover a entrega do objeto, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, observados, especialmente, o endereço, dias e horários fixados neste documento e no Termo de Referência.

11.5 Substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (um) dia útil para produtos não perecíveis e 12 (doze) horas para produtos perecíveis, o produto com avarias, defeitos ou que não atenda às especificações da Descrição.

11.6 Não transferir, sob nenhum pretexto, sua responsabilidade para outra empresa.

11.7 Os produtos deverão conter todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e demais exigências impostas por órgãos oficiais competentes e deverão estar de acordo com a legislação vigente.

11.8 Indicar endereço eletrônico (e-mail) para o recebimento de expedientes/notificações enviadas pela Administração.

11.9 Aceitar como válidos todos os expedientes enviados por e-mail ao endereço eletrônico indicado.

11.10 Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, inclusive, taxas e tributos (DIFERENCIAL DE ALÍQUOTA DE ICMS), frete (custos e logística de transporte) entre outras, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à Administração.

11.11 Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

11.12 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.13 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da presente aquisição, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.14 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte da solicitação, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.15 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique na entrega do objeto.

11.16 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.17 Não permitir a contratação ou utilização de mão de obra de menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para aqueles com idade superior a quatorze anos, bem como vedar a utilização de menores de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres;

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

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

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

11.21 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

11.22 Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

11.23 Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

11.24 Os alimentos perecíveis deverão estar dentro da validade e aptos para o consumo independentemente do prazo de entrega.

11.25 Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações deste documento.

11.26 Cumprir as normas sanitárias e regulatórias, incluindo legislação da ANVISA, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes, apresentando certidões, laudos e documentos quando solicitados.

11.27 Manter condições adequadas de armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos, assegurando que cheguem à contratante em perfeitas condições de consumo e higiene.

11.28 Apresentar produtos dentro do prazo de validade, devidamente rotulados, com informações obrigatórias conforme legislação vigente (data de fabricação, validade, lote, composição, informações nutricionais e dados do fabricante).

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Fornecer todas as informações, documentos e autorizações necessárias para a execução adequada do objeto do contrato.

12.2. Garantir o acesso da Contratada aos locais e às condições necessárias para a realização dos serviços ou entrega dos bens contratados, conforme estipulado no contrato.

12.3. Nomear um gestor ou fiscal do contrato para acompanhar e supervisionar a execução, facilitando a comunicação entre as partes e a solução de eventuais problemas.

12.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

12.6. Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ela substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

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

12.9. Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e neste Contrato;

12.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;

12.11. Adotar as medidas administrativas necessárias para resolver qualquer impedimento ou situação que comprometa a execução do contrato.

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

12.13. A Administração terá o prazo de até 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.14. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.15. Comunicar a Contratada na hipótese de posterior alteração do projeto pela Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

13. REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

13.2. Após o interregno de um ano, e mediante pedido formal do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, de índice inflacionário, notadamente o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
13.3. Os eventuais pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado deverão ser respondidos no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.
13.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
13.5. No decorrer da vigência da presente contratação, havendo comprovado desequilíbrio econômico-financeiro por qualquer das partes contratantes, caberá a revisão dos preços pactuados, para mais ou para menos, nos termos fixados nos arts. 124, inc. II, alínea "d", 130 e 134, todos da Lei 14.133/2021.
13.6 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
13.7 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
13.8 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
13.9 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
13.10 O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA REPACTUAÇÃO:

14.1 Não se aplica a repactuação, pois o objeto não se caracteriza como serviço contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra, requisito indispensável para sua utilização, nos termos do art. 135 da Lei nº 14.133/2021.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (Art. 58 da Lei 14.133/2021).

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Em caso de descumprimento de cláusulas deste Termo de Referência, será instaurado processo administrativo para apuração da responsabilidade, no qual a contratada será imediatamente notificada, preferencialmente por meio eletrônico, para apresentar Defesa Prévia, contendo justificativa e documentação probatória, se houver, sob pena da aplicação das sanções cabíveis, garantido o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da notificação.

Parágrafo Único. A CONTRATADA deverá confirmar expressamente o recebimento da notificação, considerando-se totalmente ciente do teor da comunicação na data do envio da mensagem eletrônica.

16.2. Será aplicada **ADVERTÊNCIA** por escrito nos casos literalmente indicados neste Termo de Referência, e nos casos de incorreções de menor gravidade, assim analisados pelo Contratante, tais como:
a) quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar imposição de penalidade mais grave;
b) falhas durante a execução do fornecimento, não corrigidas em até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do comunicado formal à empresa;
c) sempre que for verificada alguma falha de pequeno porte, assim entendida pela fiscalização, e não disciplinada de forma diversa neste Termo de Referência.

16.3. Será aplicada **MULTA**:

a) de **0,5%** (meio por cento), sobre o valor total da contratação referente ao item e por dia de atraso superior a 5 dias, no fornecimento do material, contado desde o primeiro dia de atraso até o 30 (trigésimo) dia. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de aplicação de multa, a Administração motivadamente poderá a qualquer momento entender caracterizada a inexecução total da contratação, passível de rescisão;
b) de **5%** (cinco por cento) sobre o valor total da contratação, por ocorrência, no caso de atraso ou não emissão/encaminhamento do documento fiscal hábil (nota fiscal) necessário para pagamento;
c) de **10%** (dez por cento) sobre o valor total da contratação, caso a entrega do material ou prestação do serviço esteja em desacordo com o contratado, no aspecto quantitativo e/ou qualitativo;
d) de **15%** (quinze por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de desatendimento de cláusulas do Termo de Referência não especificadas neste item;
e) de **20%** (vinte por cento) do valor total da contratação, se a contratada recusar-se a entregar o material ou prestar o serviço sem motivo consistente devidamente apurado pelo Contratante, ou, se por falhas sucessivas ou por total descumprimento das condições estabelecidas, levar o Contratante ao cancelamento da contratação, sendo cumulada com as demais multas aplicadas anteriormente.

16.3.1. O CONTRATANTE poderá efetuar a retenção do valor da multa moratória presumida, até o limite de 20% (vinte por cento), dos pagamentos devidos à contratada.

16.3.1.1. A retenção perdurará até a finalização do procedimento administrativo instaurado para a apuração das falhas contratuais e o valor será restituído à contratada, em caso de não aplicação da penalidade de multa.

16.3.1.2. Caso o valor da multa aplicada extrapolar o valor retido, serão adotadas as providências previstas nos subitens 16.3.2 e 16.3.3 abaixo;

16.3.2. Aplicada a penalidade, a CONTRATADA será notificada para recolher o valor da multa, em prazo não inferior a 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da notificação;

16.3.3. Caso não haja recolhimento, a multa:
a) poderá ser compensada por créditos da contratada relativos ao mesmo contrato;
b) poderá ser descontada do valor da garantia, quando houver, caso não houver créditos ou se estes forem insuficientes para cobrir o valor total da multa;
c) poderá ser encaminhada para inscrição em Dívida Ativa, após esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA.

16.3.4. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da notificação do CONTRATANTE.

16.3.5. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas neste instrumento.

16.3.6. Em caso de reincidência, a multa poderá ser majorada até o dobro.

16.3.7. Para determinar a reincidência, serão considerados os antecedentes da contratada nos últimos cinco anos, contados da primeira decisão administrativa definitiva de aplicação de penalidade perante o CONTRATANTE.

16.4. Será aplicada a penalidade de **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR** com o Município, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, por prazo não superior a 3 (três) anos, quando o contratado:

a) der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) der causa à inexecução total da contratação;
c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

16.5. Será aplicada a penalidade de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** quando o contratado:

a) prestar declaração falsa durante a execução da contratação;
b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;
c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
d) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.5.1. Também será aplicada a penalidade de DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE, nas hipóteses previstas no item 16.4, quando justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

16.5.2. Aplicada a penalidade de DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE, o contratado estará impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública Municipal, direta e indireta, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

16.5.3. A aplicação da penalidade de DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE é de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão Contratante.

16.6. A aplicação das **sanções previstas neste capítulo** serão apuradas nos termos do processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

16.6.1. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

16.6.2. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

16.6.3. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;
II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
III - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

16.7. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

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

16.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

16.10. 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 Termo de Referência 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.

16.11. As sanções de **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR** e **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR** admitem reabilitação, exigidos, cumulativamente:
I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;
II - pagamento da multa;
III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "a" e "d" do subitem 16.5 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

16.12. Da aplicação das sanções **ADVERTÊNCIA, MULTA E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR** caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

16.12.1. O recurso 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, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.13. Da aplicação da sanção de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado 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.

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

16.15. As penalidades serão registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores — da municipalidade.

16.16. Antes da aplicação das sanções previstas neste Capítulo, a contratada será notificada para apresentar defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

16.17. 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.

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

16.18. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo Termo de Referência ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante ou a vigente a época.

17. DA EXTINÇÃO

17.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

17.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato, bem como a formalização de termo aditivo.

17.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

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

17.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
17.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
17.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
17.4.3. Indenizações e multas.

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

17.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

18. DO FORO

18.1. Para dirimir as questões oriundas deste instrumento, será competente o Foro da Comarca de Coxim, Estado de Mato Grosso do Sul.

19. DA RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

19.1. Por fim, registra-se que o presente Termo foi elaborado pela servidora abaixo, na qual ratifica as informações nele contidas atestando sua veracidade, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, sendo submetido à consideração e aprovação pelo Ordenador de Despesas, visando a instauração de processo licitatório.

Gabrielly A.
Gabrielly Azevedo Machado
Fase Interna

20. DA AUTORIZAÇÃO:

20.1. Aprovo o presente Termo de Referência e autorizo o encaminhamento para as devidas providências.

Thierry França Porato
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes
Portaria n° 005/2025

Alcinópolis-MS, 30 de outubro de 2026.