MINUTA DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026.
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 055/2026.

Órgão Licitante: Prefeitura Municipal de Flora Rica.
Critério de Julgamento: Menor Preço por Item.
Modo de Disputa: Aberto
Publicação: Edital completo publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no site oficial do Município http://www.florarica.sp.gov.br, e Sistema da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, e em forma resumida no Diário Oficial do Município.
Data da realização: 08 de outubro de 2026.
Horário: 09:30 horas (Horário de Brasília/DF)
Local: PortalBolsa de Licitações do Brasil - BLL www.bll.org.br.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA/SP**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 44.925.279/0001-90, estabelecida na Rua Simão de Oliveira, nº 150 – Centro, CEP: 17.870-000 - nesta cidade e Comarca de Pacaembu, Estado de São Paulo, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. Fabio Luiz Florentino de Faria, torna público que acha-se aberta licitação na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA sob o nº. 014/2026**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decretos Municipais nº 08/2023, 12/2023 e 40/2026 (disponível no site www.florarica.sp.gov.br), aplicando-se subsidiariamente, no que couberem as

disposições, da Lei Complementar n° 123/2006 e alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na data de **08 de outubro de 2026, às 09h30min**, por meio de Sistema Eletrônico, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.

As propostas devem ser apresentadas no portal Bolsa de Licitações do Brasil-BLL até as **08h30min do dia 08 de outubro de 2026**.

A sessão de processamento do Pregão será realizada no Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br, com início da sessão de disputa de preços às **09h30min do dia 08 de outubro de 2026**.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município, de acordo com as especificações do Termo de Referência, constante no Anexo I deste Edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar desta Licitação qualquer interessado, regularmente

estabelecido no País, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste certame, que estejam credenciados e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

2.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões – BLL.

2.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16, da Lei n.º 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.2.1. Para os itens nº 01 a 110 do Termo de Referência – exclusivamente às empresas enquadradas como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), inclusive equiparadas, quando legalmente aplicável, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei Complementar nº 147/2014, considerando que o valor estimado de cada item não ultrapassa o limite de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

2.2.2. A participação nos itens relacionados no subitem anterior será restrita às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), observadas as disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas aplicáveis.

2.2.3. Não se aplica o tratamento favorecido previsto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 caso não haja um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, sediados local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, nos termos do art. 49, inciso II, da referida Lei Complementar. Nessa hipótese, o item poderá ser disputado por todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos neste Edital.

2.2.4. A falsidade da declaração de que trata do enquadramento da empresa como ME e EPP, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

2.3. Não poderão disputar esta licitação:

a. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

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

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

d. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

f. agente público do órgão ou entidade licitante;

g. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

2.4. O impedimento de que trata a alínea “b” do item 2.3. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlara efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.5. Poderão participar consórcio de empresas atendidas as seguintes regras:

a. comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
b. indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a administração;
c. admissão, para efeito habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
d. impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais deum consórcio ou de forma isolada;
e. responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;
f. o licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido na alínea "a "deste item;
g. a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato;
h. salvo consórcios compostos exclusivamente por microempresa ou empresa de pequeno porte, a habilitação para consórcios, será acrescida de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, nos termos do art. 15, § § 1º e 2º da Lei 14.133/2021.
i. Nos itens destinados exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, somente serão admitidos consórcios compostos exclusivamente por empresas enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, quando admitida sua participação, observadas as demais disposições deste Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até a data e o horário estabelecidos neste edital para abertura da sessão pública.

3.2. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a. Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na junta comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b. Em caso de consórcio, deve ser apresentado o compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, conferindo poderes a empresa líder para representar o consórcio na presente licitação.

c. Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, o que, em caso de consórcio, deve ser outorgado pelo representante legal da empresa líder;

d. Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital (Anexo II);

e. Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, bem como do número do Pregão Eletrônico e do respectivo processo e que a licitação foi aberta pela Prefeitura Municipal de Flora Rica. "A empresa participante do certame não deve ser identificada";

f. Declaração de ausência de impedimento para participar de licitação e contratar com o Poder Público, de acordo com o modelo no Anexo III.

3.3. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil.

3.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer seus direitos, nos termos da Lei Complementar 123/2006 e alterações.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES

4.1. As pessoas jurídicas, consórcio de empresas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

4.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

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

4.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600 e 3097-4646, ou através da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL ou pelo e-mail: contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema ou na proposta apresentada, que:

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

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

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

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

5.4. O licitante constituído sob a forma de sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico ou na proposta, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O licitante que se enquadrar como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da referida Lei, observado o art. 4º, da Lei n.º 14.133/2021.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 a 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

5.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação das propostas. Os documentos de habilitação serão exigidos e analisados somente do licitante vencedor, nos termos do art. 63, II, da Lei nº 14.133/2021 e deste Edital.

5.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo para cada item, observadas as regras estabelecidas pelo sistema eletrônico.

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

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O ingresso do fornecedor na disputa do presente pregão se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste Edital.

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

a) valor unitário e total para o item que deseja concorrer;
b) marca, quando aplicável ao produto; para produtos in natura sem marca comercial, deverá ser indicada a expressão 'produto in natura' ou 'sem marca', conforme o caso;
c) descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência conforme modelo de proposta constante do anexo IV.

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

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

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

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência e demais anexos do Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

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

6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no valor de referência constante da presente licitação, conforme documento anexo, adotando-se a regra geral de publicidade do orçamento estimado, nos termos do art. 24 da Lei 14.133/2021, sob pena de desclassificação de sua proposta, o que deve ser analisado após a fase de lances.

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

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

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

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

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

7.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. O presente Pregão adota o modo de disputa aberto, pelo qual as licitantes apresentam a sua proposta inicial e depois participam da fase de lances para seleção da melhor proposta para a contratação pretendida pela Administração.

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

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

7.11.6. <u>O critério de julgamento será o de menor preço por item.</u>

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

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

7.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.17. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.17.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

7.17.2.2. Empresas brasileiras;

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

7.17.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.17.2.5. Aplicam-se os benefícios para microempresas e empresas de pequeno porte estabelecidos na Lei Complementar 123/2006, inclusive o empate ficto.

7.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido pela Administração, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2 do edital, especialmente quanto à existência de

sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a. SICAF;
b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);
c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria- Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

d. Cadastro de Empresas Apenadas mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.
e. Cadastro Nacional de Condenações por Improbidade Administrativa.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

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

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

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

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

8.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. Contiver vícios insanáveis;
8.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
8.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
8.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. Para bens e serviços em geral, propostas com valor inferior a 50% do valor estimado pela Administração serão consideradas como apresentando indício de inexequibilidade, devendo o Pregoeiro, quando necessário, realizar diligência para que o licitante demonstre a viabilidade econômica da proposta, nos termos do art. 59, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

8.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em

caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.8.1. Quando identificados indícios de inexequibilidade, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante, no prazo de 2 (duas) horas ou outro prazo razoável definido no sistema, declaração e documentação aptas a demonstrar a viabilidade da proposta, inclusive mediante apresentação dos custos dos produtos, tributos, frete e margem de lucro, quando pertinentes.

8.9. Eventuais erros formais ou materiais na proposta poderão ser saneados, desde

que não impliquem alteração da substância da proposta, do preço ofertado ou das condições de competitividade, observados os limites do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação são os seguintes:

9.1.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

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

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

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

f. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.1.1.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.2. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

b. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do

c. Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, referente a Débitos Tributários ou não Tributários inscritos em Dívida Ativa (Certidão expedida pela Procuradoria Geral do Estado através do sitewww.dividaativa.pge.sp.gov.br);

e. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor;

f. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal, nos termos do art. 7º da Lei 8.036, de 11/05/90.

g. Prova de regularidade para com débitos trabalhistas, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Lei 12.440/11).

h. Declaração de que a empresa não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, para fins de cumprimento no disposto no art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal (Anexo V).

9.1.3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante. E, no caso de licitante que esteja

b. em recuperação judicial, apresentar nos termos da Lei, cópia do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos neste edital, nos termos da Súmula 50 do TCE/SP.

9.1.4. **Outras Comprovações:**

a. Quando for o caso, para exercício do direito da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, a empresa deverá apresentar Certidão expedida pela Junta Comercial na forma do art. 8º da IN 103/2007 do DNRC, devidamente atualizada ou Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte expedido pela própria empresa.

b. Os documentos de habilitação serão apresentados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, II, da Lei 14.133/2021;

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem

no país, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

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

9.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia, com declaração do licitante de sua autenticidade.

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

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

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

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

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

9.8.1. **Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro, apenas em relação ao licitante vencedor**.

9.9. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

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

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

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

9.14. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões/documentos apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

10. DOS RECURSOS

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

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

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

10.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
10.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bll.org.br.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantivera proposta em especial quando:

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

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

11.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

11.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

11.1.5. Fraudar a licitação;

11.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

11.2.1. Advertência;
11.2.2. Multa;
11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses previstas no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, observadas as condições legais para eventual reabilitação.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
11.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
11.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Edital e na Lei nº 14.133/2021.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.bll.org.br.

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

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

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, salvo se a alteração procedida não comprometer a formulação das propostas.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar ou solicitar a assinatura eletrônica do contrato no prazo estabelecido neste edital.

13.2. A Licitante vencedora deverá comparecer no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Flora Rica ou solicitar a assinatura eletrônica do contrato nos termos da minuta que constitui parte integrante deste Edital (Anexo VI) no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da publicação da homologação do resultado dessa licitação, podendo ser prorrogado uma vez por igual período desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

13.2.1. Eventual pedido de prorrogação deverá ser protocolado junto à Prefeitura Municipal de Flora Rica, antes do vencimento do prazo para assinatura do contrato, devidamente justificado pela licitante vencedora, para ser submetida à apreciação superior.

13.3. O contrato será firmado pelo Licitante vencedor e o município de Flora Rica, o qual será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sítio oficial da Prefeitura Municipal de Flora Rica e Diário Oficial Eletrônico do Município de Flora Rica. A não assinatura do contrato, dentro do prazo estipulado

caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o Licitante às penalidades previstas no presente Edital, facultado à Administração convocar o segundo colocado, e assim sucessivamente, respeitadas as regras estabelecidas no art. 90, § 2º e 4º da Lei nº 14.133/2021, ou, se entender conveniente, revogar a Licitação, nos termos do art. 71, II, da Lei nº 14.133/2021.

13.4. Na hipótese do art. 90, § 4º, II, o licitante classificado em segundo lugar e assim sucessivamente, na ordem de classificação, convocado para assinatura do contrato que se recusar, dentro do prazo de validade da proposta, estará sujeito as sanções administrativas previstas neste Edital.

13.5.O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada sucessivamente, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que atendidos os requisitos legais, demonstrada a vantajosidade para a Administração e formalizada a correspondente alteração contratual.

13.5.1. O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

13.6. A execução total do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Municipal de Flora Rica, nos termos do Art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021, através de servidores, de acordo com a Portaria n.º 170 de 22 de agosto de 2025.

14. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO E GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A entrega do objeto licitado deverá ocorrer nos termos das especificações e condições estabelecidas no ANEXO I – Termo de Referência e demais disposições deste Edital.

14.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado PARCELADAMENTE E SOB DEMANDA, conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou outro documento formal expedido pelo setor competente. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade, Secretaria Municipal, Paço Municipal ou setor requisitante, observados os prazos, datas e horários estabelecidos na respectiva solicitação. O prazo máximo para entrega será de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento ou solicitação formal, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e previamente autorizadas pela Administração.

14.3. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e protegidos, preservando suas características, qualidade, integridade e condições adequadas de conservação. Deverão ser observadas as especificações, unidades de fornecimento, quantidades, características, prazos de validade e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos. As embalagens deverão estar íntegras, devidamente identificadas e sem sinais de violação, rompimento, estufamento ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade ou segurança do produto.

14.4. Para os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento, deverão ser observadas rigorosamente as condições adequadas de conservação e transporte, de modo a preservar a cadeia de frio, quando aplicável, durante o processo de entrega, em conformidade com a legislação sanitária e as especificações do fabricante. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem desconformidade quanto à qualidade, quantidade, especificações, prazo de validade, integridade das embalagens, condições de conservação, transporte, higiene ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao objeto contratado.

14.5. Os produtos recusados pela Administração deverão ser substituídos pela CONTRATADA, às suas expensas, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação da irregularidade, sem qualquer ônus adicional para o Município,

sem prejuízo da aplicação das medidas e penalidades cabíveis. A substituição deverá observar integralmente as especificações, quantidades, prazos de validade e demais condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na respectiva Autorização de Fornecimento ou solicitação formal.

14.6. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carregamento, descarregamento, frete, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, mão de obra e demais custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do objeto, não cabendo à Administração qualquer ônus adicional. O transporte e o acondicionamento deverão ser realizados de forma compatível com a natureza dos produtos, observadas as condições de higiene, conservação, segurança e, quando aplicável, de temperatura necessárias à preservação da qualidade e integridade dos gêneros alimentícios.

14.7. As quantidades indicadas neste Edital e no Termo de Referência são estimativas, não constituindo obrigação da Administração de adquirir a totalidade dos quantitativos previstos durante a vigência da contratação. As aquisições serão realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente verificada pela Administração, mediante as respectivas Autorizações de Fornecimento ou solicitações formais.

14.8. O recebimento dos produtos será realizado no local indicado pela Administração, mediante conferência das quantidades, especificações, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de conservação e demais requisitos aplicáveis a cada produto, observado o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021. O recebimento não implicará aceitação definitiva quando forem constatados posteriormente vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades não identificadas no momento da entrega.

14.9. A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas pelos agentes formalmente designados pela Administração, nos termos da legislação aplicável, competindo-lhes acompanhar e verificar a execução do fornecimento, o cumprimento das condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no

instrumento contratual, bem como registrar e comunicar eventuais ocorrências e irregularidades à autoridade competente.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada, observada a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade financeira.

15.2. O Pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou, na Contabilidade ou Tesouraria Municipal.

15.3. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua reapresentação.

15.4. Caso constatado alguma irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida ao fornecedor, acompanhada da informação correspondente às irregularidades verificadas, para as necessárias correções que serão de responsabilidade da licitante vencedora.

15.6. - Se por motivo não imputável à contratada, o pagamento não ocorrer no prazo estabelecido no contrato, incidirá sobre o valor da mesma, atualização monetária baseada no índice legal (IPCA/IBGE).

16. DO REAJUSTE

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

16.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC/FIPE/SP, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Ficha: 037
Estrutura orçamentária: 020201 SETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO
Funcional programática: 04 122 0005 2006 MANUT DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS E FINANCEIROS
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 063
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 064
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 073
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2015 MANUTENÇÃO ATIVIDADES DE PRÉ-ESCOLA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 080
Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL
Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 081
Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL
Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 106
Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL
Funcional programática: 04 122 0007 2021 MANUTENÇÃO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 109
Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL
Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 110
Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL
Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 111
Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL
Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO
Ficha: 117
Estrutura orçamentária: 020506 SETOR DE DESPORTO E LAZER
Funcional programática: 27 812 0010 2027 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESPORTE E LAZER
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 132
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 133
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 134
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 195
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 196
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 200
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 201
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 210
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 211
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 223
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 224
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO
Ficha: 231
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 299
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 241
Estrutura orçamentária: 021401 FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
Funcional programática: 18 541 0014 2043 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 281
Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA
Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 282
Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA
Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas, Bolsa de Licitações – BLL, endereço eletrônico www.bll.org.br, bem como no site oficial do Município, no endereço eletrônico www.florarica.sp.gov.br, e em forma resumida no Diário Oficial do Município.

18.11. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pacaembu/SP, com exclusão de qualquer outro.

18.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

ANEXO I –Termo de Referência;
Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;
ANEXO II – Declaração de Pleno Conhecimento, Aceitação e Atendimento às Exigências de Habilitação;

ANEXO III –Declaração de ausência de impedimento para licitar e contratar com o Poder Público;
ANEXO IV –Modelo de proposta
ANEXO V – Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho (art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal);
ANEXO VI – Minuta do contrato;
ANEXO VII- Termo de Ciência e Notificação;
ANEXO VIII – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP;

Flora Rica/SP, 24 de setembro de 2026.

_____

FABIO LUIZ FLORENTINO DE FARIA
Prefeito Municipal

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

A contratação compreenderá os seguintes itens e quantitativos:

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT.
1	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ	105
2	UND	ACHOCOLATADO	105
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	635
4	PCT	AÇÚCAR REFINADO	7
5	FR	ADOÇANTE (FRASCO)	5
6	PCT	ADOÇANTE (SACHÊ)	10
7	UND	ÁGUA MINERAL (GARRAFA)	3405
8	UND	ÁGUA MINERAL (COPO)	1150
9	CX	ALIMENTO À BASE DE SOJA	46
10	LA	AMEIXA EM CALDA	50
11	UND	AMIDO DE MILHO	50
12	PCT	ARROZ BENEFICIADO	476
13	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS	45
14	UND	AZEITE DE OLIVA	136
15	UND	AZEITONA VERDE	40
16	PCT	BANHA SUÍNA	205
17	PCT	BATATA PALHA	90
18	CX	BEBIDA DE AVEIA	30
19	UND	BEBIDA LÁCTEA (COCO)	180
20	UND	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	265

21	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO	245
22	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL	155
23	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	110
24	PCT	BISCOITO DOCE – MAISENA	150
25	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)	160
26	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)	140
27	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)	115
28	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO	145
29	PCT	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA	120
30	PCT	BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO	130
31	PCT	BISCOITO SALGADO PALITO	190
32	CX	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	185
33	PCT	CAFÉ	1945
34	CX	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS	550
35	PCT	CANELA EM PÓ	19
36	PCT	CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)	40
37	CX	CHÁ – CAMOMILA	25
38	CX	CHÁ - CAPIM CIDREIRA	15
39	CX	CHÁ - ERVA DOCE	20
40	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA	525
41	PCT	COCO RALADO	82
42	PCT	COLORÍFICO	46
43	PCT	CRAVO DA ÍNDIA	15
44	LA	CREME DE LEITE	570
45	PT	DOCE DE LEITE	75
46	CX	ERVA MATE	650
47	SA	ERVILHA	50
48	PCT	ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	45
49	FR	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	15
50	SA	EXTRATO DE TOMATE	635
51	PCT	FARINHA DE ARROZ	30
52	PCT	FARINHA DE AVEIA	55
53	PCT	FARINHA DE MANDIOCA	91
54	PCT	FARINHA DE MILHO	43
55	KG	FARINHA DE TRIGO	230
56	KG	FEIJÃO	720
57	KG	FEIJÃO PRETO	75
58	SA	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	35

59	FR	FERMENTO EM PÓ	115
60	PCT	FOLHA DE LOURO	30
61	LA	FÓRMULA INFANTIL	200
62	KG	FUBÁ DE MILHO	80
63	PT	GELÉIA DE FRUTAS	76
64	PCT	GELO (GRANDE)	70
65	PCT	GELO (PEQUENO)	5
66	PCT	GRÃO DE BICO	15
67	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)	60
68	FR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)	130
69	PCT	LASANHA	80
70	LA	LEITE CONDENSADO	110
71	L	LEITE DE AMÊNDOAS	30
72	FR	LEITE DE COCO	10
73	PCT	LEITE EM PÓ	75
74	L	LEITE INTEGRAL	3325
75	L	LEITE SEM LACTOSE	40
76	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE	325
77	PCT	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ	10
78	PCT	MACARRÃO – TIPO AVE MARIA	110
79	PCT	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO	395
80	PT	MANTEIGA	540
81	PT	MARGARINA	930
82	PCT	MILHO PARA CANJICA	95
83	PCT	MILHO PARA PIPOCA	335
84	SA	MILHO VERDE	445
85	UND	MORTADELA FATIADA	20
86	PCT	NOZ MOSCADA	50
87	FR	ÓLEO DE MILHO	10
88	FR	ÓLEO DE SOJA	680
89	PCT	ORÉGANO	76
90	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	480
91	PCT	PÃO DE QUEIJO	240
92	LA	PÊSSEGO EM CALDA	35
93	PCT	POLVILHO AZEDO	118
94	PCT	POLVILHO DOCE	67
95	UND	PRESUNTO FATIADO	170
96	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	10

97	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG	270
98	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G	40
99	PCT	QUEIJO TIPO PARMESÃO	75
100	UND	REFRIGERANTE	1365
101	PT	REQUEIJÃO CREMOSO	175
102	PCT	SACO DE BOMBOM	80
103	KG	SAL IODADO	217
104	LA	SARDINHA	105
105	FR	SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)	650
106	FR	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	285
107	FR	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	110
108	FR	SUCO DE UVA INTEGRAL	205
109	PCT	TRIGO PARA QUIBE	40
110	FR	VINAGRE MAÇÃ	121

As especificações técnicas, características, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, embalagem, validade, conservação e demais requisitos aplicáveis a cada produto constarão do Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos, parte integrante deste Termo de Referência.

A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas da Administração, mediante solicitação ou autorização de fornecimento emitida pelo setor competente, observados os quantitativos estimados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Os quantitativos indicados neste Termo de Referência constituem estimativa de consumo para o período da contratação, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração.

1.2. Natureza do objeto

Os gêneros alimentícios objeto desta contratação caracterizam-se como bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação caracteriza-se como fornecimento contínuo, considerando que os gêneros alimentícios são necessários de forma permanente e recorrente para o atendimento da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, do consumo funcional dos servidores públicos e das atividades institucionais desenvolvidas pelas Secretarias e demais setores da Administração Municipal.

A necessidade de fornecimento permanece ao longo de todo o período da contratação, sendo necessária a manutenção da disponibilidade dos produtos para assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares e dos setores municipais.

O caráter contínuo da contratação não implica fornecimento ininterrupto ou entrega diária de todos os produtos, uma vez que as entregas serão realizadas de forma parcelada e sob demanda, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pela Administração.

1.3. Vigência

A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da formalização do instrumento contratual.

Por se tratar de fornecimento contínuo, sua duração poderá ser prorrogada sucessivamente, observados os requisitos e limites estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que demonstrada, previamente à prorrogação, a permanência da necessidade administrativa, a vantagem para a Administração e o cumprimento das demais condições legais aplicáveis.

A eventual prorrogação não constitui direito automático da contratada, ficando condicionada ao interesse da Administração, à demonstração da vantajosidade, à disponibilidade orçamentária, à regularidade da execução contratual e ao atendimento dos demais requisitos previstos na legislação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da Administração Pública Municipal, especialmente da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, das Secretarias Municipais, do Paço Municipal e dos demais setores envolvidos nas atividades institucionais do Município.

A necessidade decorre do caráter contínuo e recorrente do consumo dos gêneros alimentícios, indispensáveis ao atendimento da alimentação dos alunos da rede municipal de ensino, ao consumo funcional dos servidores públicos e à realização de formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais.

A contratação foi precedida de planejamento, tendo como documentos de referência o Documento de Formalização de Demanda – DFD e o Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos quais foram analisadas a necessidade administrativa, os quantitativos estimados, as alternativas disponíveis, a solução mais adequada, o parcelamento do objeto e os resultados pretendidos.

A solução definida consiste na aquisição dos gêneros alimentícios mediante procedimento licitatório, com adjudicação por item e fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivas da Administração durante a vigência da contratação.

A adoção do fornecimento parcelado mostra-se adequada em razão da natureza dos produtos e da necessidade de abastecimento recorrente das unidades e setores municipais, permitindo que as aquisições sejam realizadas de acordo com o consumo efetivamente verificado, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado e os riscos de perdas ou deterioração.

A adjudicação por item foi definida considerando a diversidade dos gêneros alimentícios que compõem o objeto e a possibilidade de participação de fornecedores com diferentes capacidades de fornecimento, buscando ampliar a competitividade e favorecer a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

Dessa forma, a contratação encontra-se devidamente fundamentada no planejamento realizado e mostra-se necessária para garantir a continuidade do abastecimento dos setores municipais e o regular desenvolvimento das atividades públicas relacionadas ao objeto.

A contratação observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como a regulamentação municipal aplicável, e será executada de acordo com as condições, especificações, quantitativos e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade permanente do Município de Flora Rica/SP de assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender às demandas das unidades e setores da Administração Pública Municipal.

Os produtos são necessários para o atendimento da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, bem como para o consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos lotados nas Secretarias Municipais e no Paço Municipal.

A contratação também se faz necessária para atender às demandas das Secretarias de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde e Agricultura e Meio Ambiente, especialmente no desenvolvimento de suas atividades, reuniões, formações, cursos, oficinas, eventos e demais ações institucionais.

A disponibilidade regular dos gêneros alimentícios é necessária para assegurar o adequado funcionamento das atividades administrativas e educacionais do Município, evitando a interrupção do atendimento das necessidades alimentares dos alunos e servidores e o comprometimento das atividades desenvolvidas pelos diferentes setores municipais.

Trata-se de uma necessidade recorrente e previsível da Administração, uma vez que os gêneros alimentícios são utilizados regularmente ao longo do exercício para o atendimento das unidades escolares, do Paço Municipal, das Secretarias e dos demais setores municipais.

Dessa forma, faz-se necessária a contratação para garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios e a continuidade das atividades públicas que dependem desses produtos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino, do Paço Municipal, das Secretarias Municipais e dos demais setores da Administração Pública Municipal.

O fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, mediante solicitações do setor competente, permitindo o

abastecimento regular das unidades e setores municipais ao longo da vigência da contratação.

Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no respectivo Anexo de Especificações Técnicas, observando os requisitos de qualidade, quantidade, validade, acondicionamento, conservação, higiene e segurança dos alimentos aplicáveis a cada produto.

As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos, em condições adequadas de transporte e conservação, de forma a preservar a qualidade e a integridade dos produtos até o seu recebimento.

No momento da entrega, os produtos serão conferidos pela Administração quanto à quantidade, especificação, integridade, validade e demais condições estabelecidas, sendo recusados aqueles que estiverem em desacordo com as exigências da contratação.

A solução contempla, portanto, o fornecimento dos gêneros alimentícios, o acondicionamento adequado, o transporte e a entrega nos locais determinados pela Administração, bem como a substituição dos produtos que eventualmente apresentem desconformidades, sem ônus adicional para o Município.

A sistemática adotada permitirá atender de forma regular às necessidades alimentares e institucionais do Município, mantendo o abastecimento das unidades escolares, do Paço Municipal, das Secretarias e dos demais setores, de acordo com o consumo efetivamente verificado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a execução do objeto, deverão ser observados os requisitos técnicos, sanitários, operacionais, de qualidade, conservação e entrega necessários ao adequado fornecimento dos gêneros alimentícios, de acordo com a legislação aplicável e as condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

5.1. Requisitos Gerais

A contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto da contratação e atender às condições de habilitação e qualificação exigidas no

procedimento licitatório, mantendo as condições exigidas durante a execução contratual, quando aplicável.

Os produtos deverão ser fornecidos em estrita conformidade com as especificações, unidades de fornecimento e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no **Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos**.

O fornecimento será realizado de forma **parcelada e sob demanda**, mediante solicitação ou Autorização de Fornecimento emitida pelo setor competente da Administração.

A contratada deverá realizar as entregas nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos e em condições adequadas de transporte, acondicionamento, conservação e higiene.

Todos os custos necessários à adequada execução do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento e demais despesas relacionadas à entrega, serão de responsabilidade da contratada, salvo disposição expressa em contrário.

5.2. Requisitos Sanitários

Os gêneros alimentícios deverão atender à legislação sanitária aplicável à sua natureza, origem, fabricação, comercialização, armazenamento, transporte e distribuição.

A contratada deverá observar, quando aplicáveis:

I – as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

II – as normas da Vigilância Sanitária Estadual;

III – as normas da Vigilância Sanitária Municipal;

IV – as normas relativas às boas práticas de fabricação, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos;

V – as normas de inspeção e fiscalização sanitária aplicáveis aos produtos de origem animal, quando couber;

VI – as normas específicas aplicáveis aos produtos destinados à alimentação escolar, quando pertinentes;

VII – demais disposições legais e regulamentares aplicáveis aos produtos objeto da contratação.

Quando exigido pela legislação específica, os produtos deverão possuir registro, inspeção, rotulagem, certificação ou documentação sanitária correspondente à sua natureza.

5.3. Requisitos de Qualidade

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, higiene, conservação, integridade e qualidade, observadas as características específicas de cada gênero alimentício.

Os produtos deverão:

I – apresentar características próprias de sua natureza, sem alterações que indiquem deterioração, adulteração ou inadequação para consumo;

II – estar dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante ou pela legislação aplicável;

III – apresentar, na data da entrega, prazo de validade remanescente conforme estabelecido na especificação de cada item deste Termo de Referência, contado a partir da data do recebimento, observadas as características e a natureza de cada produto;

IV – apresentar embalagem íntegra, adequada e compatível com a natureza do produto;

V – apresentar rotulagem e identificação exigidas pela legislação, quando aplicáveis;

VI – ser transportados e entregues em condições que preservem sua qualidade, integridade e segurança sanitária;

VII – atender às especificações técnicas estabelecidas para cada item no Anexo I deste Termo de Referência.

Não serão aceitos produtos:

I – vencidos ou com prazo de validade incompatível com as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

II – deteriorados, contaminados, adulterados ou impróprios para consumo;

III – com embalagem violada, rompida, estufada ou danificada, quando tal condição comprometer a integridade do produto;

IV – que apresentem alterações incompatíveis com suas características próprias, tais como cor, odor, textura, aparência ou consistência;

V – descongelados ou submetidos a condições inadequadas de conservação, quando se tratar de produto que exija congelamento;

VI – em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

Parágrafo único. Para os produtos perecíveis ou aqueles cujo prazo de validade total seja inferior a 90 (noventa) dias, será observado o prazo de validade remanescente específico estabelecido para o respectivo item no Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos, considerando sua natureza, prazo de validade total e condições adequadas de consumo.

5.4. Requisitos de Conservação e Transporte

O transporte deverá ser realizado de forma compatível com a natureza de cada produto, observando as condições necessárias à manutenção de sua qualidade e segurança.

Os produtos **refrigerados ou congelados** deverão ser transportados e entregues sob condições adequadas de temperatura e conservação, de acordo com a legislação sanitária aplicável, as orientações do fabricante e as especificações estabelecidas para cada item.

Os produtos que não necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e mantidos em condições adequadas, protegidos contra umidade, calor excessivo, contaminação, danos físicos e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade.

Os produtos deverão permanecer devidamente acondicionados e protegidos até o momento da entrega.

5.5. Requisitos Específicos Conforme a Natureza dos Produtos

Considerando a diversidade dos gêneros alimentícios que compõem o objeto, deverão ser observados requisitos específicos conforme a natureza de cada item.

Para os **produtos de origem animal**, quando aplicável, deverão ser observadas as exigências de inspeção sanitária e demais normas específicas pertinentes.

Para os **produtos refrigerados e congelados**, deverão ser observadas as condições de conservação e transporte exigidas para sua manutenção em condições adequadas de consumo.

Para os **produtos industrializados e embalados**, deverão ser observadas as exigências de rotulagem, identificação, composição, validade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

Para produtos destinados a **dietas ou necessidades alimentares específicas**, como fórmulas infantis, produtos sem lactose ou bebidas vegetais, deverão ser rigorosamente observadas as características e especificações definidas para cada item no Anexo I.

5.6. Requisitos Operacionais

As solicitações de fornecimento serão realizadas pelo setor competente da Administração, conforme as necessidades das unidades escolares, Secretarias, Paço Municipal e demais setores municipais.

Os quantitativos constantes deste Termo de Referência representam **estimativa de consumo**, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração.

As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, observados os prazos e horários definidos nas solicitações ou Autorizações de Fornecimento.

A contratada deverá disponibilizar os produtos na quantidade efetivamente solicitada, não sendo admitida a substituição de produtos por outros de natureza, composição ou especificação diferente sem prévia autorização da Administração.

5.7. Recebimento e Substituição dos Produtos

Os produtos serão conferidos pela Administração no momento do recebimento, podendo ser verificados, entre outros aspectos, a quantidade, especificação, integridade das embalagens, prazo de validade, condições de conservação e conformidade com as exigências da contratação.

O recebimento dos produtos não afasta a responsabilidade da contratada por eventuais vícios, defeitos ou desconformidades posteriormente identificados.

Constatada qualquer irregularidade, o produto poderá ser recusado, total ou parcialmente, devendo a contratada realizar sua substituição **sem ônus adicional para o Município**, dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referência.

5.8. Requisitos de Sustentabilidade

Na execução do fornecimento deverão ser observadas, quando aplicáveis e compatíveis com a natureza dos produtos, práticas destinadas à redução dos impactos ambientais.

Sempre que possível, sem prejuízo da segurança, conservação e qualidade dos alimentos, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, recicladas ou passíveis de reaproveitamento.

Deverão ser evitadas embalagens excessivas ou desnecessárias, quando isso não comprometer a integridade e a segurança dos produtos.

A contratada deverá adotar medidas que contribuam para a redução de perdas e desperdícios de alimentos durante o acondicionamento, transporte e entrega.

Deverão ser observadas as normas ambientais aplicáveis à destinação dos resíduos decorrentes das atividades relacionadas ao fornecimento.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Forma de fornecimento

O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada e sob demanda, durante toda a vigência contratual, conforme as necessidades da Administração

Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou outro instrumento formal expedido pelo setor competente.

A emissão da Autorização de Fornecimento não obriga a Administração à aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, constituindo os quantitativos previstos neste Termo de Referência mera estimativa de consumo para o período de vigência da contratação.

As solicitações serão realizadas de acordo com a necessidade efetiva das unidades escolares, Secretarias Municipais, Paço Municipal e demais setores atendidos pela contratação.

6.2. Solicitação dos produtos

As solicitações de fornecimento serão realizadas pelo setor competente da Administração e deverão conter, conforme aplicável:

I – identificação da unidade ou Secretaria requisitante;

II – número da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente;

III – descrição dos produtos solicitados;

IV – quantitativos;

V – local de entrega;

VI – data e horário previstos para entrega; e

VII – identificação do responsável pelo recebimento.

A contratada deverá atender às solicitações nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, observadas as condições específicas eventualmente definidas na respectiva Autorização de Fornecimento.

6.3. Programação das entregas

As entregas serão realizadas conforme a necessidade da Administração, podendo ocorrer de forma semanal, quinzenal, mensal ou em datas específicas, de acordo com a natureza e o consumo de cada produto.

Os produtos destinados à alimentação escolar deverão ser entregues de acordo com a programação estabelecida pela unidade responsável pela alimentação escolar, observando-se o calendário letivo e as necessidades efetivas da rede municipal de ensino.

Os produtos destinados a reuniões, capacitações, cursos, oficinas, campanhas, eventos e demais atividades institucionais deverão ser entregues na data, horário e local previamente definidos pela Administração.

Para os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, as entregas deverão ser programadas de forma a garantir condições adequadas de conservação e consumo, evitando-se o armazenamento desnecessário ou prolongado.

6.4. Condições da entrega

Os produtos deverão ser entregues:

I – em perfeitas condições de consumo;

II – de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no Anexo I;

III – dentro do prazo de validade exigido para cada produto;

IV – com embalagens íntegras e adequadas à natureza do produto;

V – devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação, umidade, calor excessivo, danos físicos e demais condições que possam comprometer sua qualidade;

VI – em condições adequadas de temperatura e conservação, quando se tratar de produto refrigerado ou congelado;

VII – transportados em condições compatíveis com a natureza dos alimentos e em conformidade com a legislação sanitária aplicável; e

VIII – acompanhados da documentação fiscal pertinente.

Durante o transporte e a entrega deverão ser preservadas as características, integridade, qualidade e segurança dos produtos.

Os produtos que, por sua natureza, necessitem de condições especiais de conservação deverão ser transportados e entregues de acordo com as orientações do fabricante e a legislação sanitária aplicável.

6.5. Recebimento e substituição dos produtos

Os produtos serão submetidos à conferência no momento do recebimento, podendo a Administração verificar quantidade, especificação, integridade das embalagens, prazo de validade, condições de conservação e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentem:

I – deterioração, contaminação ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo;

II – prazo de validade em desacordo com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência;

III – embalagem violada, rompida, estufada ou danificada de forma que comprometa a integridade do produto;

IV – condições inadequadas de conservação ou transporte;

V – quantidade divergente daquela solicitada;

VI – características ou especificações divergentes das estabelecidas no Termo de Referência; ou

VII – qualquer outra desconformidade que comprometa sua qualidade ou adequação ao objeto contratado.

Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação da irregularidade.

A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada pelas demais obrigações decorrentes da contratação.

No caso de produtos destinados ao consumo imediato, alimentação escolar, eventos ou outras situações que exijam substituição urgente, a contratada deverá

providenciar a substituição no prazo necessário ao atendimento da demanda, conforme definido pela Administração.

A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada pelas demais obrigações decorrentes da contratação.

6.6. Quantidades

As quantidades constantes deste Termo de Referência representam estimativa de consumo para o período de vigência da contratação, elaborada com base nas necessidades previstas pela Administração.

As quantidades indicadas constituem estimativa para o período de vigência da contratação, não gerando à Administração obrigação de aquisição integral, mínima ou determinada dos quantitativos previstos, os quais serão solicitados conforme a necessidade efetiva, disponibilidade orçamentária e programação das unidades demandantes.

As solicitações serão realizadas de forma parcelada, observados os quantitativos disponíveis para cada item e os limites estabelecidos no instrumento contratual e na legislação aplicável.

Não haverá obrigação de aquisição mínima, salvo disposição expressa em contrário no instrumento contratual.

8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão especialmente designada pela autoridade competente, na forma dos arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

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

8.1.3. Os produtos entregues serão conferidos quanto à quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura, prazo de validade e demais

especificações previstas neste Termo de Referência, podendo ser recusados total ou parcialmente caso apresentem desconformidades.

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

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

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

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

8.5. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade exclusiva da contratada pela perfeita execução do objeto.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Medição

9.1.1. A medição será realizada com base nos quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos definitivamente e atestados pelo Fiscal do Contrato.

9.1.2. Não serão considerados, para fins de pagamento, produtos recusados pela fiscalização, entregues em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência ou que não tenham sido objeto de recebimento definitivo.

9.1.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal correspondente aos produtos efetivamente entregues e aceitos pela Administração.

9.2. Pagamento

9.2.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, observada a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade financeira.

9.2.2. A Nota Fiscal deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista exigidas pela legislação vigente, quando necessárias para a manutenção das condições de habilitação.

9.2.3. Constatada qualquer irregularidade na documentação fiscal ou na execução contratual, o prazo para pagamento ficará suspenso até sua regularização, sem incidência de atualização monetária.

9.2.4. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária em conta de titularidade da contratada.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. O fornecedor será selecionado mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10.2. O critério de julgamento será o menor preço por item, em razão da natureza dos produtos e da possibilidade de ampliação da competitividade.

10.3. Será considerada vencedora a proposta que atender integralmente às especificações técnicas deste Termo de Referência e apresentar o menor preço para cada item, observada a análise de exequibilidade, a compatibilidade com o orçamento estimado e o atendimento às exigências de habilitação.

11. ESTIMATIVA DO VALOR

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT	VL UNIT. (R$)	VL TOTAL (R$)
1	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ	105	2,61	274,05
2	UND	ACHOCOLATADO	105	10,87	1.141,35
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	635	16,62	10.553,70
4	PCT	AÇÚCAR REFINADO	7	5,15	36,05
5	FR	ADOÇANTE (FRASCO)	5	11,53	57,65
6	PCT	ADOÇANTE (SACHÊ)	10	58,82	588,20
7	UND	ÁGUA MINERAL (GARRAFA)	3405	1,34	4.562,70
8	UND	ÁGUA MINERAL (COPO)	1150	0,87	1.000,50
9	CX	ALIMENTO À BASE DE SOJA	46	8,41	386,86

10	LA	AMEIXA EM CALDA	50	20,36	1.018,00
11	UND	AMIDO DE MILHO	50	11,07	553,50
12	PCT	ARROZ BENEFICIADO	476	22,08	10.510,08
13	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS	45	6,46	290,70
14	UND	AZEITE DE OLIVA	136	36,16	4.917,76
15	UND	AZEITONA VERDE	40	13,17	526,80
16	PCT	BANHA SUÍNA	205	18,70	3.833,50
17	PCT	BATATA PALHA	90	20,41	1.836,90
18	CX	BEBIDA DE AVEIA	30	22,86	685,80
19	UND	BEBIDA LÁCTEA (COCO)	180	12,30	2.214,00
20	UND	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	265	10,10	2.676,50
21	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO	245	9,03	2.212,35
22	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL	155	6,48	1.004,40
23	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	110	24,84	2.732,40
24	PCT	BISCOITO DOCE – MAISENA	150	6,81	1.021,50
25	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)	160	12,67	2.027,20
26	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)	140	10,50	1.470,00
27	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)	115	12,00	1.380,00
28	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO	145	18,08	2.621,60
29	PCT	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA	120	7,80	936,00
30	PCT	BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO	130	12,36	1.606,80
31	PCT	BISCOITO SALGADO PALITO	190	13,07	2.483,30
32	CX	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	185	23,31	4.312,35
33	PCT	CAFÉ	1945	39,53	76.885,85
34	CX	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS	550	16,77	9.223,50
35	PCT	CANELA EM PÓ	19	8,59	163,21
36	PCT	CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)	40	24,42	976,80
37	CX	CHÁ – CAMOMILA	25	45,31	1.132,75
38	CX	CHÁ - CAPIM CIDREIRA	15	19,63	294,45
39	CX	CHÁ - ERVA DOCE	20	17,83	356,60
40	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA	525	2,74	1.438,50
41	PCT	COCO RALADO	82	7,47	612,54
42	PCT	COLORÍFICO	46	9,57	440,22
43	PCT	CRAVO DA ÍNDIA	15	5,04	75,60
44	LA	CREME DE LEITE	570	9,85	5.614,50
45	PT	DOCE DE LEITE	75	12,63	947,25
46	CX	ERVA MATE	650	11,49	7.468,50
47	SA	ERVILHA	50	5,86	293,00
48	PCT	ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	45	14,17	637,65
49	FR	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	15	6,59	98,85
50	SA	EXTRATO DE TOMATE	635	7,16	4.546,60
51	PCT	FARINHA DE ARROZ	30	14,54	436,20

52	PCT	FARINHA DE AVEIA	55	16,12	886,60
53	PCT	FARINHA DE MANDIOCA	91	7,48	680,68
54	PCT	FARINHA DE MILHO	43	7,73	332,39
55	KG	FARINHA DE TRIGO	230	6,09	1.400,70
56	KG	FEIJÃO	720	13,59	9.784,80
57	KG	FEIJÃO PRETO	75	13,48	1.011,00
58	SA	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	35	2,19	76,65
59	FR	FERMENTO EM PÓ	115	7,25	833,75
60	PCT	FOLHA DE LOURO	30	2,10	63,00
61	LA	FÓRMULA INFANTIL	200	64,54	12.908,00
62	KG	FUBÁ DE MILHO	80	4,09	327,20
63	PT	GELÉIA DE FRUTAS	76	29,73	2.259,48
64	PCT	GELO (GRANDE)	70	26,16	1.831,20
65	PCT	GELO (PEQUENO)	5	16,60	83,00
66	PCT	GRÃO DE BICO	15	16,98	254,70
67	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)	60	5,85	351,00
68	FR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)	130	17,36	2.256,80
69	PCT	LASANHA	80	6,28	502,40
70	LA	LEITE CONDENSADO	110	10,50	1.155,00
71	L	LEITE DE AMÊNDOAS	30	19,46	583,80
72	FR.	LEITE DE COCO	10	8,79	87,90
73	PCT	LEITE EM PÓ	75	23,65	1.773,75
74	L	LEITE INTEGRAL	3325	6,22	20.681,50
75	L	LEITE SEM LACTOSE	40	7,72	308,80
76	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE	325	4,28	1.391,00
77	PCT	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ	10	13,80	138,00
78	PCT	MACARRÃO – TIPO AVE MARIA	110	4,03	443,30
79	PCT	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO	395	5,62	2.219,90
80	PT	MANTEIGA	540	21,69	11.712,60
81	PT	MARGARINA	930	7,34	6.826,20
82	PCT	MILHO PARA CANJICA	95	5,94	564,30
83	PCT	MILHO PARA PIPOCA	335	5,03	1.685,05
84	SA	MILHO VERDE	445	4,15	1.846,75
85	UND	MORTADELA FATIADA	20	20,97	419,40
86	PCT	NOZ MOSCADA	50	5,23	261,50
87	FR	ÓLEO DE MILHO	10	15,98	159,80
88	FR	ÓLEO DE SOJA	680	9,45	6.426,00
89	PCT	ORÉGANO	76	3,97	301,72
90	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	480	8,92	4.281,60
91	PCT	PÃO DE QUEIJO	240	23,17	5.560,80
92	LA	PÊSSEGO EM CALDA	35	18,19	636,65
93	PCT	POLVILHO AZEDO	118	8,53	1.006,54
94	PCT	POLVILHO DOCE	67	8,07	540,69

95	UND	PRESUNTO FATIADO	170	32,69	5.557,30
96	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	10	6,13	61,30
97	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG	270	50,79	13.713,30
98	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G	40	32,66	1.306,40
99	PCT	QUEIJO TIPO PARMESÃO	75	7,68	576,00
100	UND	REFRIGERANTE	1365	7,43	10.141,95
101	PT	REQUEIJÃO CREMOSO	175	7,13	1.247,75
102	PCT	SACO DE BOMBOM	80	54,42	4.353,60
103	KG	SAL IODADO	217	1,72	373,24
104	LA	SARDINHA	105	5,36	562,80
105	FR	SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)	650	7,97	5.180,50
106	FR	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	285	15,79	4.500,15
107	FR	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	110	10,08	1.108,80
108	FR	SUCO DE UVA INTEGRAL	205	17,55	3.597,75
109	PCT	TRIGO PARA QUIBE	40	8,01	320,40
110	FR	VINAGRE MAÇÃ	121	5,61	678,81
			VALOR TOTAL (R$):	343.251,02	

O custo estimado total da contratação é de **R$ 343.251,02 (trezentos e quarenta e três mil, duzentos e cinquenta e um reais e dois centavos)** para o período de 12 (doze) meses.

O levantamento de mercado foi realizado por meio do sistema SIS Cotação, utilizando como fonte de consulta contratações públicas similares disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

A pesquisa considerou os valores praticados por órgãos e entidades da Administração Pública em contratações de objetos semelhantes, possibilitando a obtenção de preços compatíveis com a realidade do mercado público e subsidiando a elaboração da estimativa do valor da contratação.

A metodologia adotada observou os parâmetros previstos na legislação vigente, em conformidade com as boas práticas de planejamento das contratações públicas, visando garantir a economicidade, a transparência, a obtenção de preços compatíveis com o mercado e a adequada aplicação dos recursos públicos.

O valor apurado subsidiará a definição da disponibilidade orçamentária e servirá como referência para análise da exequibilidade das propostas apresentadas no certame.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ficha: 037

Estrutura orçamentária: 020201 SETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Funcional programática: 04 122 0005 2006 MANUT DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS E FINANCEIROS

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 063

Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL

Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 064

Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL

Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 073

Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL

Funcional programática: 12 365 0007 2015 MANUTENÇÃO ATIVIDADES DE PRÉ-ESCOLA

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 080

Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL

Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 081

Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL

Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 106

Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL

Funcional programática: 04 122 0007 2021 MANUTENÇÃO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 109

Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL

Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 110

Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL

Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

Fonte de Recurso: 02

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 111

Estrutura orçamentária: 020504 EDUCAÇÃO GERAL

Funcional programática: 04 122 0007 2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 117

Estrutura orçamentária: 020506 SETOR DE DESPORTO E LAZER

Funcional programática: 27 812 0010 2027 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESPORTE E LAZER

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 132

Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 133

Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA

Fonte de Recurso: 02

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 134

Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 195

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO

Fonte de Recurso: 02

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 196

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 200

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES

Fonte de Recurso: 02

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 201

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 210

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 211

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 223

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 224

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 231

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 299

Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS

Fonte de Recurso: 02

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 241

Estrutura orçamentária: 021401 FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE

Funcional programática: 18 541 0014 2043 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 281

Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA

Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA

Fonte de Recurso: 01

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 282

Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA

Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA

Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

13. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

13.1. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada e sob demanda, durante a vigência da contratação, conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou outro documento formal expedido pelo setor competente.

13.2. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade, Secretaria Municipal, Paço Municipal ou setor requisitante, observados os prazos, datas e horários estabelecidos na respectiva solicitação.

13.3. As entregas deverão ser realizadas no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento, pela contratada, da respectiva Autorização de Fornecimento ou solicitação emitida pela Administração.

13.4. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e protegidos, preservando suas características, qualidade, integridade e condições adequadas de conservação.

13.5. Para os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento, deverão

ser observadas rigorosamente as condições adequadas de conservação e transporte, de modo a preservar a cadeia de frio durante o processo de entrega, conforme a legislação sanitária aplicável e as especificações do fabricante.

13.6. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas e dentro dos prazos de validade estabelecidos neste Termo de Referência e no Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos.

13.7. A entrega dos produtos deverá ser realizada diretamente nos locais indicados pela Administração, cabendo à contratada providenciar o transporte, carregamento, descarregamento e demais procedimentos necessários à adequada entrega dos produtos.

13.8. As despesas com transporte, carregamento, descarregamento, frete, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, bem como quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do fornecimento, correrão exclusivamente por conta da contratada.

13.9. A contratada deverá comunicar previamente à Administração qualquer circunstância que possa comprometer o cumprimento do prazo ou das condições de entrega, sem prejuízo de sua responsabilidade pela regular execução do objeto.

13.10. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações, quantidades, condições de conservação, integridade das embalagens, prazo de validade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

13.11. Os produtos entregues em desacordo com as condições estabelecidas poderão ser recusados pela Administração, devendo ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus para o Município, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação da irregularidade, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na contratação.

14. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1. O recebimento dos produtos observará o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

14.2. O recebimento dos produtos será realizado no local indicado pela Administração, mediante conferência da quantidade, das especificações, da integridade das embalagens, do prazo de validade, das condições de conservação e dos demais requisitos aplicáveis ao produto.

14.3. O recebimento dos produtos não implica aceitação definitiva quando forem constatadas, posteriormente, irregularidades, vícios, defeitos ou desconformidades não identificadas no momento da entrega.

14.4. A verificação da conformidade dos produtos poderá compreender, conforme a natureza do item:

I – qualidade e características do produto;

II – quantidade efetivamente entregue;

III – conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Anexo I;

IV – prazo de validade;

V – integridade das embalagens;

VI – condições de conservação e transporte;

VII – condições de higiene e segurança sanitária; e

VIII – demais requisitos previstos na contratação.

14.5. Serão recusados, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem, entre outras situações:

I – alterações de cor, odor, textura, aparência ou demais características incompatíveis com sua natureza;

II – sinais de deterioração, mofo, fungos, contaminação ou qualquer outra condição que os torne impróprios para consumo;

III – quantidade inferior à solicitada;

IV – peso ou volume em desacordo com a especificação do item;

V – embalagem violada, rompida, estufada ou danificada de forma a comprometer a integridade do produto;

VI – prazo de validade em desacordo com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência;

VII – condições inadequadas de conservação ou transporte;

VIII – especificações divergentes das estabelecidas no Termo de Referência; ou

IX – qualquer outra irregularidade que comprometa a qualidade, segurança ou adequação do produto ao objeto contratado.

14.6. A recusa dos produtos que estejam em desacordo com as condições estabelecidas na contratação não implicará qualquer ônus para a Administração, cabendo à contratada realizar a substituição dos produtos recusados.

14.7. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação da irregularidade pela Administração, sem prejuízo da aplicação das medidas e penalidades cabíveis.

14.8. A substituição dos produtos recusados não exime a contratada de sua responsabilidade pela perfeita execução do objeto, nem prejudica a aplicação das sanções previstas na legislação e no instrumento contratual, quando cabíveis.

14.9. O pagamento será realizado após o recebimento e a verificação da conformidade dos produtos efetivamente fornecidos, observadas as condições estabelecidas no contrato e na legislação aplicável.

15. GARANTIA DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

15.1. A contratada deverá garantir a qualidade, segurança, integridade e adequação dos produtos fornecidos durante todo o processo de fornecimento, desde sua origem até a efetiva entrega à Administração.

15.2. Todos os produtos fornecidos deverão:

I – atender integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos;

II – estar próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária aplicável;

III – apresentar características próprias de sua natureza, sem alterações que indiquem deterioração, adulteração ou contaminação;

IV – ser acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com a natureza do produto;

V – observar as condições de conservação e transporte exigidas para cada produto;

VI – apresentar prazo de validade compatível com sua natureza e com os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência;

VII – atender às normas de fabricação, manipulação, armazenamento, transporte e comercialização aplicáveis a cada categoria de alimento; e

VIII – possuir as informações de rotulagem, identificação, registro ou inspeção exigidas pela legislação, quando aplicáveis.

15.3. A contratada será responsável pela qualidade e conformidade dos produtos fornecidos, não sendo admitida a entrega de produtos em desacordo com as especificações contratadas, ainda que tenham sido aceitos inicialmente pela Administração.

15.4. Sempre que solicitado pela Administração, a contratada deverá prestar os esclarecimentos necessários acerca da procedência, fabricante, lote, validade, condições de conservação e demais informações relacionadas aos produtos fornecidos, quando disponíveis e exigíveis pela legislação.

15.5. Caso seja constatada qualquer situação que possa comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou a saúde dos consumidores, a Administração poderá, conforme a gravidade da ocorrência e sem prejuízo das demais medidas cabíveis:

I – determinar a suspensão do fornecimento do produto afetado;

II – determinar a retirada ou o recolhimento dos produtos fornecidos;

III – exigir a substituição dos produtos, sem qualquer ônus para a Administração;

IV – comunicar o fato aos órgãos de fiscalização competentes, quando necessário; e

V – aplicar as medidas e penalidades previstas na legislação e no instrumento contratual.

15.6. A adoção das medidas previstas neste item não afasta a responsabilidade da contratada pelos danos eventualmente causados em decorrência do fornecimento de produtos inadequados, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas em lei.

16. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

16.1. Na execução da contratação deverão ser observadas, quando aplicáveis e compatíveis com a natureza dos produtos, práticas destinadas à promoção do desenvolvimento sustentável e à redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento.

16.2. A contratada deverá, sempre que possível e sem prejuízo da qualidade, segurança e conservação dos alimentos:

I – utilizar embalagens recicláveis, recicladas ou passíveis de reciclagem, observadas as características e exigências sanitárias aplicáveis a cada produto;

II – evitar o uso de embalagens ou materiais excessivos e desnecessários, desde que sua redução não comprometa a integridade, conservação e segurança dos produtos;

III – adotar medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos, matérias-primas, água e energia durante os processos relacionados ao fornecimento;

IV – promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados em suas atividades, observada a legislação aplicável;

V – manter os veículos utilizados no transporte dos produtos em adequadas condições de conservação e manutenção, contribuindo para a redução do consumo excessivo de combustível e da emissão de poluentes;

VI – observar, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, bem como demais normas ambientais aplicáveis.

16.3. Os critérios de sustentabilidade previstos neste item deverão ser observados de forma compatível com a natureza dos produtos e com as normas sanitárias aplicáveis, não podendo comprometer a qualidade, a segurança alimentar, a conservação ou a integridade dos gêneros alimentícios.

16.4. A adoção das práticas de sustentabilidade deverá ocorrer de maneira proporcional às características do objeto, buscando conciliar a proteção ambiental com a adequada execução do fornecimento e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação correlata e os princípios que regem as contratações públicas.

17.2. A participação no procedimento licitatório implica plena ciência e aceitação das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

17.3. Este Termo de Referência servirá de fundamento para a elaboração do Edital, da minuta contratual e dos demais documentos integrantes da fase preparatória da contratação.

17.4. Integram este Termo de Referência, para todos os fins:

- Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos;

APÊNDICE I DO ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

As especificações abaixo estabelecem os requisitos mínimos de qualidade para os produtos a serem fornecidos, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade , desde que atendam integralmente às exigências deste Termo de Referência e à legislação sanitária vigente.

ITEM 01 – AÇAFRÃO EM PÓ

Especificação Técnica:

Pacote com **40 g**. Produto alimentício em pó fino, obtido exclusivamente da cúrcuma (açafrão-da-terra), **puro, sem mistura ou adição de outros ingredientes**, apresentando coloração, aroma e sabor característicos do produto. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de violação, vazamentos, umidade ou deterioração. O produto deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas, bem como não apresentar odor, sabor ou características anormais. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 08 (oito) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 02 – ACHOCOLATADO

Especificação Técnica:

Pacote com **no mínimo 500 g**. Produto alimentício em pó, solúvel em leite ou água, **contendo cacau em pó em sua composição**, com sabor e aroma característicos de chocolate, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Deverá possuir composição e ingredientes de acordo com a legislação vigente e as informações constantes no rótulo do fabricante. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, plástica ou equivalente, atóxica, resistente, íntegra e

devidamente lacrada, sem sinais de violação, vazamentos ou umidade. O produto deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas, não apresentando alterações ou características anormais. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 03 – AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica:

Pacote com **05 kg**. Produto alimentício de origem vegetal, constituído por sacarose obtida da cana-de-açúcar, na forma de cristais, de coloração branca ou característica do produto, com aspecto, odor e sabor próprios, sem presença de sabores ou odores estranhos. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de violação, vazamentos ou umidade. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 04 – AÇÚCAR REFINADO

Especificação Técnica:

Pacote com **01 kg**. Produto alimentício de origem vegetal, constituído por sacarose obtida da cana-de-açúcar, submetida ao processo de refino, apresentando cristais finos, de coloração branca, com aspecto, odor e sabor próprios, sem presença de

sabores ou odores estranhos. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de violação, vazamentos ou umidade. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 05 – ADOÇANTE (FRASCO)

Especificação Técnica:

Frasco contendo **no mínimo 60 mL**. Produto alimentício destinado a adoçar alimentos e bebidas, na forma líquida, podendo ser formulado à base de **stevia, sucralose, xilitol, eritritol ou outros edulcorantes autorizados pela legislação vigente**. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto, sem alterações ou características estranhas. Acondicionado em frasco próprio para alimentos, plástico ou material equivalente, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, sem sinais de violação ou vazamentos. O produto deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal e demais matérias estranhas. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 06 – ADOÇANTE (SACHÊS)

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 400 (quatrocentos) sachês individuais**, com **0,6 g cada**. Produto alimentício destinado a adoçar alimentos e bebidas, podendo ser

formulado à base de **stevia, sucralose, xilitol, eritritol ou outros edulcorantes autorizados pela legislação vigente**. Deverá apresentar características próprias do produto, sem alterações, odores ou sabores estranhos. Cada sachê deverá ser individualmente acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente selada, de modo a preservar o produto e evitar vazamentos ou contaminações. Os sachês deverão ser acondicionados em embalagem externa adequada, íntegra e resistente. O produto deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal e demais matérias estranhas. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 07 – ÁGUA MINERAL (GARRAFA)

Especificação Técnica:

Garrafa contendo **500 mL** de água mineral natural, sem gás, própria para consumo humano, envasada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada. O produto deverá apresentar-se límpido, incolor, inodoro e com características próprias de água mineral natural, livre de sujidades, materiais estranhos ou sinais de contaminação. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fonte de origem, fabricante, lote, data de envase, prazo de validade e demais informações obrigatórias. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 08 – ÁGUA MINERAL (COPO)

Especificação Técnica:

Copo contendo **200 mL** de água mineral natural, sem gás, própria para consumo

humano, envasada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, com tampa que assegure a vedação e conservação do produto. Deverá apresentar-se límpida, incolor, inodora e com características próprias de água mineral natural, livre de sujidades, materiais estranhos ou sinais de contaminação. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fonte de origem, fabricante, lote, data de envase, prazo de validade e demais informações obrigatórias. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: Unidade (UND)

ITEM 09 – ALIMENTO À BASE DE SOJA

Especificação Técnica:
Caixa com **01 litro**, tipo longa vida (UHT). Produto alimentício à base de soja, próprio para consumo humano, **sem lactose e sem colesterol**, fortificado com vitaminas e minerais, apresentando sabor, aroma, cor e aspecto característicos do produto. Não deverá conter leite ou ingredientes de origem láctea. Acondicionado em embalagem longa vida, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de estufamento, vazamentos, perfurações ou violação. O produto deverá estar isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 04 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Ades, Cocamar, Líder, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 10 – AMEIXA EM CALDA

Especificação Técnica:

Lata contendo **400 g** de produto. Ameixas inteiras, sem caroço, acondicionadas em calda, próprias para consumo humano, apresentando coloração, aroma, sabor e textura característicos do produto, sem alterações ou características estranhas. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas. A lata deverá ser própria para acondicionamento de alimentos, resistente, íntegra, devidamente lacrada e sem sinais de estufamento, ferrugem, vazamentos, perfurações ou violação. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: LATA (LA)

ITEM 11 – AMIDO DE MILHO

Especificação Técnica:

Unidade contendo **01 kg**, acondicionado em caixa própria para alimentos. Produto amiláceo em pó, obtido do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto de pó fino, coloração branca, odor e sabor característicos do produto, não podendo apresentar-se úmido, fermentado, rançoso ou com características estranhas. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, insetos, fungos e demais matérias estranhas. A embalagem deverá ser atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de violação ou umidade, e deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 08 (oito) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 12 – ARROZ BENEFICIADO

Especificação Técnica:

Pacote contendo **05 kg**. Arroz beneficiado, classe **longo fino**, subgrupo **polido**, tipo **1**, variedade agulhinha, de procedência nacional e safra corrente, constituído por grãos sadios, limpos e selecionados, com características próprias do produto. Deverá apresentar **umidade máxima de 14%**, estar isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, insetos, carunchos, gorgulhos, grãos mofados, ardidos ou enegrecidos e demais contaminantes, observados os limites estabelecidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar coloração, odor e aspecto característicos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado, rançoso ou com alterações que comprometam sua qualidade. Deverá ser próprio para consumo humano e apresentar características que permitam seu preparo sem necessidade de seleção ou lavagem prévia. Acondicionado em saco plástico próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, contendo 05 kg, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Tio João, Broto Legal, Prato Fino, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 13 – AVEIA EM FLOCOS FINOS

Especificação Técnica:

Unidade contendo **no mínimo 170 g**. Produto obtido a partir de grãos de aveia, apresentado na forma de **flocos finos**, próprio para consumo humano, elaborado com matéria-prima sã, limpa e adequada ao consumo. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, com flocos uniformes e próprios para o produto, estando isento de mofo, parasitas, sujidades, matérias estranhas e substâncias nocivas, não podendo apresentar sinais de umidade excessiva, fermentação, ranço ou deterioração.
Acondicionado em **embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente vedada**, que preserve as características e a qualidade do produto durante seu armazenamento e transporte. A embalagem deverá apresentar rotulagem conforme a legislação vigente, contendo, no mínimo, identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais.
Para fins de caracterização nutricional, considerando **porção de 30 g**, deverá

apresentar valores compatíveis com o produto, admitindo-se as **tolerâncias e regras de arredondamento previstas na legislação aplicável**, devendo apresentar aproximadamente **valor energético de 100 a 110 kcal, carboidratos de 16 a 18 g, proteínas de 4 a 5 g, gorduras saturadas de até 0,6 g, gorduras trans de 0 g, fibra alimentar de 2,5 a 3,5 g e sódio de até 10 mg** por porção de 30 g.

Marca de referência: Quaker, Nestlé, Natural Life, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 14 – AZEITE DE OLIVA

Especificação Técnica:

Unidade contendo **500 mL**. Azeite de oliva extra virgem, obtido exclusivamente de azeitonas, por processos mecânicos ou físicos, sem adição ou mistura com outros óleos vegetais. Deverá apresentar **acidez livre máxima de 0,5%**, características próprias de aroma, sabor, cor e aspecto, e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Não serão aceitos azeite de oliva composto, óleo composto, óleo de oliva ou produtos que contenham mistura de azeite de oliva com outros óleos vegetais. Acondicionado em garrafa de vidro, preferencialmente de coloração escura, própria para alimentos, íntegra, resistente, devidamente lacrada e original do fabricante. O rótulo deverá apresentar a denominação do produto, composição, identificação do fabricante, lote, data de fabricação/envase, prazo de validade e demais informações obrigatórias, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, materiais estranhos, sinais de adulteração ou deterioração. **Validade mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Andorinha, Gallo, Borges, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 15 – AZEITONA VERDE

Especificação Técnica:

Unidade contendo **peso drenado mínimo de 150 g**. Azeitonas verdes, sem caroço, acondicionadas em líquido de cobertura, próprias para consumo humano, apresentando coloração, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do produto, sem alterações ou características estranhas. Deverão estar isentas de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal, insetos, fungos e demais matérias estranhas. As azeitonas deverão apresentar-se íntegras, sem excesso de unidades quebradas ou deterioradas. A embalagem deverá ser própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, devidamente lacrada e sem sinais de estufamento, vazamentos, ferrugem ou violação. Deverá conter rotulagem conforme a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, peso líquido e peso drenado, data de fabricação, prazo de validade, composição e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 08 (oito) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 16 – BANHA SUÍNA

Especificação Técnica:

Pacote contendo **01 kg**. Produto alimentício constituído exclusivamente de gordura suína, próprio para consumo humano e destinado ao uso culinário. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinais de ranço, fermentação, deterioração ou características estranhas. Deverá estar isento de sujidades, materiais estranhos e demais
contaminantes. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente selada, sem sinais de violação, vazamentos ou deterioração. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido e demais informações obrigatórias. O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e às normas sanitárias aplicáveis. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Frimesa, Aurora, Sadia, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 17 – BATATA PALHA

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 500 g**. Produto obtido a partir de batata descascada, ralada em formato tipo palha e frita em óleo vegetal, apresentando-se sequinha, crocante, íntegra e com coloração, aroma e sabor característicos, sem excesso de umidade, ranço ou características estranhas. O produto deverá ser processado, embalado, armazenado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, de modo a não produzir ou agregar substâncias físicas, químicas ou biológicas que possam comprometer a saúde do consumidor. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, matérias estranhas e sinais de deterioração, bem como não conter corantes artificiais adicionados. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e adequada à preservação da crocância do produto. A embalagem deverá conter rotulagem conforme a legislação vigente, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido e demais informações obrigatórias. **Validade mínima de 06 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 18 – BEBIDA DE AVEIA

Especificação Técnica:

Caixa contendo 01 litro, tipo longa vida (UHT). Bebida vegetal à base de aveia, própria para consumo humano, sem lactose, sem colesterol e sem soja, enriquecida ou fortificada com cálcio, apresentando sabor, aroma, cor, aspecto e textura característicos do produto. Acondicionada em embalagem longa vida, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem sinais de estufamento, vazamentos, perfurações ou violação. Isenta de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, data de fabricação e prazo de validade. Atender às normas sanitárias e de identidade e qualidade aplicáveis. **Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Nude, Ades, Líder, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 19 – BEBIDA LÁCTEA (COCO)

Especificação Técnica:

Unidade contendo **no mínimo 830 g**, sabor coco. Produto lácteo obtido a partir da mistura de leite e/ou derivados lácteos, contendo soro de leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de coco ou ingrediente caracterizante, conforme formulação e legislação vigente, apresentando consistência, cor, aroma e sabor característicos do produto. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação sob refrigeração, sem sinais de vazamento, estufamento, violação ou deterioração. O produto deverá ser mantido e transportado sob condições adequadas de refrigeração. Isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, data de fabricação e prazo de validade. Atender às normas sanitárias e de identidade e qualidade aplicáveis. **Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Carolina, Tirol, Aurora, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 20 – BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)

Especificação Técnica:

Unidade contendo **no mínimo 830 g**, sabor morango. Produto lácteo obtido a partir da mistura de leite e/ou derivados lácteos, contendo soro de leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de morango ou ingrediente caracterizante, conforme formulação e legislação vigente, apresentando consistência, cor, aroma e sabor característicos do

produto. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação sob refrigeração, sem sinais de vazamento, estufamento, violação ou deterioração. O produto deverá ser mantido e transportado sob condições adequadas de refrigeração. Isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, data de fabricação e prazo de validade. Atender às normas sanitárias e de identidade e qualidade aplicáveis. **Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Carolina, Tirol, Aurora, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 21 - BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 248 g**. Biscoito doce tipo amanteigado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura crocante, sabor, aroma, cor e aspecto característicos do produto. Deve apresentar-se íntegro, sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, capaz de preservar as características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, data de fabricação e prazo de validade. Atender às normas sanitárias e de identidade e qualidade aplicáveis. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Marca de referência: Marilan, Bauducco, Renata, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 22 - BISCOITO ÁGUA E SAL

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 300 g**. Biscoito salgado tipo água e sal, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Deve apresentar-se crocante, íntegro e sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. **Sem lactose e sem colesterol**, conforme declaração do fabricante e legislação vigente. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação das características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, data de fabricação e prazo de validade. Atender às normas sanitárias e de identidade e qualidade aplicáveis. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Marca de referência: Marilan, Vitarella, Renata, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 23 - BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 150 g**. Biscoito elaborado exclusivamente com **arroz integral e sal**, conforme declaração constante no rótulo, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, aspecto, cor, odor e sabor característicos, estando íntegro e em perfeito estado de conservação. **Não deverá conter glúten ou ingredientes que contenham glúten**, devendo essa condição estar expressamente indicada no rótulo, conforme legislação vigente. Livre de gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar. Não poderá apresentar biscoitos excessivamente quebrados, mal cozidos, queimados, úmidos, mofados ou com

características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, capaz de preservar as características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 06 meses.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 24 - BISCOITO DOCE – MAISENA

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 300 g**, de 1ª qualidade, elaborada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. **Não deverá conter ingredientes de origem animal, leite ou derivados de leite, nem apresentar presença ou traços de leite**, devendo essa condição estar expressamente indicada no rótulo. Apresentar aspecto, cor, aroma, sabor e textura característicos, crocante e íntegra, sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionada em dupla embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto. Isenta de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 25 - BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 500 g**. Biscoito doce tipo rosquinha, sabor chocolate, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato, cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Deve apresentar-se crocante, íntegro e sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação das características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Marca de referência: Marilan, Rancheiro, Panco, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 26 - BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 500 g**. Biscoito doce tipo rosquinha, sabor coco, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato, cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Deve apresentar-se crocante, íntegro e sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação das características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Marca de referência: Marilan, Rancheiro, Panco, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 27 - BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 500 g**. Biscoito doce tipo rosquinha, sabor nata, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, gordura vegetal,
leite em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato, cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Deve apresentar-se crocante, íntegro e sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação das características do produto durante armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Marca de referência: Marilan, Rancheiro, Panco, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 28 - BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO
Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 400 g**. Biscoito doce tipo sequilho, elaborado à base de

amido de milho e/ou fécula de mandioca, podendo conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando **textura, cor, aroma e sabor característicos do produto**, podendo apresentar textura crocante e característica de desmanchar na boca.
Deve apresentar-se íntegro, sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto durante o armazenamento e transporte. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração.
A embalagem deverá apresentar rotulagem conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.
Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.

Marca de referência: Panco, Mabel, Seven Boys, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 29 - BISCOITO DOCE – TIPO MARIA

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 300 g**, acondicionado em dupla embalagem, com 03 pacotes internos, formato redondo, de 1ª qualidade. Elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, emulsificante lecitina de soja e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. **Não deverá conter lactose, leite ou derivados de leite, ingredientes de origem animal, nem apresentar declaração de presença ou traços de leite**, conforme rotulagem e legislação vigente. Apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, aspecto crocante e íntegro, sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo

identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 30 - BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO

Especificação Técnica:

Biscoito salgado tipo aperitivo, acondicionado em embalagem(ns) contendo, no total, no mínimo 400 g, admitindo-se o fornecimento de mais de uma embalagem para atingir ou superar a quantidade mínima exigida. Deve apresentar-se assado, crocante, de formato característico, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter sal, gordura vegetal, fermentos, emulsificantes e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, apresentando cor, aroma, sabor e textura característicos. As embalagens deverão ser íntegras, resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e identificadas conforme a legislação vigente, contendo informações sobre produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade e demais informações obrigatórias. **Validade remanescente mínima de 8 meses a contar da data de entrega.**
Marcas de referência: Panco, Piraquê ou Marilan, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Marca de referência: Panco, Piraquê ou Marilan, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 31 - BISCOITO SALGADO PALITO

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 390 g**. Biscoito salgado tipo palito, assado, crocante,

elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando formato, cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Deve apresentar-se íntegro, sem excesso de umidade, queimaduras, mofo, rancidez ou características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação da crocância do produto. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 08 meses.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 32 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU

Especificação Técnica:

Caixa contendo **200 g**. Cacau em pó solúvel, composto por **100% cacau**, sem adição de açúcar, lactose ou aromas artificiais, sem aditivos químicos e sem adição de lecitina de soja. Apresentar coloração intensa e escura, aroma e sabor característicos de cacau, com boa solubilidade em bebidas e preparações frias. O produto deverá apresentar-se seco, homogêneo, sem umidade, grumos, mofo, rancidez ou características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 06 meses.**

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 33 - CAFÉ

Especificação Técnica:

Pacote contendo **no mínimo 500 g**. Café torrado e moído, **100% Arábica**, de torra média, apresentando aroma e sabor intensos, corpo encorpado e equilibrado e acidez característica e equilibrada. O produto deverá atender aos padrões de qualidade aplicáveis para a categoria **Superior ou Gourmet**, comprovados por selo de pureza e qualidade da ABIC ou por outra certificação reconhecida, ou ainda por laudo de análise emitido por laboratório acreditado, com **nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos na escala sensorial do café**. Não deverá apresentar sujidades, umidade, misturas com outros produtos, rendimento insatisfatório, peso inferior ao declarado ou sabor e aroma não característicos. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, preferencialmente a vácuo, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, preservando as características do produto. Deverá constar na embalagem a data de fabricação, lote e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 10 meses.**

Marca de referência: 3 Corações, Jaguari Gourmet, Aviação, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 34 – CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS

Especificação Técnica:

Caixa contendo **no mínimo 220 g**. Bombons de chocolate sortidos, com recheios variados, podendo incluir caramelo, avelã, amendoim, frutas, trufas e outros sabores, proporcionando variedade de unidades e recheios. Os bombons deverão apresentar formato, aparência, aroma, sabor e textura característicos, sem sinais de derretimento, umidade, mofo, alteração de cor, rancidez ou características anormais. Acondicionados em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto durante armazenamento e transporte. Isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos e sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, composição, informação nutricional, declaração de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente mínima de 06 meses.**

Marca de referência: Nestlé, Lacta, Garoto, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 35 – CANELA EM PÓ

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 10 g. Produto constituído exclusivamente de canela em pó, de primeira qualidade, apresentando coloração, aroma e sabor característicos, aspecto uniforme e próprio do produto. Livre de insetos, fungos, sujidades, matérias estranhas, sinais de umidade, fermentação ou deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações de identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 36 - CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 500 g. Cereal matinal em flocos de milho, **sem adição de açúcar**, elaborado à base de milho, podendo conter sal, vitaminas, minerais e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. Apresentar flocos crocantes, de coloração, aroma, sabor e aspecto característicos, sem sinais de umidade, fermentação, ranço ou deterioração. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas e demais contaminantes. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 37 – CHÁ - CAMOMILA

Especificação Técnica:

Caixa contendo 500 g. Produto constituído por partes aéreas secas de camomila, próprias para preparo de infusão, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da planta, em condições adequadas de conservação. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações de identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 38 – CHÁ - CAPIM CIDREIRA

Especificação Técnica:

Caixa contendo 500 g. Produto constituído de folhas e partes aéreas secas de capim-cidreira (**Cymbopogon citratus**), próprio para preparo de infusão, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações de identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 39 – CHÁ - ERVA DOCE

Especificação Técnica:

Caixa contendo 500 g. Produto constituído de folhas, talos e sementes secas de erva-

doce, próprios para preparo de infusão, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações de identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

ITEM 40 - CHIMICHURRI SEM PIMENTA

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 15 g. Mistura desidratada de temperos, **sem pimenta**, composta por salsa, orégano, pimentão vermelho e alho, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações de identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 41 - COCO RALADO

Especificação Técnica:

Pacote contendo 100 g. Coco ralado desidratado, fino, **sem adição de açúcar**, apresentando coloração, aroma, sabor e aspecto característicos, sem sinais de umidade, ranço, fermentação ou deterioração. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas e demais contaminantes. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 42 - COLORÍFICO

Especificação Técnica:

Pacote contendo 500 g. Produto em pó, à base de urucum e fubá ou farinha de milho, apresentando **boa capacidade de coloração**, com coloração vermelho-alaranjada característica, além de aroma e sabor próprios do produto. Deve apresentar aspecto uniforme, sem excesso de umidade ou formação de grumos. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 43 – CRAVO DA ÍNDIA

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 10 g. Produto constituído por botões florais secos de cravo-da-índia, próprios para uso culinário, apresentando coloração, aroma e sabor característicos, com aspecto íntegro e próprio do produto. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 08 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 44 – CREME DE LEITE

Especificação Técnica:

Lata contendo 300 g. Creme de leite tradicional, esterilizado e homogeneizado,

constituído de creme de leite, não sendo admitido produto classificado como mistura láctea ou composto lácteo em substituição ao creme de leite, apresentando consistência cremosa, cor, aroma e sabor característicos. Poderá conter estabilizantes autorizados pela legislação vigente. Livre de sujidades, matérias estranhas, sinais de deterioração ou alterações de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionado em lata própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem estufamento, ferrugem, vazamentos ou amassados que comprometam sua integridade. Rotulagem conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 08 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Nestlé, Itambé, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LATA (LA)

ITEM 45 – DOCE DE LEITE

Especificação Técnica:

Pote contendo no mínimo 400 g. Doce de leite pastoso, obtido a partir de leite e açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente, apresentando consistência pastosa e homogênea, coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, matérias estranhas, sinais de fermentação, deterioração ou alterações de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 08 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Aviação, Frimesa, Italac, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 46 – ERVA MATE

Especificação Técnica:

Caixa contendo 250 g. Chá de erva-mate tostada ou queimada, constituído de folhas e talos de erva-mate (**Ilex paraguariensis**), próprio para preparo de infusão, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e devidamente lacrada, podendo ser composta por caixa de papelão e embalagem interna de material adequado e atóxico, impermeável e resistente, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: CAIXA (CX)

ITEM 47 – ERVILHA

Especificação Técnica:

Sachê contendo **peso drenado mínimo de 170 g**. Ervilha em conserva, constituída de ervilha e água, **sem adição de sal, açúcar, conservantes ou outros ingredientes**, livre de glúten, apresentando grãos íntegros, uniformes, de coloração, aroma, sabor e textura característicos. Livre de sujidades, matérias estranhas, grãos deteriorados, escurecidos ou com alterações anormais. Acondicionada em embalagem tipo sachê, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente selada, sem vazamentos, estufamento ou sinais de violação. Rotulagem conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: SACHÊ (SA)

ITEM 48 – ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA

Especificação Técnica:

Pacote contendo 300 g. Ervilha fresca em grãos, congelada, de primeira qualidade, constituída por grãos novos, íntegros, limpos e uniformes, apresentando coloração, aroma, sabor e textura característicos do produto. Não deverá apresentar mofo,

sinais de deterioração, murchamento, perda excessiva de coloração ou brilho, queimaduras por congelamento ou presença de matérias estranhas. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação do produto congelado. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 49 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA

Especificação Técnica:

Frasco contendo no mínimo 30 mL. Essência/aroma alimentício de baunilha, de uso culinário, destinada à aromatização de alimentos, apresentando aroma e sabor característicos de baunilha. **Não contém glúten.** Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 50 – EXTRATO DE TOMATE

Especificação Técnica:

Sachê contendo no mínimo 300 g. Produto obtido a partir da polpa de tomates maduros, sãos e limpos, concentrado, apresentando massa espessa, tipo pasta, de coloração vermelha, aroma e sabor característicos. **Poderá conter sal, açúcar e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente**, conforme formulação do fabricante. Livre de sujidades, matérias estranhas, sinais de fermentação, deterioração ou alterações de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionado em embalagem tipo sachê, própria para alimentos, atóxica,

resistente, íntegra e hermeticamente selada, sem vazamentos, estufamento ou sinais de violação. Rotulagem conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 08 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Elefante, Fugini, Quero, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: SACHÊ (SA)

ITEM 51 – FARINHA DE ARROZ

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 400 g. Produto obtido a partir de arroz, em forma de farinha fina e homogênea, de coloração, aroma e sabor característicos, próprio para uso culinário. **Não contém glúten, sem adição de açúcar e sem conservantes**, conforme composição declarada no rótulo. Livre de sujidades, insetos, fungos, matérias estranhas, umidade excessiva, odores ou sabores anormais e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 52 – FARINHA DE AVEIA

Especificação Técnica:

Pacote ou caixa contendo no mínimo 200 g. Produto obtido a partir de aveia, na forma de farinha fina, de coloração levemente amarelada, aspecto uniforme, aroma e sabor característicos. Isenta de matérias estranhas, sujidades, impurezas, insetos, fungos, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 53 – FARINHA DE MANDIOCA

Especificação Técnica:

Pacote contendo 500 g. Produto obtido da mandioca, pertencente ao grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, classe torrada, apresentando coloração, aspecto, aroma e sabor característicos. Deve apresentar-se seca, solta e uniforme, livre de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, fungos, detritos de origem animal ou vegetal, matérias estranhas, umidade excessiva, fermentação ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 54 – FARINHA DE MILHO

Especificação Técnica:

Pacote contendo 1 kg. Farinha de milho flocada, sem adição de sal, obtida por processo tecnológico de laminação de diferentes frações de grãos de milho amarelo (**Zea mays L.**) degerminados. Elaborada a partir de matéria-prima sã, limpa e própria para consumo, apresentando coloração, aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos. **Não deverá conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos ou aromatizantes idênticos aos naturais**, devendo atender às características de identidade e qualidade estabelecidas pela legislação vigente. Isenta de sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, fungos e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 02 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 55 – FARINHA DE TRIGO

Especificação Técnica:

Embalagem contendo 01 kg. Farinha de trigo tipo 1, de primeira qualidade, sem fermento, apresentando aspecto de pó fino, coloração branca, aroma e sabor próprios, sem odores ou sabores estranhos. Elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Livre de sujidades, matérias estranhas, insetos, fungos, parasitas, umidade excessiva e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Dona Benta, Renata, Venturelli, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: KILOGRAMA (KG)

ITEM 56 - FEIJÃO

Especificação Técnica:

Embalagem contendo **01 kg**. Feijão carioca, grupo I – feijão comum, classe cores, tipo 1, de primeira qualidade, constituído de grãos novos, inteiros, sãos, limpos e selecionados, não torrados, apresentando coloração, aspecto, aroma e sabor característicos. **Após o cozimento, deverá apresentar grãos de coloração clara e caldo de tonalidade clara, mantendo textura macia e bom rendimento.** Isento de grãos disformes, torrados, mofados, carunchados, germinados, deteriorados ou excessivamente partidos, bem como de pedras, sementes de outras espécies, insetos, larvas, corpos estranhos, sujidades e demais matérias estranhas. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 05 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Vale Branco, Picinin Premium, Broto Legal, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: KILOGRAMA (KG)

ITEM 57 – FEIJÃO PRETO

Especificação Técnica:

Embalagem contendo **01 kg**. Feijão preto, grupo I – feijão comum, classe preto, tipo 1, de primeira qualidade, constituído de grãos novos, inteiros, sãos, limpos e selecionados, não torrados, apresentando coloração, tamanho, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de grãos disformes, torrados, mofados, carunchados, germinados, deteriorados ou excessivamente partidos, bem como de pedras, sementes de outras espécies, milho, soja, insetos, larvas, corpos estranhos, sujidades e demais matérias estranhas. Deverá apresentar bom rendimento após o cozimento, com grãos de tamanho uniforme e textura característica. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 05 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Solito, Broto Legal, Camil, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: KILOGRAMA (KG)

ITEM 58 - FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO

Especificação Técnica:

Sachê contendo 10 g. Fermento biológico desidratado, composto por **Saccharomyces cerevisiae** e emulsificante monoestearato de sorbitana, próprio para utilização em pães, pizzas e demais produtos de panificação. **Não contém**

glúten. Apresentar aspecto, cor, aroma e características próprias do produto, livre de sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria, atóxica, resistente, íntegra e devidamente selada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Fleischmann, Dona Benta, Dr. Oetker, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: SACHÊ (SA)

ITEM 59 – FERMENTO EM PÓ

Especificação Técnica:

Frasco contendo no mínimo 200 g. Produto químico fermentador destinado ao preparo de pães, broas, biscoitos, bolachas e produtos de confeitaria, constituído por substâncias ou mistura de substâncias químicas que, sob influência do calor e/ou da umidade, produzem desprendimento gasoso capaz de promover a expansão de massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando seu volume e porosidade. Apresentar aspecto, cor e características próprias do produto, livre de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, empedramento ou sinais de deterioração. Acondicionado em recipiente próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro e devidamente fechado, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 60 – FOLHA DE LOURO

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 4 g. Folhas de louro secas, inteiras, próprias para uso culinário, de primeira qualidade, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Isentas de sujidades, parasitas, larvas, fungos, detritos de origem animal ou vegetal, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionadas em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 61 – FÓRMULA INFANTIL

Especificação Técnica:

Lata contendo **800 g**. Fórmula infantil de seguimento para lactentes **a partir do 6º mês de vida**, destinada à alimentação de lactentes de 6 a 12 meses, contendo ferro e prebióticos, formulada à base de proteínas do leite, carboidratos e lipídios de origem vegetal e demais nutrientes necessários, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar composição nutricional adequada à faixa etária indicada, atender integralmente aos requisitos de identidade, qualidade e composição estabelecidos pela legislação aplicável às fórmulas infantis e ser próprio para consumo infantil. Isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e demais matérias estranhas. Acondicionado em lata própria, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marca de referência: Nestlé, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LATA (LA)

ITEM 62 – FUBÁ DE MILHO

Especificação Técnica:

Embalagem contendo **01 kg**. Produto de primeira qualidade, fino, tipo fubá mimoso, obtido pela moagem de grãos de milho amarelo, sãos, maduros e degerminados, **enriquecido com ferro e ácido fólico**, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 63 – GELÉIA DE FRUTAS

Especificação Técnica:

Pote contendo no mínimo 180 g. Geleia elaborada à base de frutas, **sem adição de açúcar e sem adição de adoçantes**, podendo conter purê ou suco de maçã e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente. **Isenta de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais.** Apresentar consistência, coloração, aroma e sabor característicos da fruta utilizada, sem sinais de fermentação ou deterioração. Sabores: **amora, morango ou frutas vermelhas**. Acondicionada em pote de vidro, próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, assegurando a inviolabilidade do produto. Deverá apresentar identificação do fabricante, ingredientes, lote, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 64 – GELO (GRANDE)

Especificação Técnica:

Saco contendo no mínimo **20 kg** de gelo em escamas, produzido a partir de água potável, própria para consumo humano, em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá apresentar-se em estado sólido, com aspecto, cor e

características próprias, livre de sujidades, matérias estranhas, detritos de origem animal ou vegetal e demais contaminantes. Acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada ao acondicionamento e transporte do produto. **Validade e condições de conservação conforme legislação vigente e características do produto.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 65 – GELO (PEQUENO)

Especificação Técnica:

Saco contendo no mínimo **2 kg** de gelo em cubos, produzido a partir de água potável, filtrada e própria para consumo humano, em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá apresentar-se em estado sólido, com aspecto, cor e características próprias, livre de sujidades, matérias estranhas, detritos de origem animal ou vegetal e demais contaminantes. Acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada ao acondicionamento e transporte do produto. **Validade e condições de conservação conforme legislação vigente e características do produto.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 66 – GRÃO DE BICO

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo 500 g. Grão-de-bico seco, de primeira qualidade, constituído de grãos novos, inteiros, sãos, limpos e secos, de coloração, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de grãos mofados, deteriorados, carunchados, germinados, quebrados em excesso, descoloridos ou com sinais de deterioração, bem como de sujidades, parasitas, larvas, insetos, detritos de origem animal ou vegetal, pedras e demais matérias estranhas. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 67 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)

Especificação Técnica:

Pote contendo no mínimo **170 g**. Iogurte natural integral, elaborado a partir de leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter leite em pó desnatado e fermentos lácteos, conforme formulação do fabricante e legislação vigente. Apresentando consistência cremosa ou firme, cor, aroma e sabor característicos, sem adição de frutas, saborizantes ou características estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação sob refrigeração. Livre de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. O produto deverá ser mantido e transportado sob refrigeração adequada. **Validade remanescente mínima de 30 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Itambé, Nestlé ou Batavo, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 68 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)

Especificação Técnica:

Garrafa contendo no mínimo **850 g**. Iogurte natural integral, elaborado a partir de leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter leite em pó desnatado e fermentos lácteos, conforme formulação do fabricante e legislação vigente. Apresentando consistência cremosa ou firme, cor, aroma e sabor característicos, sem adição de frutas ou saborizantes. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, adequada à conservação sob refrigeração. Livre de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. O produto deverá ser mantido e transportado sob refrigeração adequada. **Validade remanescente mínima de 30 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Itambé, Batavo, Canto de Minas, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 69 - LASANHA

Especificação Técnica:

Pacote contendo no mínimo **500 g**. Massa alimentícia seca, lisa, vitaminada, elaborada à base de sêmola de trigo enriquecida, própria para preparo de lasanha, **sem adição de ovos ou ingredientes à base de ovos**, podendo ser pré-cozida ou própria para preparo direto ao forno, conforme características do fabricante. Apresentando formato, aspecto, coloração e características próprias do produto, sem sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e demais matérias estranhas. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 70 – LEITE CONDENSADO

Especificação Técnica:

Lata contendo **395 g**. Produto obtido a partir de leite e açúcar, podendo conter demais ingredientes autorizados pela legislação vigente, apresentando consistência cremosa e homogênea, coloração, aroma e sabor característicos. **Isento de glúten e gordura trans**, conforme composição e rotulagem do fabricante. Livre de sujidades, matérias estranhas, alterações de cor, odor, sabor ou consistência e sinais de deterioração. Acondicionado em lata própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem estufamento, ferrugem ou vazamentos. Deverá apresentar identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Nestlé, Piracanjuba ou Italac, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LATA (LA)

ITEM 71 - LEITE DE AMÊNDOAS

Especificação Técnica:

Bebida vegetal à base de amêndoas, pronta para consumo, podendo ser constituída de água e pasta ou extrato de amêndoas, com adição de cálcio, vitaminas e demais ingredientes, estabilizantes, emulsificantes e aromatizantes autorizados pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Produto de coloração, aroma e sabor característicos, homogêneo e próprio para consumo, isento de lactose e colesterol e sem ingredientes de origem láctea. Acondicionado em embalagem tipo cartonada, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo **01 litro**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: LITRO (L)

ITEM 72 – LEITE DE COCO

Especificação Técnica:

Leite de coco tradicional, obtido a partir do coco, apresentando aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo, livre de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Poderá conter água, estabilizantes, espessantes, acidulantes, conservadores e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Acondicionado em **frasco ou embalagem própria para alimentos, de material atóxico, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 200 mL**.

Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 14 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Sococo, MaisCoco, Menina, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 73 – LEITE EM PÓ

Especificação Técnica:

Leite integral em pó, obtido pela desidratação do leite, enriquecido com vitaminas A, C e D e ferro, podendo conter demais vitaminas, minerais e ingredientes autorizados pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Produto de aspecto pulverulento, uniforme, de cor branco-amarelada, com aroma e sabor característicos, sem grumos, ranço, sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e matérias estranhas. Deverá apresentar boa solubilidade e diluição em água. Acondicionado em **embalagem primária própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, podendo ser pacote/sachê ou lata, contendo 400 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Itambé, Ninho ou Piracanjuba, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 74 – LEITE INTEGRAL

Especificação Técnica:

Leite de vaca integral, submetido ao tratamento UHT (Ultra Alta Temperatura), próprio para consumo humano, apresentando aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e matérias estranhas. Acondicionado em **embalagem cartonada tipo Tetra Pak, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, não violada e hermeticamente fechada, contendo 01 litro**. Deverá apresentar identificação do produto, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 03 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Italac, Piracanjuba, Jussara, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LITRO (L)

ITEM 75 – LEITE SEM LACTOSE

Especificação Técnica:

Leite de vaca integral, submetido ao tratamento UHT, **zero lactose**, destinado a dietas com restrição de lactose, rico em cálcio e fonte de ferro, zinco e vitaminas, conforme composição e rotulagem do fabricante. Produto de aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo humano, isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e matérias estranhas. Acondicionado em **embalagem cartonada tipo Tetra Pak, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, não violada e hermeticamente fechada, contendo 01 litro**. Deverá apresentar na embalagem a indicação de **"zero lactose"**, identificação do produto, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como o registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Piracanjuba, Italac, Nestlé, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LITRO (L)

ITEM 76 – MACARRÃO ESPAGUETE

Especificação Técnica:

Macarrão tipo espaguete, elaborado à base de **sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico**, podendo conter demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto seco, com formato e coloração característicos, de cozimento adequado, sem apresentar sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, sinais de deterioração ou alterações de odor e sabor. Acondicionado em **embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Adria, Renata, Galo, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 77 – MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ

Especificação Técnica:

Macarrão oriental à base de arroz, tipo bifum, elaborado predominantemente com arroz e água, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto seco, de coloração, odor e sabor característicos, próprio para consumo, **isento de glúten**, devendo constar expressamente na embalagem a indicação **"NÃO CONTÉM GLÚTEN"**, conforme legislação aplicável. Isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 200 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 78 – MACARRÃO – TIPO AVE MARIA

Especificação Técnica:

Macarrão tipo **Ave Maria**, de primeira qualidade, elaborado à base de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter corantes alimentícios permitidos pela legislação vigente. Produto seco, com formato e coloração característicos, próprio para consumo, sem sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Galo, Renata, Dona Benta, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 79 – MACARRÃO – TIPO PARAFUSO

Especificação Técnica:

Macarrão tipo **parafuso**, de primeira qualidade, elaborado à base de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter corantes alimentícios naturais ou permitidos pela legislação vigente, como cúrcuma e urucum. Produto seco, com formato, coloração, odor e sabor característicos, próprio para consumo, sem sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Galo, Renata, Dona Benta, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 80 - MANTEIGA

Especificação Técnica:

Manteiga de leite **com sal**, de primeira qualidade, obtida exclusivamente a partir do creme de leite, com adição de sal, podendo conter corantes e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente. Produto de consistência, cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo, sem apresentar ranço, mofo, sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Acondicionada em **pote ou embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, devidamente lacrada e sob refrigeração, contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 81 - MARGARINA

Especificação Técnica:

Margarina vegetal cremosa, **com sal, contendo no mínimo 80% de lipídios**, própria para consumo humano e uso culinário. Produto de consistência cremosa e homogênea, com cor, aroma e sabor característicos, podendo ser enriquecido com vitaminas e conter demais ingredientes, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, antioxidantes, acidulantes e corantes permitidos pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, ranço, mofo e sinais de deterioração. Acondicionada em **pote plástico próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro, com tampa vedável e contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Qualy, Doriana, Delícia, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 82 – MILHO PARA CANJICA

Especificação Técnica:

Milho para canjica, **grupo canjica, subgrupo despeliculado, classe branca, tipo 1**, constituído por grãos inteiros, secos e próprios para consumo humano, com características de cor, aspecto e odor próprios do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, grãos mofados ou deteriorados. Acondicionado em **saco de polietileno ou embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, transparente, resistente, íntegra, devidamente vedada e contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 83 – MILHO PARA PIPOCA

Especificação Técnica:

Milho para pipoca, **tipo 1, classe amarela**, obtido de grãos sadios de milho (*Zea mays*), limpos e próprios para consumo humano. Os grãos deverão apresentar cor amarela, odor, sabor e textura característicos do produto, com boa capacidade de expansão ao preparo. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo, detritos de origem animal ou vegetal e matérias estranhas. Acondicionado em **embalagem plástica transparente, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, lacrada e contendo 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 84 – MILHO VERDE

Especificação Técnica:

Milho verde em grãos, obtido de grãos sadios e próprios para consumo humano, **envasado em líquido de cobertura composto por água e sal**, submetido a processamento tecnológico adequado e acondicionado em recipiente hermeticamente fechado. Produto de cor, odor, sabor e textura característicos, com grãos íntegros e uniformes, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **sachê próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro, hermeticamente fechado, com peso drenado mínimo de 170 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Quero, Fugini, Predilecta, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: SACHÊ (SA)

ITEM 85 - MORTADELA

Especificação Técnica:

Mortadela, produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, podendo conter carne suína, carne bovina, toucinho, água, fécula ou amidos, proteínas vegetais, sal, especiarias e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. Produto de consistência, cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Deverá ser **fatiada e acondicionada diretamente pelo fabricante ou embalador devidamente registrado**, não sendo admitido o fornecimento de peça inteira para posterior fatiamento, fracionamento ou reembalagem pelo fornecedor. As fatias deverão apresentar **espessura uniforme** e estar acondicionadas em **embalagem**

plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo peso líquido entre 600 g e 800 g, garantindo sua integridade e conservação até o momento do consumo. **Poderão ser fornecidas mais de uma embalagem por entrega, desde que a soma dos pesos das embalagens corresponda à quantidade total solicitada pela Administração.** Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Perdigão, Seara, Sadia, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 86 – NOZ MOSCADA

Especificação Técnica:

Noz-moscada em pó, obtida da moagem de sementes secas de noz-moscada, apresentando
coloração, aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Acondicionada em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 10 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 87 – ÓLEO DE MILHO

Especificação Técnica:

Mortadela, produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, podendo conter carne suína, carne bovina, toucinho, água, fécula ou amidos, proteínas vegetais, sal, especiarias e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. Produto de consistência, cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Deverá ser **acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, lacrada e, preferencialmente, a vácuo**, diretamente de estabelecimento fabricante ou embalador devidamente registrado. **Peça com peso mínimo de 1 kg.** Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Perdigão, Seara, Sadia, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 88 – ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica:

Óleo de soja refinado, **tipo 1, de primeira qualidade, 100% vegetal**, obtido a partir de
grãos de soja adequados para consumo humano. Produto líquido, límpido e homogêneo, com cor, odor e sabor característicos, **sem colesterol**, próprio para consumo e isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **garrafa PET própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, devidamente lacrada e contendo 900 mL**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 08 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Liza, Soya, Coamo, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 89 – ORÉGANO

Especificação Técnica:

Orégano desidratado, constituído por folhas e partes vegetais sãs, limpas e secas, apresentando coloração verde a verde-pardacenta, com aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo humano, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 50 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 10 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 90 – PÃO DE FORMA TRADICIONAL

Especificação Técnica:

Pão de forma tradicional, obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Produto de primeira qualidade, com **peso mínimo de 500 g e aproximadamente 22 fatias**, apresentando formato, cor, aroma, sabor e textura
característicos, miolo macio e uniforme, sem sinais de mofo, sujidades, matérias estranhas ou deterioração. Preferencialmente com baixo teor de gorduras trans, conforme composição e rotulagem do fabricante. Acondicionado em **embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente fechada**, contendo 500 g. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 10 dias a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 91 - PÃO DE QUEIJO

Especificação Técnica:

Pão de queijo congelado, de primeira qualidade, **tipo mini, com peso máximo de 20 g por unidade**, elaborado à base de polvilho e/ou fécula de mandioca, queijo, ovo, água, óleo ou gordura vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, conforme formulação do fabricante. Produto de formato uniforme, com características próprias de cor, aroma, sabor e textura, isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, lacrada e adequada ao armazenamento e transporte sob congelamento, contendo 1 kg**. Deverá apresentar identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 04 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 92 – PESSÊGO EM CALDA

Especificação Técnica:

Pêssego em calda, constituído de frutos sãos, maduros e próprios para consumo, acondicionados em líquido de cobertura à base de água e açúcar, apresentando cor, aroma, sabor e textura característicos, com frutos íntegros e uniformes. Isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **lata própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, sem amassados, estufamento, ferrugem ou vazamentos, devidamente lacrada, contendo no mínimo 400 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, peso líquido e drenado, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 10 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: LATA (LA)

ITEM 93 – POLVILHO AZEDO

Especificação Técnica:

TIPO 1, produto amiláceo derivado da mandioca, de coloração branca, aspecto seco e fino, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, sujidades e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem plástica de material atóxico, resistente e adequada à conservação do produto, contendo **500 g de peso líquido**, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 94 – POLVILHO DOCE

Especificação Técnica:

Polvilho doce, tipo 1, produto amiláceo derivado da mandioca, de coloração branca, aspecto seco e fino, próprio para consumo humano, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, sujidades, matérias estranhas e fragmentos de origem animal ou vegetal. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 500 g. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 95 – PRESUNTO FATIADO

Especificação Técnica:

Presunto cozido, de primeira qualidade, elaborado a partir de carne suína,

apresentando baixo teor de gordura, coloração, aroma, sabor e textura característicos, próprio para consumo humano. Isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Deverá ser **fatiado e acondicionado diretamente pelo fabricante ou embalador devidamente registrado**, não sendo admitido o fornecimento de peça inteira para posterior fatiamento, fracionamento ou reembalagem pelo fornecedor. As fatias deverão apresentar **espessura uniforme** e estar acondicionadas em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e devidamente lacrada**. Poderão ser fornecidas **uma ou mais embalagens, desde que o peso líquido total corresponda a 1 kg por unidade de fornecimento**, garantindo a integridade e conservação do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Frimesa, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 96 – PROTEÍNA DE SOJA

Especificação Técnica:

Proteína texturizada de soja, **granulada, sabor carne**, de primeira qualidade, própria para consumo humano, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionada em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 400 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 12 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 97 – QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG

Especificação Técnica:

Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente, apresentando consistência, cor, aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo humano, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Deverá ser **fatiado e acondicionado diretamente pelo fabricante ou embalador devidamente registrado**, não sendo admitido o fornecimento de peça inteira para posterior fatiamento pelo fornecedor. As fatias deverão apresentar **espessura uniforme e estar dispostas em embalagem plástica própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1 kg**, garantindo a integridade e conservação do produto. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão de inspeção competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Itambé, Piracanjuba, Président, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 98 – QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G

Especificação Técnica:

Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente, apresentando consistência, cor, aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo humano, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Deverá ser **fatiado e acondicionado diretamente pelo fabricante ou embalador devidamente**

registrado, não sendo admitido o fornecimento de peça inteira para posterior fatiamento, fracionamento ou reembalagem pelo fornecedor. As fatias deverão apresentar **espessura uniforme** e estar acondicionadas em **bandeja ou embalagem plástica própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo peso líquido entre 400 g e 500 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão de inspeção competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Itambé, Piracanjuba, Président, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 99 – QUEIJO TIPO PARMESÃO

Especificação Técnica:

Queijo tipo parmesão ralado, de primeira qualidade, obtido pela **ralagem de queijo parmesão**, submetido a processo de secagem adequado para padronização da umidade. Produto de cor, aroma, sabor e textura característicos, próprio para consumo humano, isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo peso líquido mínimo de 50 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Vigor, Président, Ipanema, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 100 - REFRIGERANTE

Especificação Técnica:

Refrigerante sabor guaraná, **bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada**, elaborada com água potável, açúcar, extrato ou suco concentrado de guaraná, aromatizantes e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. Produto de coloração, aroma e sabor característicos, com gaseificação adequada, próprio para consumo e isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em **garrafa PET própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, devidamente lacrada e contendo 2 litros**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Marcas de referência: Antarctica, Kuat, Tubaina, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: UNIDADE (UND)

ITEM 101 – REQUEIJÃO CREMOSO

Especificação Técnica:
Requeijão cremoso, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite e/ou derivados lácteos, podendo conter outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam devidamente declarados na rotulagem. Produto de consistência cremosa e homogênea, com cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo, isento de sujidades, matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. **Não deverá conter amido de milho ou corantes artificiais adicionados.** Acondicionado em **pote próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro, devidamente lacrado e contendo 200 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão competente, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 60 dias a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: Tirolez, Vigor, Scala, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: POTE (PT)

ITEM 102 – SACO DE BOMBOM

Especificação Técnica:
Bombons de chocolate, de primeira qualidade, podendo ser constituídos de chocolate ao leite e/ou chocolate amargo, com recheios e demais ingredientes próprios para consumo humano e autorizados pela legislação vigente. Produto com características próprias de sabor, aroma, textura e aparência, isento de sujidades, matérias estranhas, contaminantes e sinais de deterioração. Acondicionado em **embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada**, contendo **peso líquido mínimo de 750 g**, com as unidades individualmente embaladas. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Marcas de referência: **Lacta, Arcor, Garoto, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 103 – SAL IODADO

Especificação Técnica:

Sal refinado, **iodado**, de primeira qualidade, constituído por cristais brancos, de granulação fina e uniforme, apresentando aspecto, odor e sabor característicos, **isento de impurezas, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, detritos de origem animal ou vegetal e matérias estranhas**. Deverá atender aos padrões de identidade, qualidade e iodação estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em **embalagem plástica transparente, própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1 kg**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Validade remanescente mínima de 06 meses a partir da data de entrega.**

Unidade de fornecimento: KILOGRAMA (KG)

ITEM 104 - SARDINHA

Especificação Técnica:

Sardinha em conserva, **ao óleo**, preparada com sardinhas adequadamente limpas e processadas, acondicionadas em líquido de constituição, podendo conter água, óleo vegetal e sal, bem como demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. Produto de cor, aroma, sabor e textura característicos, com características próprias do pescado em conserva, **rico em ômega 3**, conforme composição do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionada em **lata própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, sem amassados, ferrugem, estufamento ou vazamentos, devidamente lacrada, contendo 125 g**. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do órgão de inspeção competente, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, 80% do prazo de validade total indicado pelo fabricante.**

Marcas de referência: Gomes da Costa, Coqueiro, 88, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: LATA (LT)

ITEM 105 – SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)

Especificação Técnica:

Suco concentrado líquido, elaborado à base de **polpa de fruta e/ou suco de fruta**, destinado à diluição em água, podendo conter água, suco de maçã, acidulantes, estabilizantes, aromatizantes, conservadores, espessantes, corantes e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente. **Preferencialmente sem adição de açúcar**, conforme a composição do produto. Sabor conforme solicitação da Administração. Produto com cor, aroma e sabor característicos do sabor apresentado, sem sinais de fermentação, alteração ou deterioração.

Acondicionado em **frasco próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro, devidamente lacrado, contendo no mínimo 500 mL**, com **rendimento mínimo de 2 litros** após diluição, conforme orientação do fabricante. Deverá apresentar no rótulo identificação do produto, fabricante, sabor, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de diluição/rendimento, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 04 meses.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 106 – SUCO DE LARANJA INTEGRAL

Especificação Técnica:

Suco de laranja **integral, 100% suco**, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, elaborado exclusivamente a partir de suco de laranja, admitindo-se ingredientes necessários ao processamento e conservação previstos na legislação vigente. Produto com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação, alteração ou deterioração. Acondicionado em **embalagem longa vida ou garrafa própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo volume entre 900 mL e 1 L**, que permita armazenamento em temperatura ambiente antes de aberta. Deverá apresentar no rótulo identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 04 meses.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 107 – SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL

Especificação Técnica:

Suco de maçã **integral, 100% suco**, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, elaborado exclusivamente a partir de suco de maçã, admitindo-se ingredientes necessários ao processamento e conservação previstos

na legislação vigente. Produto com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação, alteração ou deterioração. Acondicionado em **embalagem longa vida ou garrafa própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo volume entre 900 mL e 1 L**, que permita armazenamento em temperatura ambiente antes de aberta. Deverá apresentar no rótulo identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 04 meses.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 108 – SUCO DE UVA INTEGRAL

Especificação Técnica:

Suco de uva **integral, 100% suco**, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, elaborado exclusivamente a partir de suco de uva, admitindo-se ingredientes necessários ao processamento e conservação previstos na legislação vigente. Produto com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação, alteração ou deterioração. Acondicionado em **embalagem longa vida ou garrafa própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo volume entre 900 mL e 1 L**, que permita armazenamento em temperatura ambiente antes de aberta. Deverá apresentar no rótulo identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 04 meses.**

Marcas de referência: Aurora, Campo Largo, Aliança, admitindo-se produto equivalente, similar ou de melhor qualidade.

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

ITEM 109 – TRIGO PARA QUIBE

Especificação Técnica:

Trigo para quibe, obtido a partir de grãos de trigo adequadamente processados, apresentando **aspecto, cor, odor e sabor característicos**, próprio para o consumo humano. Isento de umidade excessiva, fermentação, ranço, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos e seus fragmentos ou quaisquer matérias estranhas. Acondicionado em **embalagem plástica de polietileno atóxica, resistente, transparente e hermeticamente fechada, contendo 500 g**, podendo ser acondicionada em embalagem secundária apropriada para transporte, quando aplicável. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, fabricante, peso líquido, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e contato para atendimento ao consumidor, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 06 meses.**

Unidade de fornecimento: PACOTE (PCT)

ITEM 110 – VINAGRE DE MAÇÃ

Especificação Técnica:

Vinagre de maçã, **obtido exclusivamente por fermentação acética de fermentado alcoólico de maçã**, apresentando aspecto límpido ou característico do produto, coloração, aroma e sabor próprios, sem sinais de alteração, fermentação inadequada ou deterioração. Acondicionado em **frasco próprio para alimentos, atóxico, resistente, íntegro, devidamente lacrado, contendo 750 mL**. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. **Na data da entrega, deverá apresentar validade remanescente mínima de 04 meses.**

Unidade de fornecimento: FRASCO (FR)

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS A TODOS OS ITENS

Além das especificações individuais, todos os produtos deverão atender às seguintes condições:

1. Ser produzidos com matérias-primas próprias para consumo humano, observadas as características e padrões de qualidade estabelecidos para cada produto, e estar dentro do prazo de validade no momento da entrega.
2. Observar rigorosamente a legislação sanitária vigente, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Vigilância Sanitária Estadual e Municipal e demais órgãos competentes.
3. Ser produzidos, manipulados, armazenados e/ou comercializados por estabelecimentos devidamente regularizados perante os órgãos de fiscalização sanitária competentes, quando exigido pela legislação.
4. Ser produzidos e manipulados em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme legislação vigente.
5. Ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação, integridade, apresentação e próprias para consumo.
6. Estar livres de corpos estranhos, sujidades, parasitas, larvas, insetos, fungos, mofo, odores ou sabores anormais, sinais de deterioração, fermentação inadequada e quaisquer outras condições que possam comprometer a qualidade ou a segurança do alimento.
7. Ser acondicionados em embalagens limpas, íntegras, resistentes, atóxicas e adequadas ao tipo de alimento, devidamente fechadas e capazes de preservar suas características e condições de segurança durante o transporte e armazenamento.
8. Ser transportados em veículos limpos, em condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com o transporte de alimentos, observando-se, para os produtos que assim exigirem, as condições de temperatura e conservação estabelecidas pelo fabricante e pela legislação vigente.
9. Os produtos perecíveis deverão ser entregues dentro do prazo de validade e em condições adequadas de conservação, observando-se as características próprias de cada produto, inclusive quanto à temperatura de armazenamento e ao prazo de validade remanescente estabelecido nas especificações individuais.

10. A Administração poderá rejeitar total ou parcialmente qualquer produto que não atenda às especificações deste Anexo, devendo a contratada substituí-lo imediatamente, sem qualquer ônus adicional, no prazo estabelecido no Termo de Referência.

Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

I. IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES DEMANDANTES

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Responsável pela Demanda: KÁTIA REGINA PEREIRA DA SILVA FERREIRA
E-mail: smeflorarica@hotmail.com

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO E EMPREENDEDORISMO
Responsável pela Demanda: DANIEL NETSON MENEZES DO NASCIMENTO
E-mail: culturaeturismo@florarica.sp.gov.br

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER
Responsável pela Demanda: ROBERTO RIBEIRO NARDI JUNIOR
E-mail: r.nardi10@gmail.com

Departamento: DIRETORIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
Responsável pela Demanda: LEIDIANE SILVA OLIVEIRA NOGUEIRA
E-mail: dmas@florarica.sp.gov.br

Departamento: DIRETORIA DA EDUCAÇÃO INFANTIL
Responsável pela Demanda: VALERIA RODRIGUES DA SILVA
E-mail: educacaoinfantil@florarica.sp.gov.br

Departamento: DIRETORIA DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
Responsável pela Demanda: ANA LUIZA FERNANDES DE OLIVEIRA ARAGÃO
E-mail: smeflorarica@hotmail.com

Departamento: SECRETÁRIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
Responsável pela Demanda: INALDO DOS SANTOS NASCIMENTO
E-mail: samafr01@florarica.sp.gov.br

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAUDE

Responsável pela Demanda: Kássia Caroline Pereira da Silva Redivo
E-mail: ubsflorarica@gmail.com

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Responsável pela Demanda: FERNANDO EMBOABA DA COSTA
E-mail: secretaria.adm@florarica.sp.gov.br

II. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

III. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, constituindo documento integrante da fase preparatória da contratação.

Seu objetivo é demonstrar a necessidade da contratação, analisar as soluções disponíveis no mercado, avaliar a viabilidade técnica, operacional e econômica da solução escolhida e subsidiar a elaboração do Termo de Referência.

A elaboração deste estudo observa, ainda, os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, planejamento, economicidade, interesse público, transparência, competitividade, motivação e segregação de funções, que regem as contratações públicas, bem como nas demais normas e regulamentações aplicáveis às contratações públicas e à aquisição, transporte, armazenamento e fornecimento de gêneros alimentícios.

IV. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade do Município de Flora Rica/SP de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento das demandas institucionais da Administração Pública Municipal, abrangendo a alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, o consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos e o apoio às atividades desenvolvidas pelas Secretarias e demais setores municipais.

A alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino constitui uma das principais finalidades da contratação, sendo necessário garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios utilizados na preparação e composição das refeições escolares. A disponibilidade regular desses produtos é essencial para a manutenção dos cardápios e para o adequado atendimento dos alunos durante o período letivo.

Além da alimentação escolar, os gêneros alimentícios destinam-se ao consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos lotados nas Secretarias Municipais e no Paço Municipal, de acordo com as necessidades de cada unidade, contribuindo para o adequado desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais da Administração Municipal.

A contratação também se faz necessária para atender às demandas relacionadas à realização de formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades promovidas pelas Secretarias de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde e Agricultura e Meio Ambiente, nas situações em que seja necessário o fornecimento de alimentos e bebidas aos participantes, servidores e demais envolvidos.

A diversidade dos gêneros alimentícios previstos decorre justamente da multiplicidade de necessidades existentes entre as unidades escolares, Secretarias e setores municipais, abrangendo produtos destinados tanto à preparação das refeições quanto ao atendimento de atividades institucionais e do consumo cotidiano. Dessa forma, faz-se necessário assegurar o abastecimento adequado e regular dos diferentes itens durante o período estimado de 12 (doze) meses.

Conforme registrado no Documento de Formalização de Demanda – DFD, os quantitativos preliminares foram definidos com base no histórico de consumo das Secretarias Municipais e unidades escolares, nas contratações anteriores, no número de servidores e alunos atendidos, nos eventos institucionais realizados e na previsão das necessidades para o período de 12 (doze) meses.

A ausência ou insuficiência dos gêneros alimentícios poderá comprometer a regularidade da alimentação fornecida aos alunos, bem como prejudicar o atendimento das necessidades funcionais dos servidores e a realização de atividades institucionais que dependam desses produtos, afetando a continuidade e o adequado funcionamento das ações desenvolvidas pela Administração Municipal.

Trata-se, portanto, de uma demanda recorrente, previsível e necessária ao funcionamento das atividades municipais, cuja contratação busca assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios, promover o adequado planejamento das aquisições e contribuir para a eficiência, a continuidade dos serviços públicos e o atendimento do interesse público.

O problema a ser solucionado consiste na necessidade de assegurar o abastecimento regular e planejado de gêneros alimentícios às unidades e setores municipais, evitando descontinuidade no fornecimento, aquisições emergenciais ou fragmentadas e insuficiência de produtos para atendimento das atividades escolares, administrativas e institucionais.

V. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há planejamento estratégico definido pela Administração Pública desta municipalidade.

VI. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade administrativa identificada, a futura contratação deverá observar requisitos compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios a

serem fornecidos, de modo a assegurar a qualidade, a segurança, a regularidade do abastecimento e a adequada execução do objeto, sem impor exigências desnecessárias ou restritivas à competitividade.

6.1. Requisitos Gerais

A futura contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto da contratação, observadas as condições de habilitação e qualificação estabelecidas no procedimento licitatório.
Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante solicitação ou autorização de fornecimento emitida pelo setor competente.

Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações, unidades de fornecimento, quantidades e demais características estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá manter, durante a execução da contratação, as condições necessárias ao regular fornecimento dos produtos, observando as obrigações estabelecidas no instrumento convocatório, no Termo de Referência e no instrumento contratual ou equivalente.

6.2. Requisitos de Qualidade e Segurança dos Alimentos

Os produtos fornecidos deverão ser próprios para consumo humano e atender às características de qualidade, composição, apresentação e acondicionamento correspondentes às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Não serão aceitos produtos vencidos, deteriorados, contaminados, com sinais de alteração, embalagem violada, danificada ou que apresentem condições inadequadas para consumo.

Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, quando aplicável, devidamente identificadas e contendo as informações exigidas pela legislação, especialmente quanto à denominação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando cabíveis.

Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza e com o período estimado de consumo, não sendo admitido o fornecimento de produtos com validade insuficiente para sua utilização regular pela Administração.

6.3. Requisitos Sanitários e de Conservação

Os gêneros alimentícios deverão ser produzidos, armazenados, transportados e comercializados em conformidade com a legislação sanitária aplicável ao respectivo produto e à atividade desenvolvida pelo fornecedor.

Quando a natureza do produto exigir condições específicas de conservação, especialmente quanto à temperatura, refrigeração, congelamento ou proteção contra contaminação, estas deverão ser observadas durante o armazenamento, transporte e entrega.

Os veículos, equipamentos e recipientes utilizados no transporte dos alimentos deverão ser adequados à natureza dos produtos transportados, de modo a preservar suas condições de higiene, integridade, qualidade e segurança.

Quando aplicável, os produtos deverão possuir registro, notificação, rotulagem ou demais requisitos sanitários exigidos pela legislação específica.

6.4. Requisitos de Entrega e Recebimento

O fornecimento será realizado de forma parcelada, de acordo com a necessidade efetiva das unidades, Secretarias e setores municipais atendidos pela contratação.

As entregas deverão ocorrer nos locais, dias e horários definidos pela Administração, conforme as solicitações emitidas pelo setor responsável.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e transporte, compatíveis com a natureza de cada gênero alimentício.

No recebimento, a Administração poderá verificar a conformidade dos produtos quanto à quantidade, especificação, integridade das embalagens, prazo de validade,

condições de conservação e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações ou condições exigidas deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, observado o prazo estabelecido no Termo de Referência.

6.5. Da Forma de Fornecimento e dos Quantitativos

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada durante a vigência da contratação, conforme a necessidade das unidades e setores municipais.

Os quantitativos previstos no Termo de Referência correspondem à estimativa de consumo para o período de 12 (doze) meses, elaborada a partir do histórico de consumo, contratações anteriores, número de servidores e alunos atendidos, eventos realizados e previsão das necessidades da Administração, conforme registrado no DFD.

A previsão quantitativa não implica obrigação de aquisição integral de todos os itens e quantidades estimadas, ficando as aquisições condicionadas à necessidade efetiva da Administração e à disponibilidade orçamentária.

6.6. Da Vigência e Execução da Contratação

A contratação deverá possuir vigência compatível com o período de atendimento da demanda, estimado em 12 (doze) meses, conforme previsto no planejamento da contratação.

A execução deverá observar as condições de fornecimento, entrega, recebimento, pagamento, fiscalização e demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento que formalizar a contratação.

Os requisitos estabelecidos deverão guardar relação direta com o objeto e ser proporcionais às características dos produtos, evitando exigências que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

VII. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa das quantidades foi elaborada com base nas informações constantes do Documento de Formalização de Demanda – DFD, considerando o histórico de consumo das Secretarias Municipais e das unidades escolares, as contratações anteriores, o número de servidores e alunos atendidos, os eventos institucionais realizados e a previsão das necessidades para o período de 12 (doze) meses. Os quantitativos estimados para a contratação são os seguintes:

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT.
1	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ	105
2	UND	ACHOCOLATADO	105
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	635
4	PCT	AÇÚCAR REFINADO	7
5	FR	ADOÇANTE (FRASCO)	5
6	PCT	ADOÇANTE (SACHÊ)	10
7	UND	ÁGUA MINERAL (GARRAFA)	3405
8	UND	ÁGUA MINERAL (COPO)	1150
9	CX	ALIMENTO À BASE DE SOJA	46
10	LA	AMEIXA EM CALDA	50
11	UND	AMIDO DE MILHO	50
12	PCT	ARROZ BENEFICIADO	476
13	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS	45
14	UND	AZEITE DE OLIVA	136
15	UND	AZEITONA VERDE	40
16	PCT	BANHA SUÍNA	205
17	PCT	BATATA PALHA	90
18	CX	BEBIDA DE AVEIA	30
19	UND	BEBIDA LÁCTEA (COCO)	180
20	UND	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	265
21	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO	245
22	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL	155
23	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	110
24	PCT	BISCOITO DOCE – MAISENA	150
25	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)	160
26	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)	140
27	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)	115
28	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO	145
29	PCT	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA	120

30	PCT	BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO	130
31	PCT	BISCOITO SALGADO PALITO	190
32	CX	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	185
33	PCT	CAFÉ	1945
34	CX	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS	550
35	PCT	CANELA EM PÓ	19
36	PCT	CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)	40
37	CX	CHÁ – CAMOMILA	25
38	CX	CHÁ - CAPIM CIDREIRA	15
39	CX	CHÁ - ERVA DOCE	20
40	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA	525
41	PCT	COCO RALADO	82
42	PCT	COLORÍFICO	46
43	PCT	CRAVO DA ÍNDIA	15
44	LA	CREME DE LEITE	570
45	PT	DOCE DE LEITE	75
46	CX	ERVA MATE	650
47	SA	ERVILHA	50
48	PCT	ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	45
49	FR	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	15
50	SA	EXTRATO DE TOMATE	635
51	PCT	FARINHA DE ARROZ	30
52	PCT	FARINHA DE AVEIA	55
53	PCT	FARINHA DE MANDIOCA	91
54	PCT	FARINHA DE MILHO	43
55	KG	FARINHA DE TRIGO	230
56	KG	FEIJÃO	720
57	KG	FEIJÃO PRETO	75
58	SA	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	35
59	FR	FERMENTO EM PÓ	115
60	PCT	FOLHA DE LOURO	30
61	LA	FÓRMULA INFANTIL	200
62	KG.	FUBÁ DE MILHO	80
63	PT	GELÉIA DE FRUTAS	76
64	PCT	GELO (GRANDE)	70
65	PCT	GELO (PEQUENO)	5
66	PCT	GRÃO DE BICO	15
67	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)	60
68	FR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)	130
69	PCT	LASANHA	80
70	LA	LEITE CONDENSADO	110
71	L	LEITE DE AMÊNDOAS	30

72	FR	LEITE DE COCO	10
73	PCT	LEITE EM PÓ	75
74	L	LEITE INTEGRAL	3325
75	L	LEITE SEM LACTOSE	40
76	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE	325
77	PCT	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ	10
78	PCT	MACARRÃO – TIPO AVE MARIA	110
79	PCT	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO	395
80	PT	MANTEIGA	540
81	PT	MARGARINA	930
82	PCT	MILHO PARA CANJICA	95
83	PCT	MILHO PARA PIPOCA	335
84	SA	MILHO VERDE	445
85	UND	MORTADELA FATIADA	20
86	PCT	NOZ MOSCADA	50
87	FR	ÓLEO DE MILHO	10
88	FR	ÓLEO DE SOJA	680
89	PCT	ORÉGANO	76
90	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	480
91	PCT	PÃO DE QUEIJO	240
92	LA	PÊSSEGO EM CALDA	35
93	PCT	POLVILHO AZEDO	118
94	PCT	POLVILHO DOCE	67
95	UND	PRESUNTO FATIADO	170
96	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	10
97	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG	270
98	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G	40
99	PCT	QUEIJO TIPO PARMESÃO	75
100	UND	REFRIGERANTE	1365
101	PT	REQUEIJÃO CREMOSO	175
102	PCT	SACO DE BOMBOM	80
103	KG	SAL IODADO	217
104	LA	SARDINHA	105
105	FR	SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)	650
106	FR	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	285
107	FR	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	110
108	FR	SUCO DE UVA INTEGRAL	205
109	PCT	TRIGO PARA QUIBE	40
110	FR	VINAGRE MAÇÃ	121

Os quantitativos foram dimensionados com o objetivo de atender às necessidades previstas das unidades escolares, Secretarias e demais setores municipais durante o período estimado da contratação, buscando evitar tanto a insuficiência de produtos quanto a aquisição em quantidades superiores às necessidades identificadas.

A estimativa considera a diversidade das demandas abrangidas pela contratação, que contempla a alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, o consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos, bem como o apoio a formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais.

Para a definição dos quantitativos, foram considerados, conforme informado no DFD:

- histórico de consumo das Secretarias Municipais e das unidades escolares;
- contratações anteriores;
- número de servidores públicos atendidos;
- número de alunos atendidos pela Rede Municipal de Ensino;
- eventos institucionais realizados;
- previsão das necessidades para o período de 12 (doze) meses.

Os quantitativos estimados constituem previsão de consumo para o período de 12 (doze) meses e deverão ser utilizados como referência para a elaboração do Termo de Referência e para o planejamento da contratação, não significando, por si só, obrigação de aquisição integral de todos os itens e quantidades estimadas.

A estimativa deverá ser considerada em conjunto com as demais informações constantes dos documentos de planejamento da contratação, especialmente as especificações dos produtos, a forma de fornecimento e as necessidades efetivamente apresentadas pelas unidades e setores demandantes.

VIII. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021,

foram consideradas as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa relacionada à aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados às unidades escolares, Secretarias e demais setores da Administração Municipal.

8.1. Alternativa 1 – Aquisições pontuais conforme o surgimento das necessidades

Essa alternativa consistiria na realização de aquisições individualizadas dos gêneros alimentícios à medida que as necessidades fossem surgindo ao longo do exercício.

Embora possa atender demandas específicas e eventuais, essa solução não se mostra adequada para a presente contratação, uma vez que a necessidade identificada possui caráter recorrente e previsível, abrangendo o atendimento da alimentação escolar, o consumo funcional dos servidores e o apoio às atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias e setores municipais.

A realização de sucessivas contratações para atender uma demanda previamente conhecida poderia aumentar a quantidade de procedimentos administrativos, dificultar o planejamento do abastecimento e reduzir a eficiência da Administração na gestão das aquisições.

8.2. Alternativa 2 – Aquisição única com entrega integral

Consistiria na aquisição dos quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses, com realização de uma única entrega integral ou concentrada dos gêneros alimentícios contratados.

Essa alternativa possibilitaria a contratação de toda a demanda prevista em um único procedimento, podendo proporcionar maior previsibilidade quanto ao abastecimento dos setores municipais. Entretanto, apresenta limitações relacionadas à necessidade de armazenamento de grandes volumes de produtos, à capacidade física dos locais destinados à guarda dos alimentos, aos diferentes prazos de validade dos gêneros alimentícios e ao risco de perdas, deterioração ou vencimento dos produtos antes de seu efetivo consumo.

Além disso, a entrega integral exigiria o recebimento e a conferência de grande quantidade de produtos em curto período, aumentando a necessidade de estrutura física e operacional para armazenamento e controle dos estoques. Também poderia

resultar em maior imobilização de recursos e menor flexibilidade para adequar o fornecimento às necessidades efetivamente verificadas ao longo do período contratual.
Dessa forma, embora seja uma alternativa tecnicamente possível, a aquisição com entrega integral apresenta limitações operacionais e de armazenamento que devem ser consideradas diante da natureza dos produtos e do consumo contínuo e variável das unidades municipais.

8.3. Alternativa 2 – Aquisição planejada de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado

Essa alternativa consiste na realização de procedimento de contratação para aquisição dos gêneros alimentícios previstos, com fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivas das unidades escolares, Secretarias e demais setores municipais durante o período estimado de 12 (doze) meses.

A solução permite que os produtos sejam adquiridos de acordo com o consumo efetivo, evitando a necessidade de aquisição integral dos quantitativos estimados de uma única vez e possibilitando melhor organização do abastecimento.

Também permite estabelecer previamente as especificações dos produtos, quantitativos estimados, condições de entrega, requisitos de qualidade, conservação, recebimento e demais condições necessárias à execução adequada do fornecimento.

Considerando o caráter recorrente da demanda, a diversidade dos gêneros alimentícios e a necessidade de atendimento das diferentes unidades e setores municipais, essa alternativa apresenta-se como a mais adequada para o atendimento da necessidade identificada.

8.4. Solução escolhida

Após a análise das alternativas consideradas, conclui-se que a solução mais adequada consiste na aquisição planejada de gêneros alimentícios diversos, mediante procedimento licitatório, com fornecimento parcelado durante o período estimado de 12 (doze) meses, conforme as necessidades efetivas da Administração Municipal.

A solução escolhida permite o planejamento prévio da demanda, a organização das entregas de acordo com o consumo, a definição objetiva das especificações e condições de fornecimento e o adequado acompanhamento da execução, contribuindo para a eficiência administrativa, a economicidade e a continuidade das atividades desenvolvidas pelo Município.

IX. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Após a análise das alternativas consideradas no levantamento de mercado, conclui-se que a solução mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos, mediante procedimento licitatório, com fornecimento parcelado, durante o período estimado de 12 (doze) meses, conforme as necessidades efetivas das unidades escolares, Secretarias e demais setores da Administração Municipal.

A solução escolhida mostra-se adequada à natureza da demanda, que possui caráter recorrente e previsível e envolve o fornecimento de ampla variedade de gêneros alimentícios destinados à alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, ao consumo funcional dos servidores públicos e ao apoio às formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais promovidas pela Administração.

O fornecimento parcelado permitirá que os produtos sejam requisitados de acordo com a necessidade efetiva de consumo, evitando a aquisição antecipada de grandes quantidades e reduzindo os riscos de perdas, vencimento, deterioração ou necessidade de armazenamento prolongado, especialmente em relação aos produtos com menor prazo de validade ou que demandem condições específicas de conservação.

A solução também favorece o planejamento e o controle das aquisições, uma vez que os quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses poderão ser utilizados como referência para o planejamento do abastecimento, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos previstos.

A contratação planejada de toda a demanda permite ainda maior racionalização dos procedimentos administrativos, evitando a realização de sucessivas contratações para atender necessidades previsíveis e recorrentes, sem prejuízo da observância das regras de parcelamento e da busca pela ampliação da competitividade.

Quanto à forma de estruturação do objeto, deverá ser observada, no planejamento da contratação, a possibilidade de parcelamento por itens ou agrupamentos de itens, conforme a natureza dos produtos, a viabilidade técnica, as características do mercado fornecedor, a economicidade e o potencial de ampliação da competitividade. A eventual adoção de agrupamentos deverá ser devidamente justificada, especialmente quando puder limitar a participação de fornecedores que tenham condições de atender apenas parte da demanda. Essa análise é particularmente relevante diante da diversidade dos gêneros alimentícios abrangidos pela contratação.

A solução escolhida também se mostra compatível com o planejamento das compras públicas, que deve considerar a expectativa de consumo anual, as quantidades efetivamente necessárias e as condições de guarda e armazenamento dos produtos, conforme dispõe o art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a solução apresenta-se como a alternativa mais adequada para assegurar a continuidade do abastecimento, atender às necessidades efetivamente identificadas pela Administração e promover maior eficiência, planejamento, economicidade e competitividade na contratação, observadas as especificações e condições que serão detalhadas no Termo de Referência.

X. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021, o valor estimado da contratação será definido mediante pesquisa de preços, a ser realizada em etapa própria do planejamento, observando os parâmetros estabelecidos no art. 23 da referida Lei e na regulamentação aplicável.

A pesquisa deverá buscar refletir, da forma mais adequada possível, os preços

praticados no mercado para os gêneros alimentícios que compõem o objeto, considerando as características, unidades de fornecimento, condições de entrega e demais especificações estabelecidas para cada item.

Para a formação do preço estimado, deverão ser utilizados, conforme disponibilidade e pertinência, parâmetros de pesquisa previstos na legislação aplicável, tais como preços obtidos em bases de dados públicas, contratações similares realizadas pela Administração Pública, sistemas oficiais de preços, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo e cotações junto a fornecedores, observada a metodologia considerada mais adequada para cada item.

A pesquisa deverá considerar as particularidades dos produtos e as condições efetivas de fornecimento, especialmente quanto à unidade de medida, apresentação, embalagem, quantidade, local e condições de entrega, de modo que os preços obtidos sejam comparáveis e representem adequadamente a realidade do mercado.

Na composição do valor estimado deverão ser considerados os custos necessários ao fornecimento dos produtos, incluindo, conforme aplicável, transporte, tributos, encargos, embalagens, armazenamento, entrega e demais custos diretos e indiretos inerentes ao fornecimento.

A estimativa deverá contemplar os preços unitários e os respectivos valores totais estimados para os itens, permitindo a adequada análise da compatibilidade das propostas apresentadas no procedimento de contratação com os valores de mercado.

O valor estimado da contratação será consolidado após a conclusão da pesquisa de preços e utilizado como parâmetro para o planejamento da contratação, análise da aceitabilidade das propostas e avaliação da economicidade, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

XI. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos, mediante procedimento de contratação pública, destinados ao atendimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino, das Secretarias Municipais, do Paço Municipal e dos demais setores da Administração Pública de Flora Rica/SP.

A contratação abrangerá os gêneros alimentícios necessários à alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, ao consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos e ao atendimento de formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades promovidas pelas Secretarias de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde e Agricultura e Meio Ambiente.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas da Administração, mediante solicitações ou autorizações de fornecimento emitidas pelo setor competente, observados os quantitativos estimados, as especificações dos produtos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

As entregas deverão ocorrer nos locais, dias e horários definidos pela Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade ou setor demandante, de modo a assegurar o regular abastecimento e evitar a aquisição antecipada de quantidades superiores à capacidade de consumo ou armazenamento.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e transporte, observadas as características próprias de cada gênero alimentício e a legislação sanitária aplicável.

Quando aplicável à natureza do produto, deverão ser observadas as condições específicas de armazenamento, temperatura, refrigeração, congelamento, integridade das embalagens, prazo de validade e demais requisitos necessários à preservação da qualidade e segurança dos alimentos.

No recebimento, os produtos serão submetidos à conferência quanto às quantidades, especificações, integridade das embalagens, condições de conservação, prazo de validade e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência, podendo ser recusados aqueles que estiverem em desacordo com as condições exigidas.

Os produtos que apresentarem desconformidades deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, sem prejuízo das demais medidas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

A contratação terá como referência o período estimado de 12 (doze) meses, durante o qual as aquisições serão realizadas de acordo com a necessidade efetiva da Administração, não implicando os quantitativos estimados obrigação de aquisição integral de todos os itens.

A solução contempla, portanto, não apenas a aquisição dos gêneros alimentícios, mas também o fornecimento parcelado, o transporte, a entrega nos locais indicados, o adequado acondicionamento e a substituição de produtos em desconformidade, proporcionando à Administração melhores condições de planejamento, controle do abastecimento e acompanhamento da execução.

Dessa forma, a solução escolhida mostra-se compatível com a natureza recorrente da demanda e com a diversidade de necessidades identificadas, permitindo o atendimento regular da alimentação escolar, do consumo funcional dos servidores e das atividades institucionais desenvolvidas pelas Secretarias e demais setores

XII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento do objeto, considerando as características dos gêneros alimentícios, a diversidade dos produtos, o mercado fornecedor e a necessidade de ampliação da competitividade.

12.1. Parcelamento do objeto

Considerando que a contratação compreende 110 (cento e dez) itens de gêneros alimentícios diversos, com características, marcas, fabricantes, formas de comercialização e fornecedores potencialmente distintos, mostra-se tecnicamente viável e economicamente recomendável que a adjudicação seja realizada **por item**.

A adoção do julgamento por item permite que cada licitante participe da disputa nos itens para os quais possui capacidade de fornecimento, evitando que fornecedores aptos a atender apenas parte da demanda sejam obrigados a apresentar proposta para um conjunto de produtos que não comercializam ou não possuem condições de fornecer.

O parcelamento por item também favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes portes e especialidades, além de reduzir o risco de concentração do fornecimento em um único contratado sem justificativa técnica para tanto.

A adoção de agrupamento dos produtos em lotes ou de adjudicação global poderia restringir a participação de fornecedores que atuam apenas em determinados segmentos de gêneros alimentícios, especialmente diante da diversidade dos itens que compõem o objeto. Assim, não foi identificada, neste momento, justificativa técnica ou econômica suficiente para afastar a adjudicação por item.

A adjudicação por item deverá observar, ainda, a compatibilidade entre as especificações, os quantitativos, as condições de fornecimento e os preços estimados, de modo a assegurar que o parcelamento não resulte em perda de economia de escala ou em condições menos vantajosas para a Administração.

12.2. Parcelamento da execução

Independentemente da adjudicação por item, a execução do fornecimento ocorrerá de forma **parcelada**, durante a vigência da contratação, conforme as necessidades efetivas da Administração.

Essa sistemática mostra-se adequada em razão da natureza dos gêneros alimentícios e da diversidade de consumo entre as unidades escolares, Secretarias e demais setores municipais, permitindo que os produtos sejam solicitados de acordo com a necessidade efetiva, evitando a aquisição antecipada de quantidades superiores à capacidade de consumo ou armazenamento.

O fornecimento parcelado contribui para:

- adequação das entregas ao consumo efetivo da Administração;
- redução do risco de perdas, vencimentos e deterioração dos produtos;
- melhor preservação das condições de qualidade e conservação dos alimentos;
- redução da necessidade de armazenamento prolongado;
- melhor controle dos quantitativos efetivamente recebidos e consumidos;
- maior eficiência na gestão dos recursos públicos; e
- manutenção da regularidade do abastecimento das unidades e setores municipais.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto por item e o fornecimento parcelado durante a execução são soluções técnica e economicamente adequadas à contratação, favorecendo a competitividade, ampliando a possibilidade de participação de fornecedores, permitindo melhor adequação das aquisições às necessidades efetivas da Administração e contribuindo para a obtenção de condições mais vantajosas, sem prejuízo da eficiência da execução contratual.

XIII. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, a contratação busca alcançar resultados que contribuam para o atendimento adequado das necessidades da Administração Municipal, promovendo eficiência, continuidade das atividades públicas, qualidade no fornecimento e adequada aplicação dos recursos públicos.

Com a contratação, pretende-se:

I – assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados às unidades escolares, Secretarias, Paço Municipal e demais setores da Administração Municipal durante o período estimado de 12 (doze) meses;

II – garantir a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários à preparação e fornecimento da alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental;

III – atender às necessidades de consumo funcional e cotidiano dos servidores públicos lotados nas Secretarias Municipais e no Paço Municipal;

IV – viabilizar o fornecimento de alimentos necessários à realização de formações, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades promovidas pelas Secretarias de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde e Agricultura e Meio Ambiente;

V – adequar as aquisições às necessidades efetivas de consumo, mediante fornecimento parcelado, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo riscos de perdas, vencimentos ou deterioração dos produtos;

VI – assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos atendam às especificações estabelecidas, bem como aos requisitos de qualidade, conservação, acondicionamento e segurança sanitária aplicáveis;

VII – proporcionar maior controle sobre o recebimento e a execução do fornecimento, permitindo a verificação das quantidades, especificações, condições dos produtos e regularidade das entregas;

VIII – promover maior competitividade na contratação mediante a adjudicação por item, possibilitando a participação de fornecedores aptos a atender diferentes segmentos da demanda e evitando a concentração desnecessária do fornecimento;

IX – racionalizar o planejamento das aquisições, reduzindo a necessidade de realização de procedimentos sucessivos para atendimento de uma demanda recorrente e previamente estimada;

X – buscar maior economicidade na aquisição dos gêneros alimentícios, mediante planejamento prévio da demanda, pesquisa adequada de preços e disputa entre fornecedores, observadas as condições efetivamente praticadas no mercado;

XI – garantir maior previsibilidade e organização do abastecimento das unidades e setores municipais, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas, educacionais e institucionais.

Os resultados pretendidos estão relacionados aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, competitividade e continuidade das atividades administrativas, buscando assegurar que a contratação seja suficiente para atender às necessidades identificadas sem gerar aquisição excessiva ou desnecessária.

XIV. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi analisada a existência de contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao objeto da presente contratação.

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que possuam relação direta com a presente contratação.

A aquisição dos gêneros alimentícios poderá ser planejada, contratada e executada de forma autônoma, não dependendo da realização ou conclusão de outro procedimento de contratação para o atendimento da necessidade identificada. Dessa forma, não há relação de dependência ou vinculação com outras contratações, sendo a presente aquisição suficiente e independente para o atendimento da demanda administrativa objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

XV. DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021, foram considerados os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição e do fornecimento dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

Em razão da natureza do objeto, os principais impactos ambientais potencialmente associados à contratação estão relacionados à geração de resíduos decorrentes das embalagens, ao desperdício de alimentos e ao transporte dos produtos até os locais de entrega.

Como medidas destinadas à prevenção ou mitigação desses impactos, deverão ser observadas, quando aplicáveis e compatíveis com a natureza dos produtos, as seguintes diretrizes:

I – priorização, sempre que possível, de embalagens que apresentem características recicláveis ou passíveis de reaproveitamento, sem prejuízo da adequada conservação e segurança sanitária dos alimentos;

II – adoção de medidas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos, especialmente mediante fornecimento parcelado e de acordo com a necessidade efetiva da Administração;

III – utilização de embalagens e formas de acondicionamento adequadas à quantidade e às características dos produtos, evitando embalagens excessivas ou desnecessárias, quando isso não comprometer sua qualidade e conservação;

IV – observância da legislação ambiental aplicável quanto ao gerenciamento e à destinação dos resíduos gerados em decorrência do fornecimento e do consumo dos produtos;

V – adoção, pela contratada, de práticas adequadas de transporte e acondicionamento dos produtos, de modo a reduzir perdas e desperdícios durante o deslocamento e a entrega. A própria adoção do fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivas das unidades e setores municipais, constitui medida de mitigação ambiental, na medida em que reduz a necessidade de armazenamento prolongado e contribui para evitar perdas decorrentes de vencimento ou deterioração dos alimentos.

Considerando as características da contratação, não foram identificados impactos

ambientais de magnitude significativa capazes de inviabilizar a solução escolhida, devendo as medidas de sustentabilidade ser aplicadas de forma proporcional à natureza dos produtos e às exigências sanitárias necessárias à preservação da qualidade e segurança dos alimentos.

XVI. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após a análise da necessidade apresentada, dos quantitativos estimados, das características dos produtos, das alternativas consideradas e da solução definida, conclui-se que a presente contratação é tecnicamente viável e operacionalmente adequada para o atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal.

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos, com adjudicação por item e fornecimento parcelado, durante o período estimado de 12 (doze) meses, de acordo com as necessidades efetivas das unidades escolares, Secretarias e demais setores municipais.

A análise realizada demonstrou que:

I – a necessidade da contratação é recorrente e previsível, estando relacionada ao atendimento da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, ao consumo funcional dos servidores e às atividades institucionais desenvolvidas pelos diversos setores da Administração;

II – os quantitativos foram estimados com base nas informações constantes do Documento de Formalização de Demanda, considerando histórico de consumo, contratações anteriores, número de servidores e alunos atendidos, eventos institucionais e previsão das necessidades para o período de 12 (doze) meses;

III – a aquisição planejada com fornecimento parcelado mostra-se adequada às características dos gêneros alimentícios, permitindo compatibilizar as entregas com a necessidade efetiva de consumo e reduzir riscos de perdas, vencimentos e deterioração;

IV – o parcelamento do objeto por item mostra-se tecnicamente viável e favorável à ampliação da competitividade, considerando a diversidade dos 110 (cento e dez) itens que compõem a contratação e a possibilidade de participação de fornecedores com diferentes capacidades de fornecimento;

V – não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que constituam condição para a execução da presente aquisição;

VI – não foram identificados impactos ambientais significativos capazes de inviabilizar a solução, sendo possível adotar medidas proporcionais de prevenção e mitigação durante o fornecimento;

VII – a solução apresenta-se compatível com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, interesse público e busca da proposta mais vantajosa previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Diante do exposto, este Estudo Técnico Preliminar conclui pela viabilidade da contratação, recomendando o prosseguimento da fase preparatória, com a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à realização do procedimento de contratação.

Considerando a natureza dos bens a serem adquiridos e a definição do julgamento por item, o procedimento deverá observar a modalidade e o critério de julgamento definidos pela Administração em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais regulamentações aplicáveis, visando à aquisição dos gêneros alimentícios previstos para o período estimado de 12 (doze) meses, mediante fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivas do Município.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO, ACEITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 014/2026

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

A empresa _____, para fins de participação na licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº _____ Processo nº _____, aberto pela Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, através de seu representante legal abaixo firmado, DECLARA ter pleno conhecimento e aceitação quanto aos termos do Edital e que atende as exigências de habilitação nele estabelecidas.

E, por ser a expressão da verdade firmo a presente.

_____, ___ de _____ de 2026

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA LICITAR E CONTRATAR COM O PODER PÚBLICO

DECLARO para fins de participação da licitação do Pregão Eletrônico nº ____ - Processo nº _____, aberta pela Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, que a empresa _____, por mim representada, não se enquadra em nenhum dos impedimentos estabelecidos pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, a seguir descritos:

Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:
I - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
III - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
IV - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
V - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

Declaro, outrossim, que a referida empresa não está impedida de licitar com a Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, nem foi apenada com sanção vigente de inidoneidade de licitar e contratar com a Administração Pública ou teve condenação judicial que a impeça de licitar e contratar com o Poder Público.

E, por ser a expressão da verdade firmo a presente.

_____, __ de _____ de 2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

Razão Social da licitante:
Endereço:
CNPJ:
Inscrição Estadual:
Inscrição Municipal:
Email:
Telefone:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO N° 055/2026

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT	VL UNIT. (R$)	VL TOTAL (R$)
1	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ	105		
2	UND	ACHOCOLATADO	105		
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	635		
4	PCT	AÇÚCAR REFINADO	7		
5	FR	ADOÇANTE (FRASCO)	5		
6	PCT	ADOÇANTE (SACHÊ)	10		
7	UND	ÁGUA MINERAL (GARRAFA)	3405		
8	UND	ÁGUA MINERAL (COPO)	1150		
9	CX	ALIMENTO À BASE DE SOJA	46		
10	LA	AMEIXA EM CALDA	50		
11	UND	AMIDO DE MILHO	50		
12	PCT	ARROZ BENEFICIADO	476		
13	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS	45		
14	UND	AZEITE DE OLIVA	136		

15	UND	AZEITONA VERDE	40		
16	PCT	BANHA SUÍNA	205		
17	PCT	BATATA PALHA	90		
18	CX	BEBIDA DE AVEIA	30		
19	UND	BEBIDA LÁCTEA (COCO)	180		
20	UND	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	265		
21	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO	245		
22	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL	155		
23	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	110		
24	PCT	BISCOITO DOCE – MAISENA	150		
25	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)	160		
26	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)	140		
27	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)	115		
28	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO	145		
29	PCT	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA	120		
30	PCT	BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO	130		
31	PCT	BISCOITO SALGADO PALITO	190		
32	CX	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	185		
33	PCT	CAFÉ	1945		
34	CX	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS	550		
35	PCT	CANELA EM PÓ	19		
36	PCT	CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)	40		
37	CX	CHÁ – CAMOMILA	25		
38	CX	CHÁ - CAPIM CIDREIRA	15		
39	CX	CHÁ - ERVA DOCE	20		
40	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA	525		
41	PCT	COCO RALADO	82		
42	PCT	COLORÍFICO	46		
43	PCT	CRAVO DA ÍNDIA	15		
44	LA	CREME DE LEITE	570		
45	PT	DOCE DE LEITE	75		
46	CX	ERVA MATE	650		
47	SA	ERVILHA	50		
48	PCT	ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	45		
49	FR	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	15		
50	SA	EXTRATO DE TOMATE	635		
51	PCT	FARINHA DE ARROZ	30		
52	PCT	FARINHA DE AVEIA	55		
53	PCT	FARINHA DE MANDIOCA	91		
54	PCT	FARINHA DE MILHO	43		
55	KG	FARINHA DE TRIGO	230		

56	KG	FEIJÃO	720		
57	KG	FEIJÃO PRETO	75		
58	SA	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	35		
59	FR	FERMENTO EM PÓ	115		
60	PCT	FOLHA DE LOURO	30		
61	LA	FÓRMULA INFANTIL	200		
62	KG	FUBÁ DE MILHO	80		
63	PT	GELÉIA DE FRUTAS	76		
64	PCT	GELO (GRANDE)	70		
65	PCT	GELO (PEQUENO)	5		
66	PCT	GRÃO DE BICO	15		
67	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)	60		
68	FR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)	130		
69	PCT	LASANHA	80		
70	LA	LEITE CONDENSADO	110		
71	L	LEITE DE AMÊNDOAS	30		
72	FR.	LEITE DE COCO	10		
73	PCT	LEITE EM PÓ	75		
74	L	LEITE INTEGRAL	3325		
75	L	LEITE SEM LACTOSE	40		
76	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE	325		
77	PCT	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ	10		
78	PCT	MACARRÃO – TIPO AVE MARIA	110		
79	PCT	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO	395		
80	PT	MANTEIGA	540		
81	PT	MARGARINA	930		
82	PCT	MILHO PARA CANJICA	95		
83	PCT	MILHO PARA PIPOCA	335		
84	SA	MILHO VERDE	445		
85	UND	MORTADELA FATIADA	20		
86	PCT	NOZ MOSCADA	50		
87	FR	ÓLEO DE MILHO	10		
88	FR	ÓLEO DE SOJA	680		
89	PCT	ORÉGANO	76		
90	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	480		
91	PCT	PÃO DE QUEIJO	240		
92	LA	PÊSSEGO EM CALDA	35		
93	PCT	POLVILHO AZEDO	118		
94	PCT	POLVILHO DOCE	67		

95	UND	PRESUNTO FATIADO	170		
96	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	10		
97	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG	270		
98	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G	40		
99	PCT	QUEIJO TIPO PARMESÃO	75		
100	UND	REFRIGERANTE	1365		
101	PT	REQUEIJÃO CREMOSO	175		
102	PCT	SACO DE BOMBOM	80		
103	KG	SAL IODADO	217		
104	LA	SARDINHA	105		
105	FR	SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)	650		
106	FR	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	285		
107	FR	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	110		
108	FR	SUCO DE UVA INTEGRAL	205		
109	PCT	TRIGO PARA QUIBE	40		
110	FR	VINAGRE MAÇÃ	121		
			VALOR TOTAL (R$):		

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

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

3 - O proponente declara que:
a - está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
b - não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
c - não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando

o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
d - cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

4 - Declaro que a Cooperativa proponente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021. (APENAS SE FOR COOPERATIVA)

5 - Declaro, para fins de obtenção do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, que a empresa se enquadra como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP e atende aos requisitos legais para usufruir dos benefícios previstos na legislação.

_____, __ de _____ de 2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

NOME COMPLETO, portador do RG nº....., representante legal da empresa....., estabelecida a Rua....., nº....., Bairro....., na cidade de....., Telefone....., inscrita no CNPJ nº ....., interessada em participar no Pregão Eletrônico 00X/2026, do Município de Flora Rica, declaro sob as penas da lei, que a empresa não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, para fins de cumprimento no disposto no art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal.

_____, __ de _____ de 2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO Nº ____/2026

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA E A EMPRESA _____, PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA, Estado de São Paulo, localizada na Rua Simão de Oliveira, nº. 150, CNPJ nº. 44.925.279/0001-90, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Fábio Luiz Florentino de Faria, portador da cédula de identidade RG nº 47.964.843-8 SSP/SP e do CPF (MF) nº *********, denominada neste ato de CONTRATANTE e a empresa _____, CNPJ nº _____, neste ato representada pelo _____, Sr. _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF (MF) nº. _____, residente e domiciliado na _____, nº. _____, _____, _____, denominada neste ato de CONTRATADA, resolvem celebrar o presente Contrato nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, Decreto Municipal n.º 12/2023 e suas alterações e do Edital do **Pregão Eletrônico nº 00X/2026 - Processo nº 0XX/2026**, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A CONTRATADA se obriga ao fornecimento de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município, dentro dos padrões, normas e características estabelecidas pelo Edital do **Pregão Eletrônico nº. 00X/2026 –Processo nº.**

0XX/2026, conforme quantidades e especificações mínimas e detalhadas constantes na cláusula quinta.

1.2. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.2.1. O termo de referência;
1.2.2. O Edital da Licitação;
1.2.3. A Proposta do contratado; e
1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério das partes, mediante termo aditivo, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

3.1. A entrega do objeto contratado deverá ocorrer nos termos, prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este contrato, que integra o presente instrumento para todos os fins.

3.2. A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento de forma parcelada e sob

demanda, conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou outro documento formal expedido pelo setor competente. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade, Secretaria Municipal, Paço Municipal ou setor requisitante, observados os prazos, datas e horários estabelecidos na respectiva solicitação. O prazo máximo para entrega será de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento ou solicitação formal, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e previamente autorizadas pela Administração.

3.2.1. Cada entrega deverá corresponder aos quantitativos, unidades e formal, devendo os produtos ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e protegidos, preservando suas características, qualidade, integridade e condições adequadas de conservação.

3.2.2. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade estabelecido no Termo de Referência e no Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos, em embalagens íntegras, adequadas à natureza do produto e devidamente identificadas, observadas as demais condições estabelecidas na contratação.

3.2.3. Os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, de forma a preservar a cadeia de frio, quando aplicável, observadas as orientações do fabricante e a legislação sanitária pertinente.

3.3. A CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização dos produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Flora Rica o direito de recusar, total ou parcialmente, aqueles que apresentarem quantidade divergente, especificação diversa, embalagem violada ou danificada, prazo de validade inadequado, condições impróprias de conservação ou transporte, ou qualquer outra desconformidade em relação ao Edital, ao Termo de Referência, a este contrato ou à respectiva Autorização de Fornecimento ou solicitação formal.

3.3.1. Os produtos recusados pela Administração deverão ser substituídos pela CONTRATADA, às suas expensas, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação da irregularidade, sem qualquer ônus adicional para o Município, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

3.4. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas necessárias à execução do objeto, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, carregamento, descarregamento, frete, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, mão de obra e demais custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento, não cabendo à Administração qualquer ônus adicional.

3.4.1. O transporte dos produtos deverá ser realizado em condições compatíveis com a natureza dos alimentos, de modo a preservar sua qualidade, integridade e segurança, observadas as normas sanitárias aplicáveis e, quando necessário, as condições específicas de temperatura e conservação.

3.5. **As quantidades especificadas no Edital e no Termo de Referência são estimativas, não constituindo obrigação da Administração de adquirir a totalidade dos quantitativos previstos durante a vigência da contratação**. As aquisições serão realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente verificada pela Administração, mediante as respectivas Autorizações de Fornecimento ou solicitações formais.

3.6. A execução do contrato oriundo da presente licitação será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Municipal de Flora Rica, nos termos do art. 117, da Lei Federal 14.133/2021, a **GESTÃO DO CONTRATO** será realizada através da servidora Kátia Regina Pereira da Silva Ferreira, nos termos da Portaria n.º 186/2026 e a FISCALIZAÇÃO **DO CONTRATO** será realizada através da servidora Osiris Yassuko Tezuka, nos termos da Portaria n.º 186/2026.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratado,

considerando a necessidade de que o fornecimento dos gêneros alimentícios seja realizado diretamente pela CONTRATADA, que deverá manter integral responsabilidade pelo cumprimento das especificações, condições de acondicionamento, conservação, transporte, qualidade e segurança dos produtos fornecidos, nos termos estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – VALOR DO CONTRATO

5.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$ ******* (.....) pelo fornecimento dos produtos objeto da contratação, ficando ajustados os preços relativos aos itens adjudicados à CONTRATADA, conforme proposta vencedora, nos seguintes termos:

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT	VL UNIT. (R$)	VL TOTAL (R$)
1	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ	105		
2	UND	ACHOCOLATADO	105		
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	635		
4	PCT	AÇÚCAR REFINADO	7		
5	FR	ADOÇANTE (FRASCO)	5		
6	PCT	ADOÇANTE (SACHÊ)	10		
7	UND	ÁGUA MINERAL (GARRAFA)	3405		
8	UND	ÁGUA MINERAL (COPO)	1150		
9	CX	ALIMENTO À BASE DE SOJA	46		
10	LA	AMEIXA EM CALDA	50		
11	UND	AMIDO DE MILHO	50		
12	PCT	ARROZ BENEFICIADO	476		
13	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS	45		
14	UND	AZEITE DE OLIVA	136		
15	UND	AZEITONA VERDE	40		
16	PCT	BANHA SUÍNA	205		
17	PCT	BATATA PALHA	90		
18	CX	BEBIDA DE AVEIA	30		
19	UND	BEBIDA LÁCTEA (COCO)	180		
20	UND	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	265		
21	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO AMANTEIGADO	245		
22	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL	155		
23	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	110		

24	PCT	BISCOITO DOCE – MAISENA	150		
25	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (CHOCOLATE)	160		
26	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (COCO)	140		
27	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (NATA)	115		
28	PCT	BISCOITO DOCE - TIPO SEQUILHO	145		
29	PCT	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA	120		
30	PCT	BISCOITO SALGADO – TIPO APERITIVO	130		
31	PCT	BISCOITO SALGADO PALITO	190		
32	CX	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	185		
33	PCT	CAFÉ	1945		
34	CX	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS	550		
35	PCT	CANELA EM PÓ	19		
36	PCT	CEREAL MATINAL (FLOCOS DE MILHO- SEM AÇÚCAR)	40		
37	CX	CHÁ – CAMOMILA	25		
38	CX	CHÁ - CAPIM CIDREIRA	15		
39	CX	CHÁ - ERVA DOCE	20		
40	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA	525		
41	PCT	COCO RALADO	82		
42	PCT	COLORÍFICO	46		
43	PCT	CRAVO DA ÍNDIA	15		
44	LA	CREME DE LEITE	570		
45	PT	DOCE DE LEITE	75		
46	CX	ERVA MATE	650		
47	SA	ERVILHA	50		
48	PCT	ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	45		
49	FR	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	15		
50	SA	EXTRATO DE TOMATE	635		
51	PCT	FARINHA DE ARROZ	30		
52	PCT	FARINHA DE AVEIA	55		
53	PCT	FARINHA DE MANDIOCA	91		
54	PCT	FARINHA DE MILHO	43		
55	KG	FARINHA DE TRIGO	230		

56	KG	FEIJÃO	720		
57	KG	FEIJÃO PRETO	75		
58	SA	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	35		
59	FR	FERMENTO EM PÓ	115		
60	PCT	FOLHA DE LOURO	30		
61	LA	FÓRMULA INFANTIL	200		
62	KG	FUBÁ DE MILHO	80		
63	PT	GELÉIA DE FRUTAS	76		
64	PCT	GELO (GRANDE)	70		
65	PCT	GELO (PEQUENO)	5		
66	PCT	GRÃO DE BICO	15		
67	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (PEQUENO)	60		
68	FR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL (GRANDE)	130		
69	PCT	LASANHA	80		
70	LA	LEITE CONDENSADO	110		
71	L	LEITE DE AMÊNDOAS	30		
72	FR.	LEITE DE COCO	10		
73	PCT	LEITE EM PÓ	75		
74	L	LEITE INTEGRAL	3325		
75	L	LEITE SEM LACTOSE	40		
76	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE	325		
77	PCT	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ	10		
78	PCT	MACARRÃO – TIPO AVE MARIA	110		
79	PCT	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO	395		
80	PT	MANTEIGA	540		
81	PT	MARGARINA	930		
82	PCT	MILHO PARA CANJICA	95		
83	PCT	MILHO PARA PIPOCA	335		
84	SA	MILHO VERDE	445		
85	UND	MORTADELA FATIADA	20		
86	PCT	NOZ MOSCADA	50		
87	FR	ÓLEO DE MILHO	10		
88	FR	ÓLEO DE SOJA	680		
89	PCT	ORÉGANO	76		
90	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	480		
91	PCT	PÃO DE QUEIJO	240		
92	LA	PÊSSEGO EM CALDA	35		
93	PCT	POLVILHO AZEDO	118		
94	PCT	POLVILHO DOCE	67		

95	UND	PRESUNTO FATIADO	170		
96	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	10		
97	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 1KG	270		
98	UND	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO – 400G A 500G	40		
99	PCT	QUEIJO TIPO PARMESÃO	75		
100	UND	REFRIGERANTE	1365		
101	PT	REQUEIJÃO CREMOSO	175		
102	PCT	SACO DE BOMBOM	80		
103	KG	SAL IODADO	217		
104	LA	SARDINHA	105		
105	FR	SUCO CONCENTRADO (SABORES DIVERSOS)	650		
106	FR	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	285		
107	FR	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	110		
108	FR	SUCO DE UVA INTEGRAL	205		
109	PCT	TRIGO PARA QUIBE	40		
110	FR	VINAGRE MAÇÃ	121		
			VALOR TOTAL (R$):		

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

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, após o recebimento definitivo do objeto e o regular atesto da documentação fiscal pelo responsável.

6.2. O Pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou, na Contabilidade ou Tesouraria Municipal.

6.3. Caso constatado alguma irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida ao fornecedor, acompanhada da informação correspondente às irregularidades

verificadas, para as necessárias correções que serão de responsabilidade da licitante vencedora.

6.4. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua reapresentação.

6.5. Na emissão das notas fiscais devem constar no corpo da nota os dados bancários da contratada.

CLÁUSULA SÉTIMA– REAJUSTE DE PREÇOS

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

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC/FIPE/SP, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou
d) incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
e) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

h) Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
i) 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.
j) comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste Contrato, no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada e na legislação aplicável:

a) Fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, quantidades, unidades de fornecimento, padrões de qualidade, marcas de referência, quando indicadas, condições de acondicionamento, embalagem, validade, conservação e demais características estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada e nas respectivas Autorizações de Fornecimento ou solicitações formais;

b) Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, qualidade, higiene, conservação, integridade e apresentação, observadas as características e especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato;

c) Entregar os produtos nos locais, datas e horários determinados pela CONTRATANTE, conforme as solicitações das Secretarias Municipais requisitantes e as respectivas Autorizações de Fornecimento ou solicitações formais;

d) Cumprir rigorosamente os quantitativos, unidades, especificações e tipos de produtos solicitados, sendo vedada a substituição, alteração ou modificação dos produtos, marcas ou características ofertadas e aceitas pela Administração, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, quando legalmente admissível;

e) Garantir que os produtos sejam próprios para consumo, observando-se, conforme a natureza de cada item, os respectivos prazos de validade, condições de conservação, integridade das embalagens, características sensoriais, composição, rotulagem e demais requisitos previstos na legislação sanitária e nas especificações do Termo de Referência;

f) Entregar os produtos dentro do prazo de validade estabelecido no Termo de Referência, observadas as condições e os percentuais mínimos de validade exigidos para cada item, quando previstos;

g) Responsabilizar-se integralmente pelo adequado acondicionamento, embalagem, armazenamento, carregamento, transporte, descarregamento e entrega dos produtos, utilizando veículos, equipamentos, embalagens e meios compatíveis com a natureza dos alimentos e adequados à preservação de sua qualidade, integridade, higiene, conservação e segurança;

h) Observar, durante todas as etapas de armazenamento, transporte e entrega, as condições de higiene, conservação e, quando aplicável, de temperatura necessárias à manutenção da qualidade e segurança dos produtos;

i) Responsabilizar-se pela integridade dos produtos até a efetiva entrega à CONTRATANTE, respondendo por perdas, avarias, deterioração, contaminação, danos, extravios ou qualquer outra ocorrência decorrente de acondicionamento, armazenamento ou transporte inadequados;

j) Substituir, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE, os produtos recusados ou considerados inadequados em

razão de desconformidade com as especificações, quantidade, qualidade, validade, integridade, embalagem, conservação, condições sanitárias ou qualquer outra irregularidade constatada pela Administração;

k) Efetuar a substituição dos produtos recusados no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado do recebimento da comunicação da CONTRATANTE, salvo prazo diverso expressamente estabelecido no Termo de Referência para situação específica;

l) Reconhecer que a substituição de produtos recusados não gera direito a pagamento adicional, reembolso de despesas ou prorrogação de prazo, salvo quando expressamente autorizado pela CONTRATANTE e quando decorrer de fato imputável à Administração ou de hipótese legalmente reconhecida;

m) Responsabilizar-se pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos, inclusive quando adquiridos ou produzidos por terceiros, permanecendo integralmente responsável perante a CONTRATANTE pela perfeita execução do objeto contratado;

n) Responsabilizar-se pela imediata comunicação à CONTRATANTE acerca de qualquer fato que possa comprometer a qualidade, segurança, regularidade ou continuidade do fornecimento, inclusive eventual identificação de produto impróprio, contaminado, irregular, com alteração de lote, interdição, recolhimento ou determinação de autoridade sanitária competente;

o) Retirar e substituir, imediatamente, quando determinado pela CONTRATANTE, qualquer produto que venha a ser considerado impróprio para consumo, irregular, inadequado ou em desacordo com as exigências contratuais, sanitárias ou legais, independentemente de já ter ocorrido o recebimento provisório ou definitivo, sem prejuízo das demais responsabilidades cabíveis;

p) Cumprir integralmente as normas sanitárias, de higiene, armazenamento,

conservação, transporte, rotulagem, segurança dos alimentos e demais normas legais e regulamentares aplicáveis aos produtos fornecidos;

q) Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos, informações, registros ou comprovantes necessários à verificação da origem, regularidade, qualidade, validade, lote, condições de conservação e demais características dos produtos fornecidos, desde que pertinentes ao objeto contratado e exigíveis pela legislação aplicável;

r) Fornecer os produtos somente após o recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento ou solicitação formal expedida pela CONTRATANTE, observando rigorosamente os quantitativos, especificações, local, data e demais condições nela estabelecidos;

s) Não fornecer quantitativos superiores ou inferiores aos autorizados sem prévia anuência da CONTRATANTE, ficando sujeito à recusa dos produtos entregues em desacordo com a solicitação formal;

t) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo transporte, frete, carregamento, descarregamento, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, mão de obra e demais custos necessários à perfeita execução do fornecimento;

u) Manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como cumprir integralmente as obrigações estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato e na proposta apresentada;

v) Comunicar imediatamente à CONTRATANTE, por escrito, qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, a qualidade dos produtos ou o cumprimento dos prazos estabelecidos, apresentando, quando cabível, as medidas adotadas para regularização da situação;

w) Atender às determinações regulares emitidas pelo gestor ou fiscal do contrato, ou pela autoridade superior, relacionadas à execução do objeto, desde que compatíveis com as atribuições legalmente estabelecidas;

x) Responsabilizar-se pelos vícios, defeitos, incorreções, danos ou prejuízos decorrentes dos produtos fornecidos ou da execução do contrato, na forma da legislação aplicável, sem prejuízo da fiscalização exercida pela CONTRATANTE;
y) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que forem constatados vícios, defeitos, incorreções ou desconformidades decorrentes do fornecimento, nos termos da legislação e deste Contrato;

z) Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão de atos ou omissões relacionados à execução do objeto, não sendo a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Administração causa de exclusão ou redução da responsabilidade da CONTRATADA;

aa) Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual pela CONTRATANTE, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados e disponibilizando os documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações assumidas;

ab) Cumprir os prazos de entrega, substituição e demais prazos estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato e nas respectivas Autorizações de Fornecimento, sujeitando-se às consequências previstas em caso de atraso injustificado;

ac) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas neste Contrato, quando vedada a subcontratação no Edital ou neste instrumento, permanecendo, em qualquer hipótese legalmente admitida, integralmente responsável pela execução do objeto;

ad) Manter representante ou preposto apto a responder pelas questões

relacionadas à execução do contrato, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

ae) Cumprir as exigências legais relativas à reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, quando aplicáveis à CONTRATADA, bem como demais obrigações legais pertinentes;

af) Cumprir integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação sanitária e demais normas aplicáveis à execução do objeto;

ag) Arcar com as consequências decorrentes do descumprimento de suas obrigações contratuais, inclusive com as penalidades administrativas cabíveis, sem prejuízo da obrigação de reparar eventuais danos causados à Administração ou a terceiros;

ah) Manter, durante toda a execução contratual, condições adequadas para o fornecimento dos produtos, inclusive quanto à capacidade de armazenamento, transporte, conservação e demais condições necessárias à perfeita execução do objeto;

ai) Observar que o recebimento dos produtos pela CONTRATANTE, ainda que provisório ou definitivo, não afasta a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos, irregularidades ou danos posteriormente constatados, nos limites estabelecidos pela legislação e por este Contrato;

aj) Cumprir as demais obrigações estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, nas Autorizações de Fornecimento, na proposta vencedora e na legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

IV. **Multa:**

a) moratória de 0,5 % **(cinco décimos por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na prestação dos produtos**, limitado a 30 (trinta) dias, ultrapassado os quais a CONTRATANTE deverá promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021;

b) compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.4.2. 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 (art. 156, §8º).

11.4.3. 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.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

12.3. Nesta hipótese do item 12.2., aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4. 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.

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

12.6. O termo de extinção do contrato, sempre que possível, será precedido:
a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e
c) Indenizações e multas

12.7. 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.

12.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.8.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.9. 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 na contratação direta, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes do presente contrato correrão por conta do recurso da seguinte dotação orçamentária:

****

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite estabelecido no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

15.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

15.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

15.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.9.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

15.10. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Aplica-se a Lei nº 14.133/2021, e o Código Civil Brasileiro ao presente Contrato e em especial aos seus casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. É eleito o Foro da Comarca de Pacaembu, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

18.2.E por estarem justos e contratados, CONTRATANTE E CONTRATADA, mutuamente assinam o presente instrumento contratual, em quatro vias de igual valor e teor e para todos os efeitos legais, na presença de duas testemunhas idôneas e civilmente capazes.

Flora Rica/SP, ... de ..... de 2026.

_____

Prefeitura Municipal de Flora Rica
CONTRATANTE
Fábio Luiz Florentino de Faria
Prefeito Municipal

_____

****

(nome da empresa)
CONTRATADA

Testemunhas:

1._____ 2._____

Nome: Nome:

RG: RG:

ANEXO VII

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)
(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE:PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA-SP
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): XXX/2026

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Flora Rica, * de ****** de 2026**

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 230.XXX.XXX-12

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 230.XXX.XXX-12
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 230.XXX.XXX-12

Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 230.XXX.XXX-12
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: Processo Licitatório
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

ANEXO VIII

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Flora Rica.
CNPJ Nº: 44.925.279/0001-90
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino infantil e fundamental, o consumo institucional das unidades administrativas e o suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social, Esporte, Cultura, Saúde, Meio Ambiente e Administração, bem como às ações de formação, reuniões, cursos, oficinas, eventos e demais atividades institucionais realizadas pelo Município.

VALOR (R$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Flora Rica/SP, _____ de _____ de 2026.

_____
Fabio Luiz Florentino de Faria
Prefeito de Flora Rica
E-mail: **********
CONTRATANTE

_____
********** (nome)
********* (cargo)
E-mail: **********
CONTRATADA