

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90022/2026

Regido pela Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06 e subsidiariamente pelo Decreto Federal nº 10.024/2019.

OBJETO: AQUISIÇÃO, VIA REGISTRO DE PREÇOS, DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS REDES MUNICIPAIS DE ENSINO DESTINADOS A ATENDER ÀS DEMANDAS DOS MUNICÍPIOS QUE COMPÕEM O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DOS MUNICÍPIOS MINEIROS – CODEMM.

ENTIDADE GERENCIADORA: Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros.

DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS: 17/06/2026

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: até às 12h59min do dia 17/06/2026.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 13h00min do dia 17/06/2026.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Compras Governamentais
(<https://www.gov.br/compras/pt-br>)

VALOR ESTIMADO: R\$ 211.393.652,17 (Duzentos e onze milhões, trezentos e noventa e três mil, seiscentos e cinquenta e dois reais e dezessete centavos).

TIPO: Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA: Aberto-fechado

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico do Consórcio: codemmconsorcio@gmail.com.

1 – PREÂMBULO

1.1. O Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros - CODEMM, inscrito no CNPJ sob o nº 55.071.775/0001-40, sediado na Avenida Avelino Faleiro, nº 670, Carmópolis de Minas / MG, CEP: 35.534-000 por intermédio do(a) Pregoeiro(a) Oficial, realizará a Licitação na Modalidade Pregão, na Forma Eletrônica, em sessão pública a ser realizada na Plataforma de Licitações de Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>) a qual, conforme especificado no ANEXO I deste edital.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro(a) Oficial e pela Equipe de Apoio, e regido pelas Leis nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/06, e, subsidiariamente pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, demais normas pertinentes, e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

1.3 - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no sítio eletrônico oficial do CODEMM, através do endereço eletrônico <https://www.codemm.mg.gov.br/>, na Plataforma de Licitações de Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>), ou ainda através do endereço eletrônico: www.pncp.gov.br, a partir da data de sua publicação.

1.4 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no sítio eletrônico oficial do CODEMM, através do endereço eletrônico <https://www.codemm.mg.gov.br/>, na Plataforma de Licitações de Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>), ou ainda através do endereço eletrônico: www.pncp.gov.br.

1.5 - O CODEMM não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse os endereços eletrônicos supra ou não visualize a alteração no sítio eletrônico oficial supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2- OBJETO

2.1. - Constitui objeto da presente licitação a aquisição, via registro de preços, de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino destinados a atender às demandas dos Municípios que compõem o Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros – CODEMM, conforme

especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

3.2 – Não poderão participar do presente certame a empresa:

3.2.1 – Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.2 – Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com o CODEMM, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.2.3 – Empresa impedida de licitar e contratar com o CODEMM, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.4 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

3.2.5 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/1992;

3.2.6 - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, art. 14º da Lei nº 14.133/2021;

3.2.6.1 - Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei nº 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

3.2.7 - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.2.8 - Empresa que se encontre em processo de dissolução ou falência;

3.2.9 - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.2.10 - Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3 – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

3.4 - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

3.5 - Como condição prévia para participação no certame do interessado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de algum dos impedimentos referidos neste edital, será verificado pelo Pregoeiro, mediante consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);
- c) Cadastro de Inabilitados e de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União (TCU);
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA);
- e) outros sistemas cadastrais pertinentes que sejam desenvolvidos e estejam à disposição para consulta, conforme o caso.

3.6 As consultas aos cadastros mencionados anteriormente poderão ser substituídas pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>), conforme o caso.

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

4. DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 - Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo email: codemmconsorcio@gmail.com, cabendo ao Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.1.1 - A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial do CODEMM.

4.1.2 - Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

4.2 - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso

4.3 - A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do certame.

5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

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

5.2 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações de Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>).

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

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

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

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

5.7 - COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

() Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 e art. 9º § 1º da Lei Federal nº 14.133/21.

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

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

() Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as

exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

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

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

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

() Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

() Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, não contrariando o disposto no art. 4º § 2º da Lei nº 14.133/2021, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

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

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

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

6.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

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

- 6.4 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.5 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 6.6 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 6.7 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 6.8 - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo(a) Pregoeiro(a), de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado por igual período.
- 6.9 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 6.9.1 - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação da Pregoeira, via sistema.
- 6.10 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 6.11 - Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 6.12 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 6.13 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o

estabelecido neste Edital.

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1 - Valor unitário e total dos itens;

7.1.2 - Marca dos produtos ofertados no que couber.

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

7.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à contratada.

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

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

7.5 - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

7.7 - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, juntamente com a PROPOSTA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, **DEVERÁ SER ANEXADA APENAS AS DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA E APENAS UMA VIA DE CADA DOCUMENTO** - a seguir informada:

8.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.1.1.1 No caso de sociedade empresária ou Sociedade Unipessoal Limitada (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

8.1.1.3 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

8.1.1.4 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;

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

8.1.1.6 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

8.1.1.7 Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI;

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

8.1.2 REGULARIDADE FISCAL TRABALHISTA:

8.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

8.1.2.2 Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional-PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;**

8.1.2.3 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual;**

8.1.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, **Cartão de Inscrição Estadual/municipal**, (se houver);

8.1.2.5 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

8.1.2.6 Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço

(CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

8.1.2.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

8.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

8.1.3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.1.3.2 A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

8.1.3.3 Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

8.1.3.3.1 Quando se tratar de sociedades anônimas, o Balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

8.1.3.3.2 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

8.1.3.3.3 Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

8.1.3.3.4 Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos limitar-se-ão ao último exercício.

8.1.3.5 Certidões negativas de feitos sobre falência expedidas pelo distribuidor da sede do Licitante – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.1.3.5.1. A licitante, sediada em outra Comarca ou estado da Federação deverá apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pelo Foro de sua sede ou qualquer outro documento idôneo que indique os Cartórios ou Ofícios de registros que controlam a distribuição de falências.

8.1.3.6 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. A demonstração da boa situação financeira será realizada de forma objetiva, conforme Anexo IX, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, com as alterações introduzidas posteriormente, comprovando que a licitante possui, os seguintes Índices Contábeis:

1. ILG = Índice de Liquidez Geral igual ou superior a 1,00
2. ILC = Índice de Liquidez Corrente igual ou superior a 1,00
3. IE = Índice de Endividamento igual ou inferior a 0,50

8.1.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES

8.1.4.1 A documentação relativa à qualificação técnica consiste em Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) atividade(s) pertinentes e compatíveis com o objeto e plenas condições para o desenvolvimento do trabalho requerido ter a licitante entregue objeto(s) compatível(is) ou superior(es) em características e quantidades com o objeto da presente licitação.

8.4.1.2 Poderá(ão) ser solicitada(s) cópia(s) de contrato(s), atestado(s), declaração(ões) ou outros documentos idôneos que comprove(m) as informações dos atestados apresentados, por meio de diligências.

8.4.1.3 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

8.4.1.4 Poderão ser somados os quantitativos de atestados distintos, sendo considerado o conjunto, com vistas a atestar a capacidade operacional da empresa para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

8.4.1.5 O(s) atestado(s) ou certidão(ões) que não atender(em) a todas as características citadas nas condições acima, não serão considerados.

8.4.1.6 Como condição de habilitação técnica deverá ser apresentado Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão técnico competente.

8.4.1.7 A comprovação de aptidão técnica para o presente fornecimento deverá ter quantidades e prazos compatíveis com aqueles estabelecidos neste Edital. A comprovação deverá ser feita por meio de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2 - O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.3 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

9.11 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).

9.12 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.13 - 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.

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

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

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

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

9.17 - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela Pregoeira.

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

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

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

9.21 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

9.23 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538/2015.

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

9.25 - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada,

no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

9.28 - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.29 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

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

9.29.2 - 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;

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

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

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

9.29.6 - Empresas brasileiras;

9.29.7 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

9.30 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o

melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.32 - Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote a Pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período desde que aprovado, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.33 - Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço.

10.2 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.3 – O CODEMM poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada na forma da Lei Federal 14.133/2021.

10.4 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

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

10.6 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).

10.7 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de folhetos ou

propostas, encaminhados por meio eletrônico, no prazo indicado pelo(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

10.9 - Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

10.10 - O(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.11 - Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1 - Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2 - O(a) Pregoeiro(a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

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

11.4 - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão

estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

11.5 - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

11.6 - Serão também desclassificadas as propostas que:

11.6.1 - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

11.6.2 - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão da Pregoeira.

11.7 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição dos produtos.

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

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

12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

12.1 - A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

12.1.1. A proposta somente não será atualizada automaticamente quando houver mais de um item dentro do lote, cabendo ao fornecedor a atualização dos valores de sua proposta no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período desde que aprovado pelo CODEMM.

12.2 - Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail: codemmconsorcio@gmail.com a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas);

13 - DO RECURSO

13.1 – O(a) Pregoeiro(a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal, social e Trabalhista de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is)

decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito.

13.3 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.3.1 - Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.2 - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

13.4 - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.5 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade superior, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar a ARP, que obedecerá ao modelo ANEXO II, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

15.2 - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua

decisão.

15.3 - Como condição prévia para assinatura de Ata de Registro de Preços/Aditivos/Contrato será verificado pelo(a) Pregoeiro(a) ou por Agente de Contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);
- c) Cadastro de Inabilitados e de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União (TCU);
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA);
- e) outros sistemas cadastrais pertinentes que sejam desenvolvidos e estejam à disposição para consulta, conforme o caso.

15.4 - As consultas aos cadastros mencionados anteriormente poderão ser substituídas pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>), conforme o caso.

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

15.6 - Será facultado o CODEMM, quando o convocado não assinar o termo de contrato/ARP ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato/ARP nas condições propostas pelo licitante vencedor, conforme artigo 90 da lei Federal 14.133/2021.

15.7 - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação o CODEMM, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

15.7.1 - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

15.7.2 - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.8 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo CODEMM caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade

licitante.

16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16.2. - No prazo de validade da ata de registro de preços poderá ser contratado os fornecedores registrados na ata de Registro de Preços que será formalizada por meio de instrumento contratual (ANEXO III), emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

17 - DAS OBRIGAÇÕES DOS FORNECEDORES REGISTRADOS

17.1 - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, constituem obrigações do Fornecedor Registrado, além da constante do art. 89 e 92 da Lei nº 14.133/21, as especificadas na minuta do contrato/ata de registro de preços.

17.2 - É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o CONTRATANTE, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

18 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar a ARP ou instrumento equivalente, conforme minuta ANEXO (II), no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação, podendo ser prorrogado uma vez por igual período desde que o motivo seja aceito pelo CODEMM, emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1 - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, poderão ser convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

18.2 – A Ata de Registro de Preços celebrado poderá ser rescindida a qualquer momento, nos termos dos art. 137 a 139 da Lei nº 14.133/21.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

19.2 - Constituem obrigações do CONTRATANTE, além da constante do art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas na minuta do contrato/Ata de Registro de Preços.

20 – DA FISCALIZAÇÃO

20.1 – As condições de fiscalização estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços.
ANEXO (II)

21. DO PAGAMENTO

21.1 - As condições de pagamento estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços.
ANEXO (II)

22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - Das infrações e sanções aplicáveis aos licitantes quando:

22.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 0,5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos.

22.1.2 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

22.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 3(três) anos

22.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.5 - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

a) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

23 – DO REAJUSTAMENTO

23.1 - As condições de reajustamento estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços. ANEXO (II)

24 – DO ACRÉSCIMO/SUPRESSÃO

24.1 – Fica autorizado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, nas condições que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

25 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

25.1 – As condições de registro estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços. ANEXO (II).

26 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

26.1. - Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I - Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;

II - Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

III- consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

26.2. – Os pedidos de adesão deverão ser enviados ao e-mail codemmconsorcio@gmail.com.

27 - DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

27.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou pela entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

a) O remanejamento de que trata esta cláusula somente será feito:

I.- de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

II.- de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

b) O órgão ou a entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para fins do remanejamento de que trata esta cláusula.

c) Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

d) Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento

dos itens.

e) Na hipótese de compra centralizada, caso não haja indicação, pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do disposto na letra “b”, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada ocorrerá por meio de remanejamento.

28 - DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 - É facultado ao PREGOEIRA(O) ou a AUTORIDADE COMPETENTE, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

28.2 - Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para o fornecimento, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

28.3 - Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

28.4 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar em sua totalidade, sendo que as contratações se darão de acordo com a demanda do município.

28.5 - É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

28.6 - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, por motivo de conveniência e oportunidade, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade insanável de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

28.7 - O(a) Pregoeiro(a), no interesse do CODEMM, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

28.8 - É vedado ao fornecedor retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

28.9 - Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Contratação ou ao Agente de Contratação, pelo e-mail: codemmconsorcio@gmail.com. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

28.10 - Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou <https://www.codemm.mg.gov.br/>.

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

28.12 - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

28.13 - 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 no CODEMM.

28.13.1. Considera-se dia do começo do prazo:

- a) o primeiro dia útil seguinte ao da disponibilização da informação na internet;
- b) a data de juntada aos autos do aviso de recebimento, quando a notificação for pelos correios.

28.14 - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

28.15 - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

28.16 - 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.

28.17 - O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato / Ata de Registro de Preço.

28.18 - Integram o Presente Edital:

- a) Anexo I - Termo de Referência;
- b) Anexo II - Minuta da ARP;
- c) Anexo III - Minuta do Contrato;

- d) Anexo IV - Modelo de Proposta Comercial;
- e) Anexo V - Modelo de Declaração dos Requisitos de Habilitação;
- f) Anexo VI - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- g) Anexo VII - Modelo de Declaração de Outras Comprovações.

Carmópolis de Minas/MG, 02 de junho de 2026.

Mériton Balduino Alves
Subscritor
Diretor Executivo do CODEMM

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90022/2026

01 DO OBJETO

1.1 Aquisição, via registro de preços, de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino destinados a atender às demandas dos Municípios que compõem o Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros – CODEMM.

02 DA JUSTIFICATIVA / DA FINALIDADE

2.1 Com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP), este processo tem como objetivo a contratação, por meio de pregão eletrônico e sistema de registro de preços, de uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios diversos. Por meio de consulta de licitações passadas juntos aos Municípios Consorciados, constatou-se que, os municípios possuem uma anual demanda de contratação para o objeto em tela, sendo que, por muitas vezes, acabam realizando diversos procedimentos de compra no curso do ano perdendo os benefícios da economia de escala. A aquisição de gêneros alimentícios é uma necessidade fundamental para atender às demandas dos municípios consorciados, uma vez que esses itens são essenciais para garantir a alimentação dos alunos. Este processo envolve um planejamento cuidadoso e cooperativo entre os municípios, atendendo às particularidades locais, fortalecendo a segurança alimentar, e garantindo a regularidade não fornecida de alimentos para escolas, que carecem desse abastecimento para atender aos alunos matriculados nas redes municipais de ensino.

2.2 DA CONTRATAÇÃO GLOBAL.

2.2.1 Há de se mencionar que a contratação dos itens de forma agrupada gera economia em escala, pois a segregação dos itens do objeto geraria desvantagem para a contratante, vez que um lote seria mais atrativo e teria um custo mais vantajoso, sendo o outro lote menos atrativo, criando assim, um custo acima do esperado pela administração.

2.2.2 Desta feita, resta justificada a inviabilidade de parcelamento do objeto, nos termos

usualmente admitidos.

2.2.3 O(s) bem(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.2.4 O prazo de vigência da contratação de, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.3 **DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE**

2.3.1 O presente termo de referência visa contratar, por meio do pregão eletrônico, sistema de registro de preços, a empresa que apresentar o menor valor global pelo fornecimento do objeto.

2.3.2 Os gestores municipais identificaram a necessidade de preparação para demanda comum e rotineira relativa ao abastecimento frequente dos alimentos que compõem a merenda escolar, bem como deficiências nutritivas em contratações anteriores. Através do levantamento de demandas originárias, chegou-se a uma lista contendo as especificações e quantitativos de gêneros alimentícios nutricionalmente balanceados e diversificados que serão adquiridos visando proporcionar o abastecimento frequente e satisfatório das secretarias dos Municípios Consorciados.

2.3.3 A solução proposta visa possibilitar a aquisição, através de Registro de Preço, de gêneros alimentícios, de modo que seja suprida a alimentação da população estudantil das redes municipais de ensino, garantindo acesso a uma dieta balanceada e nutritiva. Além disso, busca também otimizar a gestão de recursos públicos por meio de compras em larga escala, promovendo economia e eficiência, bem como garantir a padronização de qualidade e a transparência no uso dos recursos, assegurando que os alimentos cheguem de forma segura e ágil às demandas de cada município consorciado. Essa solução visa assegurar que as atividades realizadas pelos municípios consorciados ocorram de forma organizada e dentro dos padrões desejados, proporcionando ambientes escolares adequados via adequada alimentação, para os alunos durante o período escolar.

03 DAS ESPECIFICAÇÕES / DESCRIÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS

3.1 DO OBJETO

O Presente Termo tem por objeto a aquisição, via registro de preços, de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino destinados a atender às demandas dos Municípios que compõem o Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros – CODEMM.

3.1.1 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

3.2.1 O contrato a ser firmado com a Empresa vencedora, reger-se-á por toda legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como integrante do presente Termo, especialmente o que estabelece a Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Constituição da República Federativa do Brasil, de 05/10/1988 em seu artigo 37, inciso XXI, bem como, por todas as disposições legais que vierem complementar, alterar ou regular, os acima referenciados diplomas legais.

3.4.2 Para os casos omissos ou dúvidas na interpretação do presente instrumento, aplicar-se-á a Lei nº. 14133/21, e na hipótese de omissão por parte desta Lei, é de se resolver a omissão pela aplicação supletiva dos princípios da Teoria Geral dos contratos e as disposições de Direito Privado contidos nos Artigos. 481 e seguintes do Código Civil.

3.2 DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.3.1 A presente contratação pública enquadra-se na classificação de bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade dos bens podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais/habituais de mercado, nas quais os fornecedores desse tipo de bens estão acostumados a tratar.

3.3 DA JUSTIFICATIVA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

3.4.1 A utilização de Sistema de Registro de Preços apresenta-se como ferramenta comprovadamente eficiente na busca por melhores preços, mantendo-os registrados para uma futura contratação, conforme a necessidade e disponibilidade de recursos orçamentários, atendendo assim a necessidade de controle e racionalização do gasto público.

3.4.2 Assim, a adoção desse instrumento tem como um de seus objetivos o princípio da economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a contratação será de larga escala, e por isso a tendência dos preços é diminuir.

3.4.3 Ademais, proporciona também economia processual, na medida em que torna prioritária a racionalização de processos e de redução dos custos operacionais, ou seja, ao realizar um só processo, despende-se o tempo uma única vez e os produtos/serviços estariam disponíveis sempre que necessário, para atender a todos os Municípios consorciados, que por sua vez, se empenham nas contratações específicas de suas competências.

3.4.4 A adoção do sistema de registro de preços justifica-se, ainda, pela impossibilidade de previsão exata dos quantitativos a serem demandados pelos Municípios. Considerando, ainda, que o processo atenderá a mais de um órgão, verifica-se mais uma justificativa para

sua adoção.

3.4.5 Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na entrega do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

3.4.6 Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos objetos demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

3.4 DAS ADESÕES A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.5.1 A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, desde que devidamente justificada a vantagem, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, de acordo com o art. 86 da Lei nº 14.133/21.

3.5 SUSTENTABILIDADE

3.6.1 Os materiais e/ou equipamentos descritos deverão, sempre que possível, seguir os critérios de sustentabilidade ambiental elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017, observando-se: a origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens; o baixo impacto sobre recursos naturais; a maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia, quando couber; e a maior vida útil e menor custo de manutenção do bem.

3.6 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

3.7.1 A presente contratação deverá contar com a garantia do objeto, nos moldes dos artigos 96, 97, 98 e 100 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato. A empresa vencedora do certame deverá apresentar a prestação de garantia do objeto conforme art. 96 da Lei 14.133/2021:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a

operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

3.7 PROPOSTA

3.8.1 Poderá ser desclassificada a proposta que:

3.8.1.1 Apresentar preço global superior ao máximo estabelecido no edital ou preços manifestamente inexequíveis;

3.8.1.2 Apresentar preço unitário superior ao preço unitário estimado, salvo se insignificantes à proposta ou se devidamente justificados;

3.8.1.3 Apresentar quantidades diversas do apresentado no orçamento estimado.

3.8.1.4 Será considerada inexequível a proposta que apresentar preço global inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do estabelecido no edital, salvo comprovação de exequibilidade por parte do licitante e aceito pelo Pregoeiro.

3.8.1.5 Caso a proposta seja inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do estabelecido no edital, a Contratada deverá apresentar garantia adicional equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis.

3.8 DAS CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS QUE COMPÕEM O OBJETO

LOTE 1					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Achocolatado com malte e ovos e fonte de fibra - Alimento achocolatado em pó com malte e ovos fonte de fibra. Composto por: açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado ou albumina desidratada, sal, aromatizante e antiiumectante. O produto não poderá ser alto em açúcares adicionados e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Proteína mínima: 0,7g/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1Kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 11 (Onze) meses a partir da data de fabricação	QUILO	25.000		

02	Açúcar Refinado em Pacote de 01 kg em fardo de 25 ou 30kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	QUILO	100.000		
03	Adoçante dietético - artificial, líquido, isento de ciclamato de sódio ou sacarina sódica, embalado em frasco de polietileno atóxico, bico dosador. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	540		
04	Amendoim, in natura, tipo 1, Embalagem plástica resistente, transparente com 500g a 1 kg em fardos de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	400		
05	Arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 10g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,8mg a 1,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoror e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.	QUILO	250.000		
07	Canjica branca, de primeira qualidade, beneficiada, polida e limpa, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 400g a 1kg, em fardo de 10 a 20 kg.	QUILO	700		
08	Coco ralado: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada,	QUILO	1.000		

	sem açúcar. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 50g e no máximo 500 g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: Embalagem de 50g a 500 g de coco ralado.				
09	Corante a base de urucum, podendo ainda conter fubá e óleo vegetal. Pacote com 500g ou 1 kg (em fardo de 20 kg). Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	QUILO	9.800		
10	Extrato de tomate: Composição mínima: extrato de tomate: preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°) . Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido de aproximadamente 1kg.	QUILO	90.000		
11	Farinha de mandioca, grupo seco, subgrupo fina, tipo 1. Embalagem: 01 kg, em fardos de 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	QUILO	20.000		
12	Farinha de trigo com fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com a legislação vigente. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente Validade mínima de 05 meses a contar da entrega.	QUILO	20.000		
13	Feijão carioca grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio.	QUILO	100.000		

	Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses				
14	Feijão preto, tipo 1, grãos inteiros, secos, uniformes, limpos, sem sinais de brotamento, fermentação ou infestação. Teor de umidade máximo 16%. Embalado em sacos plásticos de 1kg, distribuídos em fardos de 10 a 30kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses.	QUILO	90.000		
15	Fórmula infantil de seguimento de 1 a 3 anos de idade, com teor proteico, minerais, vitaminas, ácido fólico, maltodextrina, óleo vegetal, leite desnatado, soro de leite desmineralizado, soro de leite, emulsificante lecitina de soja, adequados. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	UNIDADE	10.000		
16	Fórmula infantil de seguimento: Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes de 6-12 meses de vida, com proteínas do soro do leite e caseína, deverá conter prebióticos (GOS/FOS). Atendendo a todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	UNIDADE	10.000		
17	Fubá de milho, embalado em pacote de 400g, dentro de fardos de 20 kg, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	QUILO	20.000		
18	Geléia de morango 100% fruta: Produto composto morango e suco concentrado de maçã, com aspecto cremoso e pedaços da fruta. Brix de 50 a 55. Não contem glúten, não contem	QUILO	12.000		

	lactose. devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 198 Kcal de Valor Energético; 46 gr de Carboidratos; 45g de açúcares totais; 1g de Proteínas; 1,7g de Fibra Alimentar. Embalagem primária, potes de vidro com tampa, pesando aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária , caixas de papelão reforçada. Produto com validade de 12 meses (considerando armazenanmento em tempartura ambiente e em sua embalagem original).				
19	<p>Chocolate cacau 50% sem açúcar: Mistura em pó para preparo de chocolate, obtida através de no mínimo 50% de cacau alcalino em pó, sem açúcar nem aditivos químicos. Deverá ser adoçado com polidextrose.</p> <p>Características gerais: a mistura em pó para o preparo de chocolate deve ser obtida através de: no mínimo de 50% de cacau alcalino em pó, sem adição de aditivos químicos. Poderá conter outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos. O produto deverá ser isento de glúten, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes artificiais, saborizantes artificiais, gorduras trans. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicosanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos; resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Características organolépticas aparência: pó fino, homogêneo. Cor: marrom. Odor: característico. Sabor: próprio.</p> <p>Características físico-químicas porção de 20 grs: carboidratos: mínimo de 3 grs . Proteínas: mínimo de 1.8 grs. Gorduras totais: máximo de 1,7 grs. Isento de gorduras trans. Características microscópicas. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser em saco aluminizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, com capacidade de 1kg prazo de validade: mínimo de 8 meses, na ocasião de sua entrega.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE :Os produtos deverão ter validade mínima de 12 (doze) meses, na ocasião de sua entrega.</p>	QUILO	25000		
20	Chocolate ao leite com vitaminas: Ovo de	UNIDADE	50.000		

	<p>páscoa, composto por açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, mistura de vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, cálcio, ferro e maltodextrina), sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma idêntico ao natural baunilha. Ingredientes bombom: chocolate ao leite e doce de leite (leite integral reconstituído, açúcar, glucose, soro de leite em pó, conservador sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio e regulador de acidez bicarbonato de sódio. Alérgicos: contém lactose, derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Não contém glúten. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 130 kcal, carboidratos 14g, proteínas 0,9 g, gorduras totais 7,5g, fibra alimentares 1g, cálcio 45 mg. Com 02 (duas) trufas do mesmo chocolate, pesando 15 gramas cada (aproximadamente), envoltos em papel alumínio, acondicionada dentro do ovo. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>				
21	<p>Chocolate zero lactose – ovo de páscoa zero lactose, composto por: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 140 kcal, carboidratos 15g, proteínas 0,5g, fibra alimentares 0,5g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo</p>	UNIDADE	1.000		

	150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.				
22	Chocolate diet - ovos de chocolate diet (0% açúcar). Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. Não contém glúten. Alérgicos: contém lactose, contém derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 119 kcal, carboidratos 12g, proteínas 2,1g, gorduras totais 8,5g, fibra alimentares 1 g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando no mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000		
23	Espressante alimentar sem sabor, instantâneo isento de sacarose, lactose e glúten. Indicado aos pacientes com disfagia, podendo ser utilizado em preparações quentes ou frias, misturando-s e bem aos alimentos sem interferir no sabor. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: latas de 100 a 400 gramas. Amostra: latas de 100 a 400 gramas.	QUILO	5.200		
24	Fórmula de aminoácidos elementar, nutricionalmente completa, em pó, para situações metabólicas especiais como portadores de alergia a proteína de leite de vaca, sabor baunilha, para crianças acima de 1 ano de idade. Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	QUILO	5.000		
25	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, isento de sacarose, frutose e glúten. Podendo conter ômega 3 e 6. Para crianças com alergia à proteína do leite de vaca e ou de soja. Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g. Rotulagem e	QUILO	5.000		

	embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Amostra: 01 lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.				
26	Leite de soja (litro). Fontes de proteína, de cálcio, fortificado com vitaminas. Em embalagem tetra pak de 1 litro. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses contados a partir da data de entrega.	LITRO	15.000		
27	Leite UHT/UAT, integral esterilizado, sem lactose. Teor de matéria gorda mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses contados a partir da data de entrega, em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	LITRO	12.000		
28	Leite UHT/UAT, integral esterilizado, teor de gordura mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega, em caixa cartonada e aluminizada (tetra pak), contendo 1 litro. Embalagem secundária de caixa de papelão, envolvida em plástico transparente, contendo 12 litros. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Registro em órgão competente.	LITRO	700.000		
29	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif	KG	120.000		
30	Louro em folhas secas inteiras ou quebradas. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de	QUILO	900		

	100g, com rótulo legível. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: Embalagem de 5g a 100g.				
31	Mistura em pó para o preparo de pudim com chocolate malte e ovos: Ingredientes: Açúcar orgânico, amido, leite em pó integral, cacau em pó alcalino, soro de leite em pó, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal e aromatizantes. Conter informação de GLÚTEN. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 30 porções de 150gramas. Validade: prazo de validade do produto de seis meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg, OU fardos de papel kraft multifoldado contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.	QUILO	19.900		
32	Mistura para ovos mexidos: Ingredientes: ovo integral desidratado em pó, amido, margarina ou gordura vegetal ou óleo vegetal, sal, cebola e alho desidratados, fermento químico, regulador de acidez e antioxidante. Podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto. Produto não poderá ser alto em açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio. Mínimo de 6g de proteína por porção. Rendimento mínimo: 64 porções por quilo. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd ou pebd laminado com poliéster ou similar, atóxico e hermeticamente selados com peso de líquido 500g a 1kg. Validade mínima 05 meses	QUILO	19.900		
33	Milho verde em conserva, grãos inteiros, macios, sem açúcar, corantes ou aromatizantes artificiais. Ingredientes permitidos: milho, água, sal e ácido cítrico (opcional).	QUILO	18.900		

	Embalado em latas, caixas tetras pak ou sachês lacrados, com peso de 170g. Embalagem íntegra e rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
34	Milho para pipoca tipo 1 – embalagem de 500g a 1 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g a 1 kg de milho de pipoca.	QUILO	1.400		
35	Óleo de girassol refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.	UNIDADE	3.000		
36	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.	UNIDADE	52.760		
37	Orégano desidratado: embalagem transparente íntegra, sem sujidades e presença de corpos estranhos. pacote de 400g, validade mínima de 12 meses.	QUILO	900		
38	Sal refinado iodado embalado em saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra, em pacote de 01kg e em fardo de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Com registro em órgão competente. Amostra: pacote de 01 kg de sal.	QUILO	33.240		
39	Saborizante para leite sabor morango ou chocolate – zero adição de açúcares: produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: soro de leite em pó, beterraba em pó, sal, aromatizantes e antiumectante fosfato tricálcico. Contém glúten. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada,	QUILO	20.000		

	ovo, soja e trigo. Contém lactose. Na porção: 20 g (2 colheres de sopa), não sódio máximo 88g. O produto deverá ter o rendimento de 10,2 litros. Validade mínima 12 meses. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg				
40	Vinagre de álcool: acidez entre 4% a 6%, isento de corantes artificiais. Embalado em frascos plásticos de 500 ou 1L. Rotulagem completa. Validade mínima de 6 meses. Amostra: Frasco de 500 ou 1L.	LITRO	9.400		
41	Suplemento proteico pediátrico a base de Leite desnatado em pó, lactose, maltodextrina, concentrado proteico do soro de leite, fruto-oligossacarídeos, óleo de milho, óleo de canola, aminoácidos essenciais, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: latas de 400 a 800 gramas. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	QUILO	120		

LOTE 2					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Biscoito, tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes de 150g a 400g e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg). Amostra: caixa de 1,0 kg a 9,0 kg de biscoito cream cracker.	QUILO	50.600		
02	Biscoito doce, tipo maisena, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes.	QUILO	50.600		

	Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).				
03	Biscoito isento de glúten. Crocante e de textura consistente. Ingredientes básicos: fécula de mandioca, ovo, gordura vegetal (com exceção da gordura hidrogenada), bicarbonato de amônio, sal e corante natural. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	QUILO	24.000		
04	Biscoito de polvilho - isento de glúten. Leve e crocante. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal (com exceção da gordura vegetal hidrogenada), ovos e sal refinado iodado. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: caixa de 1 a 4 kg de biscoito de polvilho.	QUILO	30.000		
05	Biscoito tipo pão mel c/ cobertura sabor chocolate: - 30g: produto zero adição de açúcar-zero lactose: composição: o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soia, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e tritcale, castanha do pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.	UNIDADE	115.000		
06	Biscoito de chocolate com malte – embalagem	QUILO	30.000		

	<p>contendo de 300 á 500 gr: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha. 0% de gorduras trans e sodio maximo de 103mg para 30g do produto. Apresentando cor, odor, sabor, textura característica do produto, isentas de matérias terrosas ou parasitos e em perfeito de estado de conservação. Embalagem primária plástica dupla atóxica, impermeável e não violada pesando entre 300g a 500g. Contendo rótulo com identificação do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação, lote e validade.</p>				
07	<p>Biscoito doce, tipo rosquinha sabor coco, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes.</p> <p>Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).</p>	QUILO	50.000		
08	<p>Biscoito sabor polvilho com coco isento de lactose e livre de transgênicos: o produto devera ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O peoduto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica,</p>	QUILO	20.000		

	contendo 300 a 500 g.				
09	Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria sem lactose: embalagem contendo 400 gr: ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alergicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avela, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses.	QUILO	20.000		

LOTE 3					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo espaguete. (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: embalagem de 500g a 1kg de macarrão.	QUILO	30.000		
02	Macarrão mini penne com quinoa: macarrão tipo mini penne tricolor com quinos, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, gordura trans 0g, sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas	QUILO	15.000		
03	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo parafuso (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a	QUILO	30.000		

	legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega.				
04	Macarrão penne: Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mimino (20%) de sêmola de trigo durum, ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos.	QUILO	30.000		
05	Macarrão parafuso de sêmola com vegetais e feijão - pacote de 400 gramas: Massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. isento gorduras trans. Embalagem com 400 gramas.	QUILO	20.000		

LOTE 4

Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Pãozinho de batata (isento de açúcar, leite e ovo): Pão tipo bisnaguinha, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata em flocos, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser	QUILO	10.000		

	em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais.				
02	Pãozinho de leite (isento de açúcar): Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	QUILO	10.000		
03	Pão doce de 50g, tendo, necessariamente, os ingredientes farinha de trigo, fermento fresco, sal, açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los. Validade mínima de 05 dias. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.	QUILO	57.600		
04	Pão tipo bisnaguinha: Pão tipo bisnaguinha tradicional, de aproximadamente 20 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, fermento biológico, açúcar, sal, melhorador de farinha ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. Sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente,	QUILO	50.000		

	termossoldado, com aproximadamente 15 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Devera estar em pacotes contendo aproximadamente 300 g				
05	Bolinho doce individual: Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes organicos devera ser maior que 95%. Embalagem primaria: polipropileno biorientado com peso liquido de 40 g cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislacao vigente. No rotulo da embalagem primaria, deverao constar, as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusivemarca; nome e endereco do fabricante; prazo de validade; componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos organicos	UNIDADE	150.000		

LOTE 5					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Polpa de Abacaxi: A polpa de abacaxi deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas pela polpa do abacaxi. Isento de glúten e aditivos. Deve contér	QUILO	16.000		

	<p>no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve estar entre 3 e 5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e IN nº 160/2022- ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº722/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,3g proteína e máximo de 4,4g de carboidratos.</p>				
02	<p>Polpa de Acerola: A polpa de acerola deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Acerola, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por acerola. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 5 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 5g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,8 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,5g proteína e máximo de 5,6g de carboidratos</p>	QUILO	16.000		
03	<p>Polpa de Goiaba: A polpa de goiaba deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Goiaba, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por goiaba. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 6g de fibra alimentar.</p>	QUILO	16.000		

04	<p>Polpa de Pêssego: A polpa de pêssego deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Pêssego, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por polpa de pêssego. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 10g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p>	QUILO	16.000		
05	<p>Polpa de fruta congelada, sabor laranja, embalagem de 500g ou 01 kg.</p> <p>Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: embalagem de 500g ou 01 kg do produto, conforme especificação.</p>	QUILO	16.000		
06	<p>Polpa de Manga: A polpa de manga deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por manga. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses</p>	QUILO	16.000		
07	<p>Polpa de Maracujá: A polpa de maracujá deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Maracujá, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por maracujá.</p>	QUILO	16.000		

	<p>Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,7 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,8g proteína.</p>				
08	<p>Polpa de Morango: A polpa de morango deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Morango, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por Morango. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 6 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 1g de fibra alimentar.</p>	QUILO	16.000		
09	<p>Suco misto de abacaxi com hortelã: O suco de misto de abacaxi com hortelã deve ser obtido de frutas e ervas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado, obtido da parte comestível do abacaxi e do hortelã, através de processo tecnológico adequado. Composto por Suco de abacaxi, hortelã, corante natural de clorofila cúprica, sais de sódio e potássio, conservador benzoato de sódio e antioxidante metabissulfito de sódio. Isento de glúten.</p> <p>Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, deve ser isento de açúcares. O pH deve estar entre 3 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima</p>	LITRO	16.000		

	de 8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter 0g proteína e 0mg de sódio. Máximo de 7g de carboidratos.				
10	<p>Suco de Frutas Vermelhas: O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amor e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos.</p>	LITRO	16.000		
11	<p>Suco de Uva: O suco de uva deve ser obtido de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vinho, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de uva, conservador benzoato de Sódio e antioxidante metabisulfito de sódio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 14 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 55mEq/L de acidez total e máximo de 10 mEq/L de acidez volátil. O pH deve ser mínimo de 2,9 e o produto deve estar de acordo à Instrução Normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 – MAPA, RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,6g proteína e máximo de 13g de</p>	LITRO	16.000		

	carboidratos.				
--	---------------	--	--	--	--

LOTE 6					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	logurte sabor banana sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação.	UNIDADE	550.000		
02	logurte sabor morango sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação	UNIDADE	550.000		
03	Queijo tipo mussarela Fatiado. Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 a 25 g cada, divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, de 250g a 1kg. Validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente. Amostra: pacote de 250g a 1kg com fatias de 20 a 25g. Kg 18.000 laudo de análise microbiológica Quinzenal	QUILO	18.000		

04	Manteiga de primeira qualidade, tendo, necessariamente, os ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, em embalagem de 500g ou 1 kg. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.	QUILO	10.000		
----	---	-------	--------	--	--

LOTE 7					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne moída congelada IQF de bovino – acém; limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	160.000		
02	Carne bovina, patinho em forma de cubos com especiarias naturais IQF: contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: carne de bovino em cubo, tipo patinho. Ingredientes: cebolinha, cebola, alecrim, salsa, tomate, tomilho, aipo, páprica e orapronobis. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, reforçada, que resiste às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa	QUILO	50.000		
03	Carne bovina, patinho moído com legumes, congelada IQF; devera conter 70% carne bovina, 10%	QUILO	50.000		

	batata, 10% cenoura, 10% ervilha. Transportada e conservada em temperatura máxima de -18º c; com cor, sabor e odor próprios da carne, isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens; gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulo, nodos linfáticos; e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico, atóxica, litografada e apropriado para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 83/03, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e alterações posteriores; prod. Sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 6 meses na data da entrega. Primária plástica: termossoldagem. Pacotes de 1 kg a 2 kg				
04	Carne congelada IQF de bovino, sem osso – coxão duro (chã de fora), em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	160.000		
05	Carne in natura bife a role, bovino IQF Ingredientes: bife a role de carne bovino recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF, peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.	QUILO	50.000		

06	Carne in natura fígado bovino congelado em iscas IQF - deverão ser apresentados congelados, livre de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor, sabor próprios. Embalagem primária: sacos, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar a validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	QUILO	50.000		
07	Carne bovina músculo traseiro em rodela IQF - especificações: músculo bovino com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela de aproximadamente 60 gr ou cubos de 3x3. Congelado. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponevroses. Cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas ou parcentas. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacotes de 1 ou 2kg. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade transportada em condições que preservem as características do alimento congelado caixas com capacidade de até 10 kg.	QUILO	110.000		
08	Carne congelada IQF de bovino, sem osso – patinho, em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação.	QUILO	160.000		

	Registro em órgão competente.				
09	Bolinho de carne: Deverá conter apenas: carne bovina, carne suína e temperos naturais. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo no mínimo carnes (70% bovina e 30% suína), cebola pó, sal, alho pó, tomilho em flocos e orapronobis. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada ou colada externamente na embalagem, desde que seja resistente ao processo de armazenamento e distribuição (que não desprenda da embalagem ou não se apague). Constando: lote / validade / volume bruto e líquido do produto. Registro: no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, comprovando que o produto é IQF. Transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, o veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos	QUILO	100.000		

LOTE 8					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, lombo, corte em tiras ou cubos, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	130.000		
02	Carne congelada de suíno sem osso - file mignon (medalhão IQF): Componentes: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e	QUILO	30.000		

	outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, litografado e aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg				
03	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, pernil em pedaços, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 03 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	130.000		
04	Carne in natura bife a role, suíno IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF. peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.	QUILO	30.000		

LOTE 9					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne de frango, peito sem osso, sem pele, congelado IQF, sem tempero. Embalada em saco plástica parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação.	QUILO	144.000		

	Registro em órgão competente.				
02	<p>Peito de frango em cubos/tiras congelado IQF: Carne de frango, tipo peito, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do sif. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo iqr, sem pele, sem osso, sem adição de sal e temperos. O tamanho dos cubos deverá ser padronizado e de aproximadamente 2x2cm, 3x3cm ou 4x4cm.</p> <p>Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg</p>	QUILO	150.000		
03	<p>Sobrecoxa de frango congelado IQF em cubos ou iscas- produto obtido do corte manual da sobrecoxa retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, os filés devem ser congelados individualmente (iqr). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif). Embalagem primária: polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	QUILO	150.000		
04	<p>Carne in natura bife a role de frango (IQF): bife a role de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário de 50g a 60.</p>	QUILO	50.000		

	A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente, pesando 1kg a 2kg.				
05	Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa, congelada, sem tempero. Embalada em saco plástica parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente registro em órgão competente. Validade máxima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: produto em embalagem em saco plástico transparente de 01 kg ou 02 kg, Conforme descrição.	QUILO	133.400		
06	Empanado de frango com legumes: recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural caramelo (ins 150a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330) antioxidante isoacorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. Contém glúten embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto. Secundária: caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes	QUILO	12.000		
07	Filezinho de frango, sassami, congelado IQF (s/ pele e s/ osso) - descrição: filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento iqf. Validade mínima: mínimo de 06 (seis) meses sob congelamento. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termo selada, com peso líquido de 01 kg.	QUILO	120.000		

	Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.				
--	---	--	--	--	--

LOTE 10					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Repolho híbrido de primeira apresentando tamanho, cor e formação uniforme, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	31.824		
02	Tomate Santa Cruz, extra, tipo salada. Polpa firme e intacta, tamanho médio a grande, de primeira, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	QUILO	98.200		
03	Ovos tamanho padrão (médio): cor da casca branca, com boa aparência, sem rachaduras, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deverá ser produzido por galinhas que são criadas ciscando livremente Embalagem primária: Deve ser de plástico Politereftalato de etileno (PET), ou de papelão contendo 30 ovos cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão íntegra, limpa, sem partes amassadas ou rasgadas contendo 12 bandejas com 30 ovos cada. O produto deve conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SISP), ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), ou selo do serviço de inspeção estadual (SIE), ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A quantidade e as datas de entrega serão determinadas pelo setor de Alimentação Escolar. Juntamente com amostra deverá ser apresentado ficha Técnica do produto, registro de rotulo do produto, registro do fabricante no SIF, SISB, SISP ou SIM	DUZIA	177.000		
04	Abóbora japonesa de primeira, tamanho e coloração uniforme; isenta de material terroso. Sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	36.000		
05	Acelga fresca, folhas inteiras, firmes e crocantes,	UNIDADE	28.896		

	com coloração verde-clara uniforme, sem sinais de murchamento, amarelamento ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.				
06	Alface crespa, tipo extra, folhas íntegras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, folhas íntegras acondicionadas em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
07	Alho Descascado. Classificação EXTRA: firme e intacto, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; cor branca; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 15 dias. Embalagem em saco de polietileno, pesando 1 Kg. Embalagem e rotulagem do produto de acordo com a legislação vigente.	QUILO	21.000		
08	Almeirão, folhas verdes, frescas, firmes, inteiras, crocantes, sem sinais de murchamento, pragas, manchas ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
09	Banana da terra extra, em pencas. Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, maturação mediana, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	40.000		
10	Banana prata, climatizada, tipo extra, em pencas, tamanho médio e coloração uniforme. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	195.000		
11	Batata baroa de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos bolores e outros. Com grau de maturação para consumo imediato.	QUILO	13.900		
12	Batata doce, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	8.900		
13	Batata inglesa extra. Firme, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda.	QUILO	96.000		
14	Beterraba, frutos limpos, coloração vermelha intensa. Tamanho médio, desfolhada, sem raízes, sem rachaduras.	QUILO	50.560		

15	Brócolis de primeira qualidade –tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Devem estar livres da maior parte possível da terra. Devem estar sem folhas, brilhantes, de cor verde vivo, sem marcas ou manchas amareladas. Os buquês devem estar bem fechados e os talos firmes e macios.	QUILO	8.900		
16	Cebola amarela extra. De Primeira, tamanho médio. Subgrupo: Amarela; Categoria I.	QUILO	55.000		
17	Cenoura vermelha de primeira qualidade, sem folhas, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes. Com comprimento mínimo de 12 cm.	QUILO	52.000		
19	Chuchu comum extra legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande. Fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças. Kg 25.185 Quinzenal	QUILO	25.185		
20	Couve flor classe 7 e/ou 8 – Extra – devem apresentar cor creme. Devem estar sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, além de sujidades externas e pragas.	QUILO	8.900		
21	Couve tipo manteiga de 1ª, acondicionada em engradados plásticos. Molhos de 5 a 6 unidades/folhas.	MAÇO	83.580		
22	Espinafre fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Molho com 05 unidades/galhos.	MAÇO	14.450		
23	Goiaba vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	QUILO	48.000		
24	Inhame extra, tamanho e coloração uniformes, enxuto, compacto e firme, sem danos físicos e	QUILO	30.000		

	mecânicos.				
25	Limão tipo Taiti, in natura, casca lisa, firme e brilhante, coloração verde uniforme, livre de manchas, cortes ou sinais de fermentação. Embalado em caixas abertas ou fardos.	QUILO	30.000		
26	Maçã Nacional. Cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 150g a 170g).	QUILO	150.000		
27	Mamão formosa, tamanho médio. Grau médio de amadurecimento, 1ª qualidade, sem rupturas.	QUILO	63.000		
28	Manga Palmer de 1ª qualidade. Aspecto globoso, cor própria, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica.	QUILO	57.528		
29	Melancia fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	57.528		
30	Melão amarelo ou cantaloupe, casca firme, sem rachaduras, sinais de podridão ou amassamentos. Polpa firme, doce e aroma característico. Entregue em caixas ventiladas.	QUILO	57.528		
31	Mix de vegetais: o produto deverá estar de acordo legislação vigente. Ingredientes: brócolis, couve-flor e cenoura congelados. Não podera conter glúten. Embalagem pesando 800g a 1,1kg. Sódio maximo de 17mg na porção de 100g do produto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deverá apresentar prazo de validade mínima de 540 dias conservando a -12°C ou mais frio.	QUILO	30.000		
32	Milho Verde - Fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão. Apresentação: embalados em bandeja contendo mínimo de 5	QUILO	79.080		

	unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.				
33	Mix de temperos: composto por no mínimo por: cebola, alho, óleo de girassol, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Os ingredientes devem ser triturados e homogeneizados, até a obtenção de uma pasta. Pronto para uso. Ideal para carnes bovinas, suínas, aves ou outros. Versátil no preparo de ensopados, cozidos, grelhados, assados, refogados, molhos e marinadas, substituindo os temperos in natura em igual proporção. Embalagem primária deverá ser em Stand-Up Pouch com bico dosador e com etiqueta autoadesiva. Contendo de 700g, sem necessidade de refrigeração . Validade mínima de 2 meses. Valor nutricional na porção de 15g: proteína mínimo de 0,2g e gorduras totais máximo de 2,5g e sódio máximo de 480g.	UNIDADE	35.000		
34	Pepino fresco, inteiro, de primeira qualidade, coloração verde uniforme, firme, limpo, isento de manchas, brotamentos, amassados, rachaduras, danos mecânicos, podridões, pragas, parasitas, sujidades ou qualquer matéria estranha. Produto íntegro, próprio para consumo humano, no ponto de maturação adequado para utilização imediata. Kg 19.800 Mensal	QUILO	19.800		
35	Pimentão verde, casca lisa e brilhante de 1ª qualidade.	QUILO	15.900		

3.1 DAS AMOSTRAS:

3.1.1 As empresas declaradas vencedoras deverão apresentar amostras, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, devidamente identificadas e embaladas, contendo em etiqueta a denominação da empresa licitante, CNPJ, marca e quantidade enviada para os seguintes itens:

LOTE 01: 01,02,05,09,13,18,19,20,28,29,31,32,33,36, e 39

LOTE 02: 01,02,05,06,07,08 e 09

LOTE 03: 01,02,03,04 e 05

LOTE 04: 01,02,03,04 e 05

LOTE 05: 01,02,03,04,05,06,07 e 10

LOTE 06: Todos itens

LOTE 07: Todos itens

LOTE 08: Todos itens

LOTE 09: Todos itens

LOTE 10: 03,31 e 33

3.2. Juntamente com as amostras dos produtos estocáveis, lotes 1,2,3,4,5 e 10, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar;

a) Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto;

b) Laudo Bromatológico;

3.3 Juntamente com amostras todos itens perecíveis dos lotes 6,7,8,9 e 10 o vencedor deverá apresentar:

a) Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal em plena validade;

b) Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

c) Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção órgão fiscalizador competente de produtos de origem animal;

d) Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico;

e) Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).

04 – DO PRAZO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

04.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços a ser firmada entre o CODEMM e a adjudicatária será de 1 (um) ano, contados a partir da assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

05 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.1.1 No caso de sociedade empresária ou Sociedade Unipessoal Limitada (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

5.1.3 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

5.1.4 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;

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

5.1.6 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

5.1.7 Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI;

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

5.2 REGULARIDADE FISCAL TRABALHISTA:

5.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

5.2.2 Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional- PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;**

5.2.3 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual;**

5.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, **Cartão de Inscrição Estadual/municipal**, (se houver);

5.2.5 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

5.2.6 Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

5.2.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante

apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

5.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

5.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, comprovando:

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

5.3.2. A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

5.33. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

5.3.3.1. Quando se tratar de sociedades anônimas, o Balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

5.3.3.2 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

5.3.3.3. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

5.3.3.4. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos limitar-se-ão ao último exercício.

5.3.4. Certidões negativas de feitos sobre falência expedidas pelo distribuidor da sede do Licitante – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5.3.4.1. A licitante, sediada em outra Comarca ou estado da Federação deverá apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pelo Foro de sua sede ou qualquer

outro documento idôneo que indique os Cartórios ou Ofícios de registros que controlam a distribuição de falências.

5.3.5. GARANTIA DE PROPOSTA - As licitantes deverão comprovar a prestação de garantia de proposta de que trata o Art. 58 da Lei 14.133/2021 de demais normas legais pertinentes, nas modalidades previstas no § 1º do art. 96 dessa mesma Lei, no equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação até o dia do certame. Sendo o valor de R\$ _____ (_____), referente a esta licitação.

5.3.5.1. A garantia referida neste Edital deverá ser apresentada juntamente com os documentos exigidos para habilitação, sob pena de inabilitação.

5.3.6 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. A demonstração da boa situação financeira será realizada de forma objetiva, conforme Anexo IX, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, com as alterações introduzidas posteriormente, comprovando que a licitante possui, os seguintes Índices Contábeis:

1. ILG = Índice de Liquidez Geral igual ou superior a 1,00
2. ILC = Índice de Liquidez Corrente igual ou superior a 1,00
3. IE = Índice de Endividamento igual ou inferior a 0,50

5.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES

5.4.1 A documentação relativa à qualificação técnica consiste em Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) atividade(s) pertinentes e compatíveis com o objeto e plenas condições para o desenvolvimento do trabalho requerido ter a licitante entregue objeto(s) compatível(is) ou superior(es) em características e quantidades com o objeto da presente licitação.

5.4.2 Poderá(ão) ser solicitada(s) cópia(s) de contrato(s), atestado(s), declaração(ões) ou outros documentos idôneos que comprove(m) as informações dos atestados apresentados, por meio de diligências.

5.4.3 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

5.4.4 Poderão ser somados os quantitativos de atestados distintos, sendo considerado o conjunto, com vistas a atestar a capacidade operacional da empresa para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

5.4.5 O(s) atestado(s) ou certidão(ões) que não atender(em) a todas as características citadas nas condições acima, não serão considerados.

5.4.6 Como condição de habilitação técnica deverá ser apresentado Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão técnico competente.

06 – DO PRAZO PARA A ENTREGA DO OBJETO REGISTRADO

06.1 Após a emissão da ordem de fornecimento, a(s) Empresa(s) Registrada(s) terá(ão) o prazo de 30 (trinta) dias para a execução do objeto.

06.2 Se houver pedido formal de prorrogação do prazo definido no item anterior, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela Administração, o prazo poderá ser prorrogado para melhor atendimento ao interesse público.

06.3 Os itens serão avaliados em relação à conformidade, especificação, bem como qualidade e quantidade, de acordo com o pedido.

07 – DO LOCAL (DA ENTREGA DOS BENS OU DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS)

07.1 Os locais de entrega bem como demais informações complementares sobre a Execução constarão nas respectivas OF / Contrato, podendo abranger toda a extensão territorial do CODEMM.

08 – DA FISCALIZAÇÃO DA EVENTUAL CONTRATAÇÃO

08.1 O regime de execução é indireto, nos termos lei 14.133 de 2021.

08.2 A fiscalização da administração pública se incumbirá de discutir e avaliar, constantemente, o teor, a qualidade dos bens/serviços e o andamento de sua execução e fazer exigências, quando necessárias.

08.3 Em nível de acompanhamento, deverão ser procedidas reuniões periódicas na medida em que as necessidades do desenvolvimento dos trabalhos assim exigirem.

08.4 A execução do objeto será acompanhada por servidor responsável, aqui denominado Fiscal do Contrato, por meio de portaria específica, a quem caberá o acompanhamento, a

fiscalização, gerenciamento do contrato e a certificação da nota fiscal correspondente aos fornecimentos realizados;

08.5 As decisões e providências que ultrapassem a competência do servidor designado para o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos deverão ser solicitadas ao superior responsável, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

08.6 O fornecimento dos bens adquiridos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do servidor designado do CONTRATANTE, devidamente designado e com atribuições específicas, cabendo a ele no acompanhamento e na fiscalização do Contrato, registrar as ocorrências relacionadas com sua execução, comunicando à CONTRATADA as providências necessárias à sua regularização, as quais deverão ser atendidas de imediato, salvo motivo de força maior.

08.7 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa a ser adjudicada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e ou prepostos.

08.8 Os empregados da licitante CONTRATADA não executarão tarefas em desacordo com aquelas estabelecidas no instrumento convocatório.

09 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

09.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

09.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto, por uma comissão designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

09.3 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

09.4 Pagar à CONTRATADA o valor resultante da entrega do objeto, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos.

09.5 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução do objeto.

09.6 Acompanhar, avaliar e fiscalizar a execução do contrato, nomeando Gestores e Fiscais, que deverão ser servidores do quadro de pessoal do Município.

09.7 Emitir, por intermédio dos Gestores e dos Fiscais do Contrato, pareceres sobre os atos

relativos à execução do contrato, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto e às exigências estabelecidas no Termo de Referência.

09.8 Manter arquivado, junto ao processo administrativo, o contrato a ser firmado e todas as correspondências trocadas pelas partes contratantes.

09.9 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

09.10 Informar à CONTRATADA das ocorrências inadequadas para que sejam adotadas medidas corretivas.

09.11 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo(s) representante(s) da CONTRATADA.

09.12 Aplicar, se for o caso, as sanções administrativas e penalidades regulamentares e contratuais.

09.13 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato.

09.14 Comunicar à licitante vencedora todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega/ execução dos bens/serviços.

09.15 Rejeitar, no todo ou em parte, os bens/serviços entregues ou executados fora da especificação deste Termo de Referência/Projeto Básico.

09.16 Providenciar a aceitação provisória do objeto deste Termo de Referência, em até 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento, pela administração pública, da comunicação do adjudicatário, informando o término ou conclusão do objeto.

09.17 Providenciar a aceitação definitiva do objeto deste Termo de Referência, em até 90 (noventa) dias, contados da data da aceitação provisória emitida pela administração pública.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Entregar o objeto, no prazo a ser estabelecido no Termo de Referência;

10.2 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com Equipamentos de Proteção Individual – EPI.

10.3 Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.4 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimo ou supressões limitados ao estabelecido no artigo 125, da Lei Federal no 14.133/21, tomando-se por base o valor contratual;

10.5 Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à contratante ou a

terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual;

10.6 Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

10.7 Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

10.8 Refazer, substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo(s) órgão(s), contado da sua notificação;

10.9 Cumprir, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela administração;

10.10 Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante;

10.11 Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria nº 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos à segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

10.12 A CONTRATADA deverá tratar como confidenciais e zelar pelo sigilo de todos os dados, informações ou documentos que tomar conhecimento em decorrência da entrega do objeto desta contratação, devendo orientar seus empregados e/ou prepostos nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa.

10.13 A CONTRATADA deverá assumir responsabilidade sobre todos os possíveis danos físicos e/ou materiais causados ao Órgão ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança.

10.14 A CONTRATADA estará sujeita às penalidades administrativas, civis e penais pelo descumprimento da obrigação assumida.

10.15 Comunicar ao CONTRATANTE todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega/execução dos bens/serviços.

10.16 Descrever sua proposta obedecendo às especificações constantes deste Termo de Referência /Projeto Básico e seus anexos integrantes, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo, sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

10.17 Destacar, se assim desejar, na sua proposta e posteriormente na Nota/Documento Fiscal, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte, se é ou não optante pelo Simples Nacional e em qual anexo a mesma se enquadra, para fins de aplicação de alíquota do ISS e IRRF prevista na Legislação Tributária Federal. Caso contrário, será atribuída a alíquota correspondente prevista no Código Tributário Municipal, assim como as alíquotas de 1% ou 1,5% a título de IRRF.

10.18 Destacar, se assim desejar, na sua proposta e posteriormente na Nota/Documento Fiscal, em caso de contratações mediante cessão de mão-de-obra ou empreitada, o valor total da mão-de-obra empregada e o valor correspondente a 11%, para fins de retenção do INSS prevista na Legislação Previdenciária. Caso contrário, será atribuída a alíquota de 11% sobre o valor total da Nota/Documento Fiscal.

10.19 Assinar a ata de REGISTRO DE PREÇOS, mantendo, durante toda a vigência dos mesmos, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

10.20 Ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à mão de obra necessária à perfeita execução do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo poder público.

10.21 Fornecer os bens adquiridos dentro de elevados padrões de qualidade, observado o disposto na Lei nº. 8.078 de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);

10.22 Fornecer os bens adquiridos obedecendo às instruções da Fiscalização do Contrato, que deverão ser imediatamente acatadas. No caso de apontamento de falhas, a empresa a ser adjudicada deverá tomar as providências necessárias à correção;

10.23 Não transferir ou ceder, total ou parcialmente, os direitos e obrigações decorrentes da adjudicação dos bens ou de qualquer item da execução do objeto deste, a não ser que haja expressada autorização da CONTRATANTE;

10.24 Colocar mão-de-obra especializada à boa execução dos serviços de manutenção;

10.25 Assumir, por sua exclusiva conta, todos os custos e encargos resultantes da execução dos serviços de manutenção, inclusive transporte, impostos, taxas, contribuições, emolumentos e suas majorações, incidentes ou que vier a incidir sobre o objeto do Edital, bem como encargos técnicos;

10.26 Apresentar as comprovações de regularidades fiscais e trabalhistas;

10.27 Fornecer peças novas, ou seja, não remanufaturados de acordo com a demanda dos equipamentos;

- 10.28 Disponibilizar um atendimento online ou por telefone;
- 10.29 Enviar e entregar todo tipo de peças para ao Consórcio, incluindo os seus municípios, aos cuidados do Gestor do contrato;
- 10.30 Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao CONSÓRCIO ou a terceiros, na prestação dos serviços de garantia contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o CONSÓRCIO de todas e quaisquer reclamações cíveis ou trabalhistas que possam surgir. Não invocar redução ou exclusão dessa responsabilidade a fiscalização exercida pela Contratante, nem concorrendo para impedir seu acompanhamento;
- 10.31 Responder, civilmente, pelos danos de qualquer natureza que venham a sofrer os bens apreendidos, mobiliários, cargas em geral, ou qualquer outro bem da Administração Pública, em razão de ação ou omissão de funcionários da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, na execução do Contrato;
- 10.32 Comunicar imediatamente ao CONSÓRCIO qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional e que atente contra o patrimônio da Contratante, para que sejam adotadas as providências necessárias;
- 10.33 Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, sempre que exigido Consórcio, incluindo os seus municípios, independentemente de qualquer justificativa por parte desta, qualquer empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina Consórcio, incluindo os seus municípios;
- 10.34 Designar, por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Fornecimento, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução dos serviços de garantia, ou designar permanentemente responsável(eis) para os mesmos fins;
- 10.35 Manter durante toda a execução do Contrato a compatibilidade com as obrigações e condições assumidas que culminaram em sua habilitação e qualificação;
- 10.36 Durante a validade da Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora não poderá alegar indisponibilidade do produto ofertado, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital;
- 10.37 As entregas dos equipamentos serão de acordo com a necessidade da Instituição, sendo as entregas realizadas em até 15 (QUINZE) dias após o pedido e emissão da Ordem de Fornecimento.
- 10.38 Fornecer Nota Fiscal/Fatura individual, discriminando a quantidade de produção e o valor a ser pago. As notas/faturas deverão conter código de barras para baixa automática no sistema bancário.

11 – DO EDITAL

11.1 Os itens do Edital serão aplicados de acordo com as demandas da contratante através da equipe Gestora do Pedido, de acordo com presente Termo de Referência tendo por escopo descrever os itens, respeitando as especificações técnicas.

12 – DO CONTRATO

12.1 As cláusulas contratuais obedecerão às disposições legais, bem como poderão atribuir outras cláusulas de acordo com o objeto empregado, para fins de efetividade e legalidade, nos termos da lei nº 14.133 de 2021.

12.2 Dar-se-á rescisão contratual das partes nos termos da aplicação da lei 14.133 de 2021.

12.3 Os motivos de rescisão do Contrato serão estabelecidos nos Artigos de 137 a 139 todos da Lei Federal de nº 14.133/2021.

12.4 Do futuro contrato que poderá ser firmado, o Gestor do Pedido poderá solicitar ao Ordenador de Despesa ADITAMENTO CONTRATUAL nos termos da lei 14.133 de 2021.

12.5 O contrato oriundo deste processo licitatório terá uma vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato entre as partes, podendo, mediante interesse das partes, ser prorrogado até o limite decenal estabelecido pelo artigo 107 da Lei Federal nº. 14.133/21.

12.6 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado.

12.7 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano aplicando-se o índice IGPM exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.8 Em relação aos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.9 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

12.11 O reajuste será realizado por apostilamento.

13 – FORMA DE PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias do mês subsequente, mediante apresentação da nota fiscal/fatura e detalhamento de impressão em anexo, que deverá estar devidamente atestada pelo setor competente.

13.2. Após a aprovação da NF por parte da contratante, fica estabelecido que os pagamentos efetuados em atraso pela CONTRATANTE serão monetariamente corrigidos pelo IPCA-E (com índice positivo), levando-se em consideração a variação deste índice entre o mês do vencimento da prestação e o efetivo pagamento.

13.3. O pagamento será feito taxa fixa por equipamento instalado mais produção quando este estiver especificado na planilha de formação de preço.

13.4. O Consórcio, incluindo os seus municípios, reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos.

13.5. Caso a licitante vencedora seja optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte — SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

13.6. A nota fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela licitante vencedora, diretamente ao Gestor do Contrato, que somente a liberará para pagamento, após atestar a entrega do objeto.

13.7. Havendo erro na nota fiscal ou na fatura, ou circunstância que impeça a liquidação das despesas, aquela será devolvida à licitante vencedora e o pagamento ficará pendente até que seja sanado o problema ocorrido. Nesta hipótese; o prazo para pagamento se iniciará após regularização da situação ou representação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para Consórcio, incluindo os seus municípios.

13.8. O pagamento só será realizado após a comprovação da regularidade da licitante vencedora mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, Dívida Ativa da União, FGTS e INSS), devidamente atualizadas.

a) Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante;

b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado;

- c) Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante;
- d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município;
- e) Certificado de Regularidade de Situação do FGTS — CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal — CEF;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

13.9. Não será permitido pagamento antecipado (Artigo 145 da Lei 14.133/21).

14 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

14.1 Será considerada vencedora do certame a licitante que, após análise da proposta de preço e dos documentos de habilitação, atendidas as exigências deste Edital e seus anexos, houver ofertado o menor preço global;

14.2 As licitantes deverão apresentar proposta que contemple todos os itens para a entrega objeto deste termo;

14.3 O CODEMM se reserva o direito de não aceitar ou receber qualquer objeto em desacordo com o previsto neste Termo, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação nos termos do previsto nos artigos da lei 14.133 de 2021, assim como aplicar as sanções previstas;

14.4 Qualquer tolerância por parte do CODEMM, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumida pela Contratada, não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, renovação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo o CODEMM exigir o seu cumprimento a qualquer tempo;

14.5 A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre o contratante e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas da CONTRATADA designadas para a execução do objeto contratado, sendo a Contratada a única responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter secundário ou qualquer outra.

Carmópolis de Minas/MG, 06 de maio de 2026

Mônica Aparecida Fonseca da Mata
Subscritora
Cargo: Membro da Comissão

Meriton Balduino Alves
Redator Final
Cargo: Diretor Executivo

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90022/2026

PARTES:

CONTRATANTE:

O Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros - CODEMM, inscrito no CNPJ sob o nº 55.071.775/0001-40, sediado na Avenida Avelino Faleiro, nº 670, Carmópolis de Minas / MG, CEP: 35.534-000, neste ato representado pelo seu Presidente, Sr., portador do CPF nº, RG:

FORNECEDOR REGISTRADO:

_____, com sede na _____, nº _____ – Bairro __, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu _____, **senhor** _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL INSTITUCIONAL:** _____.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a aquisição constante no objeto do PREGÃO ELETRÔNICO nº/2026, Processo Administrativo nº/2026, mediante o disposto na Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

1.1 - Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Edital, seus anexos e todos os demais documentos referentes ao objeto do referido Processo supracitado, que não contrariem o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 - Registro de preços para eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino para atender à demanda dos Municípios que

compõem o CODEMM.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO

3.1 - Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de 01 (um) ano:

LOTE 1					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Achocolatado com malte e ovos e fonte de fibra - Alimento achocolatado em pó com malte e ovos fonte de fibra. Composto por: açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado ou albumina desidratada, sal, aromatizante e antiemético. O produto não poderá ser alto em açúcares adicionados e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Proteína mínima: 0,7g/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1Kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 11 (Onze) meses a partir da data de fabricação	QUILO	25.000		
02	Açúcar Refinado em Pacote de 01 kg em fardo de 25 ou 30kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	QUILO	100.000		
03	Adoçante dietético - artificial, líquido, isento de ciclamato de sódio ou sacarina sódica, embalado em frasco de polietileno atóxico, bico dosador. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	540		
04	Amendoim, in natura, tipo 1, Embalagem plástica resistente, transparente com 500g a 1 kg em fardos de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	QUILO	400		

	Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.				
05	Arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 10g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,8mg a 1,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoror e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.	QUILO	250.000		
07	Canjica branca, de primeira qualidade, beneficiada, polida e limpa, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 400g a 1kg, em fardo de 10 a 20 kg.	QUILO	700		
08	Coco ralado: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 50g e no máximo 500 g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: Embalagem de 50g a 500 g de coco ralado.	QUILO	1.000		
09	Corante a base de urucum, podendo ainda conter fubá e óleo vegetal. Pacote com 500g ou 1 kg (em fardo de 20 kg). Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	QUILO	9.800		
10	Extrato de tomate: Composição mínima: extrato de tomate: preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de	QUILO	90.000		

	sódio. Brix 18° (+ ou - 1°) . Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido de aproximadamente 1kg.				
11	Farinha de mandioca, grupo seco, subgrupo fina, tipo 1. Embalagem: 01 kg, em fardos de 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	QUILO	20.000		
12	Farinha de trigo com fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com a legislação vigente. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente Validade mínima de 05 meses a contar da entrega.	QUILO	20.000		
13	Feijão carioca grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses	QUILO	100.000		
14	Feijão preto, tipo 1, grãos inteiros, secos, uniformes, limpos, sem sinais de brotamento, fermentação ou infestação. Teor de umidade máximo 16%. Embalado em sacos plásticos de 1kg, distribuídos em fardos de 10 a 30kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses.	QUILO	90.000		
15	Fórmula infantil de seguimento de 1 a 3 anos de idade, com teor proteico, minerais, vitaminas, ácido fólico, maltodextrina, óleo vegetal, leite desnatado, soro de leite desmineralizado, soro	UNIDADE	10.000		

	de leite, emulsificante lecitina de soja, adequados. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.				
16	Fórmula infantil de seguimento: Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes de 6-12 meses de vida, com proteínas do soro do leite e caseína, deverá conter prebióticos (GOS/FOS). Atendendo a todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	UNIDADE	10.000		
17	Fubá de milho, embalado em pacote de 400g, dentro de fardos de 20 kg, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	QUILO	20.000		
18	Geléia de morango 100% fruta: Produto composto morango e suco concentrado de maçã, com aspecto cremoso e pedaços da fruta. Brix de 50 a 55. Não contem glúten, não contem lactose. devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 198 Kcal de Valor Energético; 46 gr de Carboidratos; 45g de açúcares totais; 1g de Proteínas; 1,7g de Fibra Alimentar. Embalagem primária, potes de vidro com tampa, pesando aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. Produto com validade de 12 meses (considerando armazenanmento em tempartura ambiente e em sua embalagem original).	QUILO	12.000		
19	Chocolate cacau 50% sem açúcar: Mistura em pó para preparo de chocolate, obtida através de no mínimo 50% de cacau alcalino em pó, sem açúcar nem aditivos químicos. Deverá ser adoçado com polidextrose. Características gerais: a mistura em pó para o preparo de chocolate deve ser obtida através de:	QUILO	25000		

	<p>no mínimo de 50% de cacau alcalino em pó, sem adição de aditivos químicos. Poderá conter outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos. O produto deverá ser isento de glúten, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes artificiais, saborizantes artificiais, gorduras trans. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicosanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos; resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Características organolépticas aparência: pó fino, homogêneo. Cor: marrom. Odor: característico. Sabor: próprio.</p> <p>Características físico-químicas porção de 20 grs: carboidratos: mínimo de 3 grs . Proteínas: mínimo de 1.8 grs. Gorduras totais: máximo de 1,7 grs. Isento de gorduras trans. Características microscópicas. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser em saco aluminizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, com capacidade de 1kg prazo de validade: mínimo de 8 meses, na ocasião de sua entrega.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE :Os produtos deverão ter validade mínima de 12 (doze) meses, na ocasião de sua entrega.</p>				
20	<p>Chocolate ao leite com vitaminas: Ovo de páscoa, composto por açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, mistura de vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, cálcio, ferro e maltodextrina), sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma idêntico ao natural baunilha. Ingredientes bombom: chocolate ao leite e doce de leite (leite integral reconstituído, açúcar, glucose, soro de leite em pó, conservador sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio e regulador de acidez bicarbonato de sódio. Alérgicos: contém lactose, derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Não contém glúten. Contendo no</p>	UNIDADE	50.000		

	<p>mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 130 kcal, carboidratos 14g, proteínas 0,9 g, gorduras totais 7,5g, fibra alimentares 1g, cálcio 45 mg. Com 02 (duas) trufas do mesmo chocolate, pesando 15 gramas cada (aproximadamente), envoltos em papel alumínio, acondicionada dentro do ovo. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>				
21	<p>Chocolate zero lactose – ovo de páscoa zero lactose, composto por: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 140 kcal, carboidratos 15g, proteínas 0,5g, fibra alimentares 0,5g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	UNIDADE	1.000		
22	<p>Chocolate diet - ovos de chocolate diet (0% açúcar). Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. Não contém glúten. Alérgicos: contém lactose, contém derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 119 kcal, carboidratos 12g, proteínas 2,1g, gorduras totais 8,5g, fibra alimentares 1 g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia</p>	UNIDADE	1.000		

	litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando no mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.				
23	Espessante alimentar sem sabor, instantâneo isento de sacarose, lactose e glúten. Indicado aos pacientes com disfagia, podendo ser utilizado em preparações quentes ou frias, misturando-s e bem aos alimentos sem interferir no sabor. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: latas de 100 a 400 gramas. Amostra: latas de 100 a 400 gramas.	QUILO	5.200		
24	Fórmula de aminoácidos elementar, nutricionalmente completa, em pó, para situações metabólicas especiais como portadores de alergia a proteína de leite de vaca, sabor baunilha, para crianças acima de 1 ano de idade. Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	QUILO	5.000		
25	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, isento de sacarose, frutose e glúten. Podendo conter ômega 3 e 6. Para crianças com alergia à proteína do leite de vaca e ou de soja. Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Amostra: 01 lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	QUILO	5.000		
26	Leite de soja (litro). Fontes de proteína, de cálcio, fortificado com vitaminas. Em embalagem tetra pak de 1 litro. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses contados a partir da data de entrega.	LITRO	15.000		
27	Leite UHT/UAT, integral esterilizado, sem lactose. Teor de matéria gorda mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses contados a partir da data de entrega, em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	LITRO	12.000		

28	<p>Leite UHT/UAT, integral esterilizado, teor de gordura mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega, em caixa cartonada e aluminizada (tetra pak), contendo 1 litro. Embalagem secundária de caixa de papelão, envolvida em plástico transparente, contendo 12 litros.</p> <p>Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Registro em órgão competente.</p>	LITRO	700.000		
29	<p>Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif</p>	KG	120.000		
30	<p>Louro em folhas secas inteiras ou quebradas. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 100g, com rótulo legível. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: Embalagem de 5g a 100g.</p>	QUILO	900		
31	<p>Mistura em pó para o preparo de pudim com chocolate malte e ovos: Ingredientes: Açúcar orgânico, amido, leite em pó integral, cacau em pó alcalino, soro de leite em pó, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal e aromatizantes. Conter informação de GLÚTEN. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 30 porções de 150gramas. Validade: prazo de validade do produto de seis meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de</p>	QUILO	19.900		

	1kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg, OU fardos de papel kraft multifoldado contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.				
32	Mistura para ovos mexidos: Ingredientes: ovo integral desidratado em pó, amido, margarina ou gordura vegetal ou óleo vegetal, sal, cebola e alho desidratados, fermento químico, regulador de acidez e antioxidante. Podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto. Produto não poderá ser alto em açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio. Mínimo de 6g de proteína por porção. Rendimento mínimo: 64 porções por quilo. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd ou pebd laminado com poliéster ou similar, atóxico e hermeticamente selados com peso de líquido 500g a 1kg. Validade mínima 05 meses	QUILO	19.900		
33	Milho verde em conserva, grãos inteiros, macios, sem açúcar, corantes ou aromatizantes artificiais. Ingredientes permitidos: milho, água, sal e ácido cítrico (opcional). Embalado em latas, caixas tetras pak ou sachês lacrados, com peso de 170g. Embalagem íntegra e rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	18.900		
34	Milho para pipoca tipo 1 – embalagem de 500g a 1 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g a 1 kg de milho de pipoca.	QUILO	1.400		
35	Óleo de girassol refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06	UNIDADE	3.000		

	meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.				
36	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.	UNIDADE	52.760		
37	Orégano desidratado: embalagem transparente íntegra, sem sujidades e presença de corpos estranhos. pacote de 400g, validade mínima de 12 meses.	QUILO	900		
38	Sal refinado iodado embalado em saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra, em pacote de 01kg e em fardo de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Com registro em órgão competente. Amostra: pacote de 01 kg de sal.	QUILO	33.240		
39	Saborizante para leite sabor morango ou chocolate – zero adição de açúcares: produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: soro de leite em pó, beterraba em pó, sal, aromatizantes e antiumectante fosfato tricálcico. Contém glúten. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Na porção: 20 g (2 colheres de sopa), não sódio máximo 88g. O produto deverá ter o rendimento de 10,2 litros. Validade mínima 12 meses. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg	QUILO	20.000		
40	Vinagre de álcool: acidez entre 4% a 6%, isento de corantes artificiais. Embalado em frascos plásticos de 500 ou 1L. Rotulagem completa. Validade mínima de 6 meses. Amostra: Frasco de	LITRO	9.400		

	500 ou 1l.				
41	Suplemento proteico pediátrico a base de Leite desnatado em pó, lactose, maltodextrina, concentrado proteico do soro de leite, fruto-oligossacarídeos, óleo de milho, óleo de canola, aminoácidos essenciais, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: latas de 400 a 800 gramas. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	QUILO	120		

LOTE 2					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Biscoito, tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes de 150g a 400g e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg). Amostra: caixa de 1,0 kg a 9,0 kg de biscoito cream cracker.	QUILO	50.600		
02	Biscoito doce, tipo maisena, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).	QUILO	50.600		
03	Biscoito isento de glúten. Crocante e de textura consistente. Ingredientes básicos: fécula de mandioca, ovo, gordura vegetal (com exceção da gordura hidrogenada), bicarbonato de amônio, sal e corante natural. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	QUILO	24.000		

04	Biscoito de polvilho - isento de glúten. Leve e crocante. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal (com exceção da gordura vegetal hidrogenada), ovos e sal refinado iodado. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: caixa de 1 a 4 kg de biscoito de polvilho.	QUILO	30.000		
05	Biscoito tipo pão mel c/ cobertura sabor chocolate: - 30g: produto zero adição de açúcar-zero lactose: composição: o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acesulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soia, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e tritcale, castanha do Pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.	UNIDADE	115.000		
06	Biscoito de chocolate com malte – embalagem contendo de 300 á 500 gr: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha. 0% de gorduras trans e sódio máximo de 103mg para 30g do produto. Apresentando cor, odor, sabor, textura característica do produto, isentas de matérias terrosas ou parasitos e em perfeito de estado de conservação. Embalagem primária plástica dupla atóxica, impermeável e não violada pesando entre 300g a 500g. Contendo rótulo com identificação do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação, lote e validade.	QUILO	30.000		

07	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor coco, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).	QUILO	50.000		
08	Biscoito sabor polvilho com coco isento de lactose e livre de transgênicos: o produto deverá ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo 300 a 500 g.	QUILO	20.000		
09	Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria sem lactose: embalagem contendo 400 gr: ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabisulfito de sódio e corante caramelo alergicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avela, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses.	QUILO	20.000		

LOTE 3

Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo espaguete. (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: embalagem de 500g a 1kg de macarrão.	QUILO	30.000		
02	Macarrão mini penne com quinoa: macarrão tipo mini penne tricolor com quinos, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, gordura trans 0g, sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas	QUILO	15.000		
03	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo parafuso (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega.	QUILO	30.000		
04	Macarrão penne: Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mimino (20%) de sêmola de trigo durum, ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se	QUILO	30.000		

	apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos.				
05	Macarrão parafuso de sêmola com vegetais e feijão - pacote de 400 gramas: Massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. isento gorduras trans. Embalagem com 400 gramas.	QUILO	20.000		

LOTE 4					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Pãozinho de batata (isento de açúcar, leite e ovo): Pão tipo bisnaguinha, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata em flocos, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais.	QUILO	10.000		
02	Pãozinho de leite (isento de açúcar): Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com	QUILO	10.000		

	ferro e ácido, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.				
03	Pão doce de 50g, tendo, necessariamente, os ingredientes farinha de trigo, fermento fresco, sal, açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los. Validade mínima de 05 dias. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.	QUILO	57.600		
04	Pão tipo bisnaguinha: Pão tipo bisnaguinha tradicional, de aproximadamente 20 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, fermento biológico, açúcar, sal, melhorador de farinha ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. Sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 15 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Devera estar em pacotes contendo aproximadamente 300 g	QUILO	50.000		
05	Bolinho doce individual: Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de	UNIDADE	150.000		

	<p>mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes orgânicos deverão ser maior que 95%. Embalagem primária: polipropileno biorientado com peso líquido de 40 g cada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos orgânicos</p>				
--	--	--	--	--	--

LOTE 5					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>Polpa de Abacaxi: A polpa de abacaxi deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas pela polpa do abacaxi. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve estar entre 3 e 5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e IN nº 160/2022- ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº722/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,3g proteína e máximo de 4,4g de carboidratos.</p>	QUILO	16.000		
02	<p>Polpa de Acerola: A polpa de acerola deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Acerola, através de processo tecnológico</p>	QUILO	16.000		

	<p>adequado. Composto apenas por acerola. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 5 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 5g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,8 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,5g proteína e máximo de 5,6g de carboidratos</p>				
03	<p>Polpa de Goiaba: A polpa de goiaba deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Goiaba, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por goiaba. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 6g de fibra alimentar.</p>	QUILO	16.000		
04	<p>Polpa de Pêssego: A polpa de pêssego deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Pêssego, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por polpa de pêssego. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 10g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p>	QUILO	16.000		

05	Polpa de fruta congelada, sabor laranja, embalagem de 500g ou 01 kg. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. Embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: embalagem de 500g ou 01 kg do produto, conforme especificação.	QUILO	16.000		
06	Polpa de Manga: A polpa de manga deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por manga. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses	QUILO	16.000		
07	Polpa de Maracujá: A polpa de maracujá deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Maracujá, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por maracujá. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,7 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,8g proteína.	QUILO	16.000		
08	Polpa de Morango: A polpa de morango deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Morango, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por Morango.	QUILO	16.000		

	<p>Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 6 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 1g de fibra alimentar.</p>				
09	<p>Suco misto de abacaxi com hortelã: O suco de misto de abacaxi com hortelã deve ser obtido de frutas e ervas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado, obtido da parte comestível do abacaxi e do hortelã, através de processo tecnológico adequado. Composto por Suco de abacaxi, hortelã, corante natural de clorofila cúprica, sais de sódio e potássio, conservador benzoato de sódio e antioxidante metabissulfito de sódio. Isento de glúten.</p> <p>Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, deve ser isento de açúcares. O pH deve estar entre 3 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter 0g proteína e 0mg de sódio. Máximo de 7g de carboidratos.</p>	LITRO	16.000		
10	<p>Suco de Frutas Vermelhas: O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amor e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar</p>	LITRO	16.000		

	de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos.				
11	Suco de Uva: O suco de uva deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vinho, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de uva, conservador benzoato de Sódio e antioxidante metabisulfito de sódio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 14 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 55mEq/L de acidez total e máximo de 10 mEq/L de acidez volátil. O pH deve ser mínimo de 2,9 e o produto deve estar de acordo à Instrução Normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 – MAPA, RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,6g proteína e máximo de 13g de carboidratos.	LITRO	16.000		

LOTE 6					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	logurte sabor banana sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação.	UNIDADE	550.000		

02	logurte sabor morango sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação	UNIDADE	550.000		
03	Queijo tipo mussarela Fatiado. Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 a 25 g cada, divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, de 250g a 1kg. Validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente. Amostra: pacote de 250g a 1kg com fatias de 20 a 25g. Kg 18.000 laudo de análise microbiológica Quinzenal	QUILO	18.000		
04	Manteiga de primeira qualidade, tendo, necessariamente, os ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, em embalagem de 500g ou 1 kg. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.	QUILO	10.000		

LOTE 7					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne moída congelada IQF de bovino – acém; limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto	QUILO	160.000		

	com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.				
02	Carne bovina, patinho em forma de cubos com especiarias naturais IQF: contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: carne de bovino em cubo, tipo patinho. Ingredientes: cebolinha, cebola, alecrim, salsa, tomate, tomilho, aipo, páprica e orapronobis. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, reforçada, que resiste às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa	QUILO	50.000		
03	Carne bovina, patinho moído com legumes, congelada IQF; devesa conter 70% carne bovina, 10% batata, 10% cenoura, 10% ervilha. Transportada e conservada em temperatura maxima de -18º c; com cor, sabor e odor proprios da carne, isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens; gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulo, nodos linfaticos; e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alteracoes; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plastico, atoxica, litografada e apropriado para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelao reforcada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 83/03, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e alterações posteriores; prod. Sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pelo mapa e anvisa; com validade minima de 6 meses na data da entrega. Primaria plastica: termossoldagem. Pacotes de 1 kg a 2 kg	QUILO	50.000		
	Carne congelada IQF de bovino, sem osso –	QUILO	160.000		

04	coxão duro (chã de fora), em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.				
05	Carne in natura bife a role, bovino IQF Ingredientes: bife a role de carne bovino recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF, peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.	QUILO	50.000		
06	Carne in natura fígado bovino congelado em iscas IQF - deverão ser apresentados congelados, livre de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor, sabor próprios. Embalagem primária: sacos, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar a validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	QUILO	50.000		
07	Carne bovina músculo traseiro em rodela IQF - especificações: músculo bovino com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela de aproximadamente 60 gr ou cubos de 3x3. Congelado. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponevroses. Cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas ou parcentas. Embalagem primária: saco de	QUILO	110.000		

	material flexível, resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacotes de 1 ou 2kg. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade transportada em condições que preservem as características do alimento congelado caixas com capacidade de até 10 kg.				
08	Carne congelada IQF de bovino, sem osso – patinho, em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	160.000		
09	Bolinho de carne: Deverá conter apenas: carne bovina, carne suína e temperos naturais. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo no mínimo carnes (70% bovina e 30% suína), cebola pó, sal, alho pó, tomilho em flocos e orapronobis. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada ou colada externamente na embalagem, desde que seja resistente ao processo de armazenamento e distribuição (que não desprenda da embalagem ou não se apague). Constando: lote / validade / volume bruto e líquido do produto. Registro: no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, comprovando que o produto é IQF. Transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, o veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não	QUILO	100.000		

	deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos				
--	--	--	--	--	--

LOTE 8					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, lombo, corte em tiras ou cubos, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	130.000		
02	Carne congelada de suíno sem osso - file mignon (medalhão IQF): Componentes: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, litografado e aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg	QUILO	30.000		
03	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, pernil em pedaços, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 03 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	130.000		

04	<p>Carne in natura bife a role, suino IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF. peso médio unitário de 50g a 60.</p> <p>A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.</p>	QUILO	30.000		
----	---	-------	--------	--	--

LOTE 9					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>Carne de frango, peito sem osso, sem pele, congelado IQF, sem tempero. Embalada em saco plástica parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação.</p> <p>Registro em órgão competente.</p>	QUILO	144.000		
02	<p>Peito de frango em cubos/tiras congelado IQF: Carne de frango, tipo peito, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do sif. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo iqf, sem pele, sem osso, sem adição de sal e temperos. O tamanho dos cubos deverá ser padronizado e de aproximadamente 2x2cm, 3x3cm ou 4x4cm.</p> <p>Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg</p>	QUILO	150.000		

03	Sobrecoxa de frango congelado IQF em cubos ou iscas- produto obtido do corte manual da sobrecoxa retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, os filés devem ser congelados individualmente (iqf). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif). Embalagem primária: polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	QUILO	150.000		
04	Carne in natura bife a role de frango (IQF): bife a role de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente, pesando 1kg a 2kg.	QUILO	50.000		
05	Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa, congelada, sem tempero. Embalada em saco plástico parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente registro em órgão competente. Validade máxima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: produto em embalagem em saco plástico transparente de 01 kg ou 02 kg, Conforme descrição.	QUILO	133.400		
06	Empanado de frango com legumes: recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha	QUILO	12.000		

	inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural caramelo (ins 150a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330) antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. Contém glúten embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto. Secundária: caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes				
07	Filezinho de frango, sassami, congelado IQF (s/ pele e s/ osso) - descrição: filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento iqf. Validade mínima: mínimo de 06 (seis) meses sob congelamento. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termo selada, com peso líquido de 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.	QUILO	120.000		

LOTE 10

Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Repolho híbrido de primeira apresentando tamanho, cor e formação uniforme, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	31.824		
02	Tomate Santa Cruz, extra, tipo salada. Polpa firme e intacta, tamanho médio a grande, de primeira, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	QUILO	98.200		

03	Ovos tamanho padrão (médio): cor da casca branca, com boa aparência, sem rachaduras, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deverá ser produzido por galinhas que são criadas ciscando livremente. Embalagem primária: Deve ser de plástico Politereftalato de etileno (PET), ou de papelão contendo 30 ovos cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão íntegra, limpa, sem partes amassadas ou rasgadas contendo 12 bandejas com 30 ovos cada. O produto deve conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SISP), ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), ou selo do serviço de inspeção estadual (SIE), ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A quantidade e as datas de entrega serão determinadas pelo setor de Alimentação Escolar. Juntamente com amostra deverá ser apresentado ficha Técnica do produto, registro de rotulo do produto, registro do fabricante no SIF, SISB, SISP ou SIM	DUZIA	177.000		
04	Abóbora japonesa de primeira, tamanho e coloração uniforme; isenta de material terroso. Sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	36.000		
05	Acelga fresca, folhas inteiras, firmes e crocantes, com coloração verde-clara uniforme, sem sinais de murchamento, amarelamento ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
06	Alface crespa, tipo extra, folhas íntegras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, folhas íntegras acondicionadas em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
07	Alho Descascado. Classificação EXTRA: firme e intacto, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; cor branca; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 15 dias. Embalagem em saco de polietileno, pesando 1 Kg. Embalagem e rotulagem do produto de acordo com a legislação vigente.	QUILO	21.000		
08	Almeirão, folhas verdes, frescas, firmes, inteiras, crocantes, sem sinais de murchamento, pragas,	UNIDADE	28.896		

	manchas ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.				
09	Banana da terra extra, em pencas. Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, maturação mediana, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	40.000		
10	Banana prata, climatizada, tipo extra, em pencas, tamanho médio e coloração uniforme. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	195.000		
11	Batata baroa de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos bolores e outros. Com grau de maturação para consumo imediato.	QUILO	13.900		
12	Batata doce, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	8.900		
13	Batata inglesa extra. Firme, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda.	QUILO	96.000		
14	Beterraba, frutos limpos, coloração vermelha intensa. Tamanho médio, desfolhada, sem raízes, sem rachaduras.	QUILO	50.560		
15	Brócolis de primeira qualidade –tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Devem estar livres da maior parte possível da terra. Devem estar sem folhas, brilhantes, de cor verde vivo, sem marcas ou manchas amareladas. Os buquês devem estar bem fechados e os talos firmes e macios.	QUILO	8.900		
16	Cebola amarela extra. De Primeira, tamanho médio. Subgrupo: Amarela; Categoria I.	QUILO	55.000		
17	Cenoura vermelha de primeira qualidade, sem folhas, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes. Com comprimento mínimo de 12 cm.	QUILO	52.000		
19	Chuchu comum extra legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande. Fisiologicamente desenvolvido, bem formado,	QUILO	25.185		

	limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças. Kg 25.185 Quinzenal				
20	Couve flor classe 7 e/ou 8 – Extra – devem apresentar cor creme. Devem estar sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, além de sujidades externas e pragas.	QUILO	8.900		
21	Couve tipo manteiga de 1ª, acondicionada em engradados plásticos. Molhos de 5 a 6 unidades/folhas.	MAÇO	83.580		
22	Espinafre fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Molho com 05 unidades/galhos.	MAÇO	14.450		
23	Goiaba vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	QUILO	48.000		
24	Inhame extra, tamanho e coloração uniformes, enxuto, compacto e firme, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	30.000		
25	Limão tipo Taiti, in natura, casca lisa, firme e brilhante, coloração verde uniforme, livre de manchas, cortes ou sinais de fermentação. Embalado em caixas abertas ou fardos.	QUILO	30.000		
26	Maçã Nacional. Cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 150g a 170g).	QUILO	150.000		
27	Mamão formosa, tamanho médio. Grau médio de amadurecimento, 1ª qualidade, sem rupturas.	QUILO	63.000		
28	Manga Palmer de 1ª qualidade. Aspecto globoso, cor própria, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica.	QUILO	57.528		
29	Melancia fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	57.528		
30	Melão amarelo ou cantaloupe, casca firme, sem	QUILO	57.528		

	rachaduras, sinais de podridão ou amassamentos. Polpa firme, doce e aroma característico. Entregue em caixas ventiladas.				
31	Mix de vegetais: o produto deverá estar de acordo legislação vigente. Ingredientes: brócolis, couve-flor e cenoura congelados. Não poderá conter glúten. Embalagem pesando 800g a 1,1kg. Sódio máximo de 17mg na porção de 100g do produto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deverá apresentar prazo de validade mínima de 540 dias conservando a -12°C ou mais frio.	QUILO	30.000		
32	Milho Verde - Fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão. Apresentação: embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.	QUILO	79.080		
33	Mix de temperos: composto por no mínimo por: cebola, alho, óleo de girassol, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Os ingredientes devem ser triturados e homogeneizados, até a obtenção de uma pasta. Pronto para uso. Ideal para carnes bovinas, suínas, aves ou outros. Versátil no preparo de ensopados, cozidos, grelhados, assados, refogados, molhos e marinadas, substituindo os temperos in natura em igual proporção. Embalagem primária deverá ser em Stand-Up Pouch com bico dosador e com etiqueta autoadesiva. Contendo de 700g, sem necessidade de refrigeração . Validade mínima	UNIDADE	35.000		

	de 2 meses. Valor nutricional na porção de 15g: proteína mínimo de 0,2g e gorduras totais máximo de 2,5g e sódio máximo de 480g.				
34	Pepino fresco, inteiro, de primeira qualidade, coloração verde uniforme, firme, limpo, isento de manchas, brotamentos, amassados, rachaduras, danos mecânicos, podridões, pragas, parasitas, sujidades ou qualquer matéria estranha. Produto íntegro, próprio para consumo humano, no ponto de maturação adequado para utilização imediata. Kg 19.800 Mensal	QUILO	19.800		
35	Pimentão verde, casca lisa e brilhante de 1ª qualidade.	QUILO	15.900		

3.2 - No preço registrado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução do objeto.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra, do município Contratante.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 - Todas as condições de entrega estão dispostas no Termo de Referência do referido processo, que faz parte deste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano**, podendo ser

prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

6.1.1 - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/21.

6.1.2 - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

6.2 - Se o Fornecedor Registrado deixar de realizar o fornecimento dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou troca do objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

7.1 - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e do Termo de Referência, obriga-se, ainda, a Vencedora a:

7.1.1 – Informar o **E-MAIL INSTITUCIONAL**: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Consórcio, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

7.2 - Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** constante do Edital.

7.3 - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, em conformidade com o que trata o termo de referência.

7.3.1 - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

7.3.2 - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município Contratante, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor indicado pelo Município Contratante, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

7.4 - Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

7.4.1 - Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade, devendo os atender as especificações e detalhamento contidos no Termo de Referência.

7.5 - Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal

a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Contratante, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

7.6 - Substituir, no prazo estipulado no Termo de Referência, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

7.7 - Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

7.8 - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar a entrega de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor registrado, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção do seu conteúdo durante o transporte.

7.9 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo estipulado no Termo de Referência, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

7.10 - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

7.11 - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.12 - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

7.13 - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CODEMM ou ao município contratante ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

7.14 - Cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

7.15 - Em tudo agir segundo as diretrizes do Consórcio.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do art. 104 da Lei nº 14.133/21.

8.2 - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas no Edital.

8.2.1- Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto desta Ata de registro de preço;

8.2.2- Emitir as ordens de fornecimento ao Fornecedor contratado, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

8.2.3- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Fornecedor Registrado;

8.2.4- Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e neste Instrumento;

8.2.5 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, que acompanhará a entrega do produto, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de documentos fiscais, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

9.2 - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE**

e terá as seguintes atribuições:

a) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.;

b) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;

c) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;

d) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;

e) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição na entrega do(s) produto(s), devidamente motivado e justificado.

f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;

g) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;

- h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;
- k) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE**;
- l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia após a apresentação documentos fiscais, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

10.1.1 - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará o recebimento e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

10.1.2 - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação e liquidação do objeto pela fiscalização do Município Contratante e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

10.1.3 - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município Contratante, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

10.1.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao contratante.

10.2 - A critério do Contratante poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de

responsabilidade da **CONTRATADA**.

10.3 - O Município Contratante poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a)** A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município Contratante.
- b)** Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c)** A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do objeto ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município Contratante.
- d)** Débito da **CONTRATADA** para com o Município Contratante quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e)** Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

10.4 - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações do ano 2026 e dos anos vindouros.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO RECEBIMENTO

11.1 – O recebimento do objeto se dará da seguinte forma:

- a)** provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável pela fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b)** definitivamente, pelo gestor do contrato ou da comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTAMENTO

12.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano, podendo após o 13º mês o preço ser reajustado através do índice IGPM publicado pela FGV.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO

13.1 – Ficam autorizados aditivos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, nos termos do acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

14.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, nas seguintes situações:

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

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

14.2 - A solicitação de alteração de preços visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formalizado por escrito e devidamente motivado e justificado, devendo ainda o Fornecedor Registrado comprovar o aumento ou redução dos preços.

14.2.1 - A resposta para o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de até 10 (dez) dias úteis após seu protocolo.

14.2.2 – Durante o período de análise do pedido, o Fornecedor registrado é obrigado a continuar com a entrega do objeto pelo preço pactuado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 - Das infrações e sanções aplicáveis aos contratados quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;

I – Advertência;

b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Consórcio ou ao Contratante, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

c) Dar causa à inexecução total do contrato;

I - Multa no percentual de 20% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

I - Multa no percentual de 20% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 3(três) anos

e) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

f) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

16.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

16.1.1 - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

16.1.2 - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

16.1.3 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

16.1.3.1 - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

16.1.3.2 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

17.1 - O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024/19, e, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

17.2 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-

se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 - Fica eleito o foro da cidade de Governador Valadares/MG para dirimir as questões decorrentes deste instrumento ou de sua execução, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

18.2 - Por estarem justos e contratados, as partes contratantes, assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos efeitos.

Carmópolis de Minas/MG, de de 2026.

Presidente

Representante Legal do Fornecedor

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

ANEXO III

MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº/2026

CONTRATO Nº /2026

PARTES:

CONTRATANTE:

O Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros - CODEMM, inscrito no CNPJ sob o nº 55.071.775/0001-40, sediado na Avenida Avelino Faleiro, nº 670, Carmópolis de Minas / MG, CEP: 35.534-000, neste ato representado pelo seu Presidente, Sr., portador do CPF nº, RG:, doravante denominada **CONTRATANTE**.

CONTRATADA:

_____, com sede na _____, nº _____ – Bairro __, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu _____, **senhor** _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL INSTITUCIONAL:** _____.

Têm entre si justo e acordado celebrar o presente Instrumento de Contrato, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei Federal nº. 14.133/21, decorrente do **Processo Administrativo nº./2026, Pregão Eletrônico nº./2026** e pelas condições que estipulam a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino para atender à demanda do Município

PARÁGRAFO ÚNICO - Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Processo Administrativo/2026 bem como a ata de registro de preços nº xx/202x e demais anexos

que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO

2.1 O Contrato alcança o montante total de R\$....., conforme quantitativos e preços abaixo:

LOTE				
Item	Descrição	UF	Quantidade	Preço (R\$)
1

2.2 - O **CONTRATANTE** poderá acrescentar ou suprimir os quantitativos, respeitando os limites legais, conforme art. 125 da Lei Federal nº 14/133/2021.

2.3 - Serão incorporados ao contrato, mediante Aditamento todas e quaisquer modificações, que venham ser necessárias durante sua vigência decorrente de alterações unilaterais do **CONTRATANTE** ou por acordo entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1 - O presente instrumento terá vigência até _____, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO/RECEBIMENTO

4.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado conforme o que estabelece a Ata de Registro de Preços nº/2026.

CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO- FINANCEIRO

5.1 – As condições de reajustamento constam na Ata de Registro de Preços nº/2026.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas decorrentes do presente instrumento correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 - Além de observar todas as normas e condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº/2026 e seus anexos, incumbe à Contratada manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de qualificação exigida na licitação à qual este se encontra vinculado, bem como, executar, com eficiência, pontualidade e qualidade, o objeto contratual; arcar com todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento do objeto contratual.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - À Contratante compete as obrigações constante na ARP nº/2026, bem como efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido no Edital e na ARP, e ainda acompanhar a execução contratual.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1 - O contrato celebrado poderá ser rescindido conforme estabelecido na Ata de Registro de Preços nº/2026.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** serão aplicadas as sanções constantes na ARP nº/2026.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO

11.1 - A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato sem a autorização expressa da Contratante, exceto nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

12.1 - O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133/21, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº/2026, Processo Licitatório nº

...../2026.

12.2 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

13.1 - O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - Unilateralmente pela Administração:

a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;

b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

II - Por acordo entre as partes:

a) quando necessária a modificação do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

b) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos bens;

c) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

13.2. A solicitação de alteração de preços visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formalizado por escrito e devidamente motivado e justificado, devendo ainda o Fornecedor Registrado comprovar o aumento ou redução dos preços.

13.3. A resposta para o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de xx dias uteis após seu protocolo.

13.4 - O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO DE CONTRATO

14.1 - A gestão dos contratos será desenvolvida pela Autoridade Municipal responsável pela demanda de contratação e/ou adstrito a unidade gestora do contrato, admitida a delegação conforme estabelecer ato próprio e específico, para exercício das funções estabelecidas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. O CODEMM poderá optar pela extinção do contrato nos casos previstos na Lei Federal 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1 - As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

....., de de 2026.

Presidente

Representante Legal do Fornecedor

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

01	Achocolatado com malte e ovos e fonte de fibra - Alimento achocolatado em pó com malte e ovos fonte de fibra. Composto por: açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado ou albumina desidratada, sal, aromatizante e antiemético. O produto não poderá ser alto em açúcares adicionados e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Proteína mínima: 0,7g/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1Kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 11 (Onze) meses a partir da data de fabricação	QUILO	25.000		
02	Açúcar Refinado em Pacote de 01 kg em fardo de 25 ou 30kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	QUILO	100.000		
03	Adoçante dietético - artificial, líquido, isento de ciclamato de sódio ou sacarina sódica, embalado em frasco de polietileno atóxico, bico dosador. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	540		
04	Amendoim, in natura, tipo 1, Embalagem plástica resistente, transparente com 500g a 1 kg em fardos de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	400		
05	Arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 10g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,8mg a 1,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodor e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390	QUILO	250.000		

	dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.				
07	Canjica branca, de primeira qualidade, beneficiada, polida e limpa, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 400g a 1kg, em fardo de 10 a 20 kg.	QUILO	700		
08	Coco ralado: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 50g e no máximo 500 g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: Embalagem de 50g a 500 g de coco ralado.	QUILO	1.000		
09	Corante a base de urucum, podendo ainda conter fubá e óleo vegetal. Pacote com 500g ou 1 kg (em fardo de 20 kg). Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	QUILO	9.800		
10	Extrato de tomate: Composição mínima: extrato de tomate: preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°) . Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido de aproximadamente 1kg.	QUILO	90.000		
11	Farinha de mandioca, grupo seco, subgrupo fina, tipo 1. Embalagem: 01 kg, em fardos de 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	QUILO	20.000		
12	Farinha de trigo com fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo	QUILO	20.000		

	com a legislação vigente. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 meses a contar da entrega.				
13	Feijão carioca grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses	QUILO	100.000		
14	Feijão preto, tipo 1, grãos inteiros, secos, uniformes, limpos, sem sinais de brotamento, fermentação ou infestação. Teor de umidade máximo 16%. Embalado em sacos plásticos de 1kg, distribuídos em fardos de 10 a 30kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses.	QUILO	90.000		
15	Fórmula infantil de seguimento de 1 a 3 anos de idade, com teor proteico, minerais, vitaminas, ácido fólico, maltodextrina, óleo vegetal, leite desnatado, soro de leite desmineralizado, soro de leite, emulsificante lecitina de soja, adequados. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.	UNIDADE	10.000		
16	Fórmula infantil de seguimento: Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes de 6-12 meses de vida, com proteínas do soro do leite e caseína, deverá conter prebióticos (GOS/FOS).	UNIDADE	10.000		

	Atendendo a todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Embalagem: lata de no mínimo 400g e no máximo 800g, hermeticamente fechada. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade: 12 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.				
17	Fubá de milho, embalado em pacote de 400g, dentro de fardos de 20 kg, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	QUILO	20.000		
18	Geléia de morango 100% fruta: Produto composto morango e suco concentrado de maçã, com aspecto cremoso e pedaços da fruta. Brix de 50 a 55. Não contem glúten, não contem lactose. devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 198 Kcal de Valor Energético; 46 gr de Carboidratos; 45g de açúcares totais; 1g de Proteínas; 1,7g de Fibra Alimentar. Embalagem primária, potes de vidro com tampa, pesando aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. Produto com validade de 12 meses (considerando armazenamento em temperatura ambiente e em sua embalagem original).	QUILO	12.000		
19	Chocolate cacau 50% sem açúcar: Mistura em pó para preparo de chocolate, obtida através de no mínimo 50% de cacau alcalino em pó, sem açúcar nem aditivos químicos. Deverá ser adoçado com polidextrose. Características gerais: a mistura em pó para o preparo de chocolate deve ser obtida através de: no mínimo de 50% de cacau alcalino em pó, sem adição de aditivos químicos. Poderá conter outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos. O produto deverá ser isento de glúten, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes artificiais, saborizantes artificiais, gorduras trans. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicosanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos; resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Características organolépticas aparência:	QUILO	25000		

	<p>pó fino, homogêneo. Cor: marrom. Odor: característico. Sabor: próprio.</p> <p>Características físico-químicas porção de 20 grs: carboidratos: mínimo de 3 grs . Proteínas: mínimo de 1.8 grs. Gorduras totais: máximo de 1,7 grs. Isento de gorduras trans. Características microscópicas. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser em saco aluminizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, com capacidade de 1kg prazo de validade: mínimo de 8 meses, na ocasião de sua entrega.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE :Os produtos deverão ter validade mínima de 12 (doze) meses, na ocasião de sua entrega.</p>				
20	<p>Chocolate ao leite com vitaminas: Ovo de páscoa, composto por açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, mistura de vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, cálcio, ferro e maltodextrina), sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma idêntico ao natural baunilha. Ingredientes bombom: chocolate ao leite e doce de leite (leite integral reconstituído, açúcar, glucose, soro de leite em pó, conservador sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio e regulador de acidez bicarbonato de sódio. Alérgicos: contém lactose, derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Não contém glúten. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 130 kcal, carboidratos 14g, proteínas 0,9 g, gorduras totais 7,5g, fibra alimentares 1g, cálcio 45 mg. Com 02 (duas) trufas do mesmo chocolate, pesando 15 gramas cada (aproximadamente), envoltos em papel alumínio, acondicionada dentro do ovo. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	UNIDADE	50.000		

21	Chocolate zero lactose – ovo de páscoa zero lactose, composto por: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 140 kcal, carboidratos 15g, proteínas 0,5g, fibra alimentares 0,5g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000		
22	Chocolate diet - ovos de chocolate diet (0% açúcar). Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. Não contém glúten. Alérgicos: contém lactose, contém derivados de soja e de leite. Pode conter amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, nozes e avelã. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 119 kcal, carboidratos 12g, proteínas 2,1g, gorduras totais 8,5g, fibra alimentares 1 g. O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade, pesando no mínimo 150g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000		
23	Espessante alimentar sem sabor, instantâneo isento de sacarose, lactose e glúten. Indicado aos pacientes com disfagia, podendo ser utilizado em preparações quentes ou frias, misturando-s e bem aos alimentos sem interferir no sabor. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: latas de 100 a 400 gramas. Amostra: latas de 100 a 400 gramas.	QUILO	5.200		
	Fórmula de aminoácidos elementar,	QUILO	5.000		

24	<p>nutricionalmente completa, em pó, para situações metabólicas especiais como portadores de alergia a proteína de leite de vaca, sabor baunilha, para crianças acima de 1 ano de idade.</p> <p>Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g.</p> <p>Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.</p>				
25	<p>Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, isento de sacarose, frutose e glúten. Podendo conter ômega 3 e 6.</p> <p>Para crianças com alergia à proteína do leite de vaca e ou de soja. Embalagem em lata de no mínimo 400g e no máximo 800g. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Amostra: 01 lata de no mínimo 400g e no máximo 800 g do produto.</p>	QUILO	5.000		
26	<p>Leite de soja (litro). Fontes de proteína, de cálcio, fortificado com vitaminas. Em embalagem tetra pak de 1 litro. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses contados a partir da data de entrega.</p>	LITRO	15.000		
27	<p>Leite UHT/UAT, integral esterilizado, sem lactose. Teor de matéria gorda mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses contados a partir da data de entrega, em embalagem tetra pak, contendo 1 litro.</p> <p>Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.</p>	LITRO	12.000		
28	<p>Leite UHT/UAT, integral esterilizado, teor de gordura mínimo de 3%, validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega, em caixa cartonada e aluminizada (tetra pak), contendo 1 litro. Embalagem secundária de caixa de papelão, envolvida em plástico transparente, contendo 12 litros.</p> <p>Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Registro em órgão competente.</p>	LITRO	700.000		
29	<p>Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo</p>	KG	120.000		

	14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif				
30	Louro em folhas secas inteiras ou quebradas. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 100g, com rótulo legível. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: Embalagem de 5g a 100g.	QUILO	900		
31	Mistura em pó para o preparo de pudim com chocolate malte e ovos: Ingredientes: Açúcar orgânico, amido, leite em pó integral, cacau em pó alcalino, soro de leite em pó, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal e aromatizantes. Conter informação de GLÚTEN. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 30 porções de 150gramas. Validade: prazo de validade do produto de seis meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg, OU fardos de papel kraft multifolhado contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.	QUILO	19.900		
32	Mistura para ovos mexidos: Ingredientes: ovo	QUILO	19.900		

	integral desidratado em pó, amido, margarina ou gordura vegetal ou óleo vegetal, sal, cebola e alho desidratados, fermento químico, regulador de acidez e antioxidante. Podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto. Produto não poderá ser alto em açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio. Mínimo de 6g de proteína por porção. Rendimento mínimo: 64 porções por quilo. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd ou pebd laminado com poliéster ou similar, atóxico e hermeticamente selados com peso de líquido 500g a 1kg. Validade mínima 05 meses				
33	Milho verde em conserva, grãos inteiros, macios, sem açúcar, corantes ou aromatizantes artificiais. Ingredientes permitidos: milho, água, sal e ácido cítrico (opcional). Embalado em latas, caixas tetras pak ou sachês lacrados, com peso de 170g. Embalagem íntegra e rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	18.900		
34	Milho para pipoca tipo 1 – embalagem de 500g a 1 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g a 1 kg de milho de pipoca.	QUILO	1.400		
35	Óleo de girassol refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.	UNIDADE	3.000		
36	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem de 900ml, distribuídos em caixa de papelão ou embalagem plástica contendo 20 unidades. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: uma lata ou garrafa PET de 900 ml.	UNIDADE	52.760		
37	Orégano desidratado: embalagem transparente íntegra, sem sujidades e presença de corpos estranhos. pacote de 400g, validade mínima de	QUILO	900		

	12 meses.				
38	Sal refinado iodado embalado em saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra, em pacote de 01kg e em fardo de 10 a 20 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Com registro em órgão competente. Amostra: pacote de 01 kg de sal.	QUILO	33.240		
39	Saborizante para leite sabor morango ou chocolate – zero adição de açúcares: produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: soro de leite em pó, beterraba em pó, sal, aromatizantes e antiumectante fosfato tricálcico. Contém glúten. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Na porção: 20 g (2 colheres de sopa), não sódio máximo 88g. O produto deverá ter o rendimento de 10,2 litros. Validade mínima 12 meses. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg	QUILO	20.000		
40	Vinagre de álcool: acidez entre 4% a 6%, isento de corantes artificiais. Embalado em frascos plásticos de 500 ou 1L. Rotulagem completa. Validade mínima de 6 meses. Amostra: Frasco de 500 ou 1l.	LITRO	9.400		
41	Suplemento proteico pediátrico a base de Leite desnatado em pó, lactose, maltodextrina, concentrado proteico do soro de leite, fruto-oligossacarídeos, óleo de milho, óleo de canola, aminoácidos essenciais, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: latas de 400 a 800 gramas. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	QUILO	120		

LOTE 2

Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Biscoito, tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes de 150g a 400g e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg). Amostra: caixa de 1,0 kg a 9,0 kg de biscoito cream cracker.	QUILO	50.600		
02	Biscoito doce, tipo maisena, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).	QUILO	50.600		
03	Biscoito isento de glúten. Crocante e de textura consistente. Ingredientes básicos: fécula de mandioca, ovo, gordura vegetal (com exceção da gordura hydrogenada), bicarbonato de amônio, sal e corante natural. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente.	QUILO	24.000		
04	Biscoito de polvilho - isento de glúten. Leve e crocante. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal (com exceção da gordura vegetal hydrogenada), ovos e sal refinado iodado. Embalagem primária: pacotes de 100g a 400g e embalagem secundária de caixa de papelão de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: caixa de 1 a 4 kg de biscoito de polvilho.	QUILO	30.000		
05	Biscoito tipo pão mel c/ cobertura sabor chocolate: - 30g: produto zero adição de açúcar-zero lactose: composição: o produto deverá	UNIDADE	115.000		

	<p>conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e tritcale, castanha do Pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.</p>				
06	<p>Biscoito de chocolate com malte – embalagem contendo de 300 a 500 gr: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha. 0% de gorduras trans e sódio máximo de 103mg para 30g do produto. Apresentando cor, odor, sabor, textura característica do produto, isentas de matérias terrosas ou parasitos e em perfeito de estado de conservação. Embalagem primária plástica dupla atóxica, impermeável e não violada pesando entre 300g a 500g. Contendo rótulo com identificação do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação, lote e validade.</p>	QUILO	30.000		
07	<p>Biscoito doce, tipo rosquinha sabor coco, composição básica de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária em pacotes (150g a 400g) e secundária em caixa de papelão (1,0 kg a 9 kg).</p>	QUILO	50.000		
	<p>Biscoito sabor polvilho com coco isento de lactose e livre de transgênicos: o produto deverá</p>	QUILO	20.000		

08	ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo 300 a 500 g.				
09	Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria sem lactose: embalagem contendo 400 gr: ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alergênicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avela, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses.	QUILO	20.000		

LOTE 3					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo espaguete. (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: embalagem de 500g a 1kg de macarrão.	QUILO	30.000		
02	Macarrão mini penne com quinoa: macarrão tipo mini penne tricolor com quinos, composto	QUILO	15.000		

	por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, gordura trans 0g, sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas				
03	Macarrão com Sêmola e ovos, tipo parafuso (Pcte de 500g ou 1 kg), em fardo de 10 kg. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega.	QUILO	30.000		
04	Macarrão penne: Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mimino (20%) de sêmola de trigo durum, ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos.	QUILO	30.000		
05	Macarrão parafuso de sêmola com vegetais e feijão - pacote de 400 gramas: Massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. Contendo: farinha de trigo com ferro e	QUILO	20.000		

	ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. isento gorduras trans. Embalagem com 400 gramas.				
--	---	--	--	--	--

LOTE 4					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Pãozinho de batata (isento de açúcar, leite e ovo): Pão tipo bisnaguinha, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata em flocos, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais.	QUILO	10.000		
02	Pãozinho de leite (isento de açúcar): Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	QUILO	10.000		

03	Pão doce de 50g, tendo, necessariamente, os ingredientes farinha de trigo, fermento fresco, sal, açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los. Validade mínima de 05 dias. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.	QUILO	57.600		
04	Pão tipo bisnaguinha: Pão tipo bisnaguinha tradicional, de aproximadamente 20 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, fermento biológico, açúcar, sal, melhorador de farinha ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. Sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 15 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Devera estar em pacotes contendo aproximadamente 300 g	QUILO	50.000		
05	Bolinho doce individual: Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes organicos devera ser maior que 95%. Embalagem primaria: polipropileno biorientado com peso liquido de 40 g cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislacao vigente. No rotulo da embalagem primaria, deverao constar, as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusivemarca; nome e endereco do fabricante; prazo de validade; componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso	UNIDADE	150.000		

	utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos orgânicos				
--	--	--	--	--	--

LOTE 5					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>Polpa de Abacaxi: A polpa de abacaxi deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas pela polpa do abacaxi. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve estar entre 3 e 5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e IN nº 160/2022- ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº722/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,3g proteína e máximo de 4,4g de carboidratos.</p>	QUILO	16.000		
02	<p>Polpa de Acerola: A polpa de acerola deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Acerola, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por acerola. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 5 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 5g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,8 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,5g proteína e máximo de 5,6g de carboidratos</p>	QUILO	16.000		
	Polpa de Goiaba: A polpa de goiaba deve ser	QUILO	16.000		

03	<p>obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Goiaba, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por goiaba. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 6g de fibra alimentar.</p>				
04	<p>Polpa de Pêssego: A polpa de pêssego deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Pêssego, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por polpa de pêssego. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 10g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses.</p>	QUILO	16.000		
05	<p>Polpa de fruta congelada, sabor laranja, embalagem de 500g ou 01 kg.</p> <p>Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Amostra: embalagem de 500g ou 01 kg do produto, conforme especificação.</p>	QUILO	16.000		
06	<p>Polpa de Manga: A polpa de manga deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga, através de processo tecnológico</p>	QUILO	16.000		

	adequado. Composto apenas por manga. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3,5 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 727/2022 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses				
07	Polpa de Maracujá: A polpa de maracujá deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Maracujá, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por maracujá. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 11 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 11g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 2,7 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,8g proteína.	QUILO	16.000		
08	Polpa de Morango: A polpa de morango deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Morango, através de processo tecnológico adequado. Composto apenas por Morango. Isento de glúten e aditivos. Deve conter no mínimo 6 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de sólidos totais. O pH deve ser mínimo de 3 e o produto deve estar de acordo à IN nº 37/2018 – MAPA e ser isento de alergênicos conforme RDC nº 26/2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser saco de polietileno de aproximadamente 1kg, congelado com validade mínima de 20 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1g proteína e 1g de fibra alimentar.	QUILO	16.000		
09	Suco misto de abacaxi com hortelã: O suco de misto de abacaxi com hortelã deve ser obtido de	LITRO	16.000		

	<p>frutas e ervas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado, obtido da parte comestível do abacaxi e do hortelã, através de processo tecnológico adequado. Composto por Suco de abacaxi, hortelã, corante natural de clorofila cúprica, sais de sódio e potássio, conservador benzoato de sódio e antioxidante metabissulfito de sódio. Isento de glúten.</p> <p>Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, deve ser isento de açúcares. O pH deve estar entre 3 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter 0g proteína e 0mg de sódio. Máximo de 7g de carboidratos.</p>				
10	<p>Suco de Frutas Vermelhas: O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amor e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos.</p>	LITRO	16.000		
11	<p>Suco de Uva: O suco de uva deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vinho, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte</p>	LITRO	16.000		

	<p>comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de uva, conservador benzoato de Sódio e antioxidante metabisulfito de sódio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 14 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 55mEq/L de acidez total e máximo de 10 mEq/L de acidez volátil. O pH deve ser mínimo de 2,9 e o produto deve estar de acordo à Instrução Normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 – MAPA, RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.</p> <p>A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.</p> <p>Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,6g proteína e máximo de 13g de carboidratos.</p>				
--	---	--	--	--	--

LOTE 6					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>iogurte sabor banana sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação.</p>	UNIDADE	550.000		
02	<p>iogurte sabor morango sem açúcar: composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação</p>	UNIDADE	550.000		
03	<p>Queijo tipo mussarela</p> <p>Fatiado. Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação</p>	QUILO	18.000		

	<p>vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 a 25 g cada, divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, de 250g a 1kg.</p> <p>Validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação.</p> <p>Rotulagem: atender a legislação vigente.</p> <p>Registro em órgão competente. Amostra: pacote de 250g a 1kg com fatias de 20 a 25g. Kg 18.000 laudo de análise microbiológica</p> <p>Quinzenal</p>				
04	<p>Manteiga de primeira qualidade, tendo, necessariamente, os ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, em embalagem de 500g ou 1 kg. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: atender a legislação vigente. Registro em órgão competente.</p>	QUILO	10.000		

LOTE 7					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>Carne moída congelada IQF de bovino – acém; limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.</p>	QUILO	160.000		
02	<p>Carne bovina, patinho em forma de cubos com especiarias naturais IQF: contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: carne de bovino em cubo, tipo patinho. Ingredientes: cebolinha, cebola, alecrim, salsa, tomate, tomilho, aipo, páprica e orapronobis. Embalagem primária: saco de</p>	QUILO	50.000		

	polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, reforçada, que resiste às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa				
03	Carne bovina, patinho moido com legumes, congelada IQF; devesa conter 70% carne bovina, 10% batata, 10% cenoura, 10% ervilha. Transportada e conservada em temperatura maxima de -18º c; com cor, sabor e odor proprios da carne, isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens; gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulo, nodos linfaticos; e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alteracoes; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plastico, atoxica, litografada e apropriado para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelao reforcada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 83/03, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e alterações posteriores; prod. Sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pelo mapa e anvisa; com validade minima de 6 meses na data da entrega. Primaria plastica: termossoldagem. Pacotes de 1 kg a 2 kg	QUILO	50.000		
04	Carne congelada IQF de bovino, sem osso – coxão duro (chã de fora), em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	160.000		

05	<p>Carne in natura bife a role, bovino IQF</p> <p>Ingredientes: bife a role de carne bovino recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF, peso médio unitário de 50g a 60.</p> <p>A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.</p>	QUILO	50.000		
06	<p>Carne in natura fígado bovino congelado em iscas IQF - deverão ser apresentados congelados, livre de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor, sabor próprios. Embalagem primária: sacos, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar a validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	QUILO	50.000		
07	<p>Carne bovina músculo traseiro em rodela IQF - especificações: músculo bovino com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela de aproximadamente 60 gr ou cubos de 3x3. Congelado. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponevroses. Cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas ou parcentas. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacotes de 1 ou 2kg. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade transportada em condições que preservem as características do alimento congelado caixas com capacidade de até 10 kg.</p>	QUILO	110.000		

08	Carne congelada IQF de bovino, sem osso – patinho, em cubos ou iscas. Limpa e sem gordura, permitido o máximo de 5% de aponevrose. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	160.000		
09	Bolinho de carne: Deverá conter apenas: carne bovina, carne suína e temperos naturais. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo no mínimo carnes (70% bovina e 30% suína), cebola pó, sal, alho pó, tomilho em flocos e orapronobis. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada ou colada externamente na embalagem, desde que seja resistente ao processo de armazenamento e distribuição (que não desprenda da embalagem ou não se apague). Constando: lote / validade / volume bruto e líquido do produto. Registro: no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, comprovando que o produto é IQF. Transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, o veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos	QUILO	100.000		

LOTE 8					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, lombo, corte em tiras ou cubos, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 02 kg. Validade	QUILO	130.000		

	mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.				
02	Carne congelada de suíno sem osso - file mignon (medalhão IQF): Componentes: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, litografado e aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg	QUILO	30.000		
03	Carne de suíno congelada IQF, sem osso, pernil em pedaços, limpa e magra. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada pesando de 01 a 03 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	130.000		
04	Carne in natura bife a role, suíno IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF. peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e alterações posteriores com Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg.	QUILO	30.000		

--	--	--	--	--	--

LOTE 9					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne de frango, peito sem osso, sem pele, congelado IQF, sem tempero. Embalada em saco plástica parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pela legislação. Registro em órgão competente.	QUILO	144.000		
02	Peito de frango em cubos/tiras congelado IQF: Carne de frango, tipo peito, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do sif. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo iqf, sem pele, sem osso, sem adição de sal e temperos. O tamanho dos cubos deverá ser padronizado e de aproximadamente 2x2cm, 3x3cm ou 4x4cm. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg	QUILO	150.000		
03	Sobrecoxa de frango congelado IQF em cubos ou iscas- produto obtido do corte manual da sobrecoxa retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, os filés devem ser congelados individualmente (iqf). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif). Embalagem primária: polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto	QUILO	150.000		

	com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.				
04	Carne in natura bife a role de frango (IQF): bife a role de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário de 50g a 60. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma astm d 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente, pesando 1kg a 2kg.	QUILO	50.000		
05	Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa, congelada, sem tempero. Embalada em saco plástica parcialmente ou totalmente transparente de 01 a 02 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Rotulagem e embalagem de acordo com a legislação vigente registro em órgão competente. Validade máxima de 06 meses a contar da data de entrega. Amostra: produto em embalagem em saco plástico transparente de 01 kg ou 02 kg, Conforme descrição.	QUILO	133.400		
06	Empanado de frango com legumes: recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural caramelo (ins 150a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330) antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. Contém glúten embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade,	QUILO	12.000		

	atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto. Secundária: caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes				
07	Filezinho de frango, sassami, congelado IQF (s/ pele e s/ osso) - descrição: filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento iqf. Validade mínima: mínimo de 06 (seis) meses sob congelamento. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termo selada, com peso líquido de 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.	QUILO	120.000		

LOTE 10					
Nº	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Repolho híbrido de primeira apresentando tamanho, cor e formação uniforme, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	31.824		
02	Tomate Santa Cruz, extra, tipo salada. Polpa firme e intacta, tamanho médio a grande, de primeira, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	QUILO	98.200		
03	Ovos tamanho padrão (médio): cor da casca branca, com boa aparência, sem rachaduras, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deverá ser produzido por galinhas que são criadas ciscando livremente Embalagem primária: Deve ser de plástico Politereftalato de etileno (PET), ou de papelão contendo 30 ovos cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão íntegra, limpa, sem partes amassadas ou rasgadas contendo 12 bandejas com 30 ovos cada. O produto deve conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SISP), ou selo do	DUZIA	177.000		

	serviço de inspeção municipal (SIM), ou selo do serviço de inspeção estadual (SIE), ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A quantidade e as datas de entrega serão determinadas pelo setor de Alimentação Escolar. Juntamente com amostra deverá ser apresentado ficha Técnica do produto, registro de rotulo do produto, registro do fabricante no SIF, SISB, SISP ou SIM				
04	Abóbora japonesa de primeira, tamanho e coloração uniforme; isenta de material terroso. Sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	36.000		
05	Acelga fresca, folhas inteiras, firmes e crocantes, com coloração verde-clara uniforme, sem sinais de murchamento, amarelamento ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
06	Alface crespa, tipo extra, folhas íntegras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, folhas íntegras acondicionadas em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
07	Alho Descascado. Classificação EXTRA: firme e intacto, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; cor branca; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 15 dias. Embalagem em saco de polietileno, pesando 1 Kg. Embalagem e rotulagem do produto de acordo com a legislação vigente.	QUILO	21.000		
08	Almeirão, folhas verdes, frescas, firmes, inteiras, crocantes, sem sinais de murchamento, pragas, manchas ou podridão, acondicionada em engradados plásticos.	UNIDADE	28.896		
09	Banana da terra extra, em pencas. Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, maturação mediana, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	40.000		
10	Banana prata, climatizada, tipo extra, em pencas, tamanho médio e coloração uniforme. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	195.000		
11	Batata baroa de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos bolores e	QUILO	13.900		

	outros. Com grau de maturação para consumo imediato.				
12	Batata doce, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	8.900		
13	Batata inglesa extra. Firme, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda.	QUILO	96.000		
14	Beterraba, frutos limpos, coloração vermelha intensa. Tamanho médio, desfolhada, sem raízes, sem rachaduras.	QUILO	50.560		
15	Brócolis de primeira qualidade –tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Devem estar livres da maior parte possível da terra. Devem estar sem folhas, brilhantes, de cor verde vivo, sem marcas ou manchas amareladas. Os buquês devem estar bem fechados e os talos firmes e macios.	QUILO	8.900		
16	Cebola amarela extra. De Primeira, tamanho médio. Subgrupo: Amarela; Categoria I.	QUILO	55.000		
17	Cenoura vermelha de primeira qualidade, sem folhas, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes. Com comprimento mínimo de 12 cm.	QUILO	52.000		
19	Chuchu comum extra legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande. Fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças. Kg 25.185 Quinzenal	QUILO	25.185		
20	Couve flor classe 7 e/ou 8 – Extra – devem apresentar cor creme. Devem estar sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, além de sujidades externas e pragas.	QUILO	8.900		
21	Couve tipo manteiga de 1ª, acondicionada em engradados plásticos. Molhos de 5 a 6 unidades/folhas.	MAÇO	83.580		
22	Espinafre fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com	MAÇO	14.450		

	coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Molho com 05 unidades/galhos.				
23	Goiaba vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	QUILO	48.000		
24	Inhame extra, tamanho e coloração uniformes, enxuto, compacto e firme, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	30.000		
25	Limão tipo Taiti, in natura, casca lisa, firme e brilhante, coloração verde uniforme, livre de manchas, cortes ou sinais de fermentação. Embalado em caixas abertas ou fardos.	QUILO	30.000		
26	Maçã Nacional. Cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 150g a 170g).	QUILO	150.000		
27	Mamão formosa, tamanho médio. Grau médio de amadurecimento, 1ª qualidade, sem rupturas.	QUILO	63.000		
28	Manga Palmer de 1ª qualidade. Aspecto globoso, cor própria, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica.	QUILO	57.528		
29	Melancia fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos.	QUILO	57.528		
30	Melão amarelo ou cantaloupe, casca firme, sem rachaduras, sinais de podridão ou amassamentos. Polpa firme, doce e aroma característico. Entregue em caixas ventiladas.	QUILO	57.528		
31	Mix de vegetais: o produto deverá estar de acordo legislação vigente. Ingredientes: brócolis, couve-flor e cenoura congelados. Não podera conter glúten. Embalagem pesando 800g a 1,1kg. Sódio maximo de 17mg na porção de 100g do produto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e	QUILO	30.000		

	em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deverá apresentar prazo de validade mínima de 540 dias conservando a -12°C ou mais frio.				
32	Milho Verde - Fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão. Apresentação: embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.	QUILO	79.080		
33	Mix de temperos: composto por no mínimo por: cebola, alho, óleo de girassol, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Os ingredientes devem ser triturados e homogeneizados, até a obtenção de uma pasta. Pronto para uso. Ideal para carnes bovinas, suínas, aves ou outros. Versátil no preparo de ensopados, cozidos, grelhados, assados, refogados, molhos e marinadas, substituindo os temperos in natura em igual proporção. Embalagem primária deverá ser em Stand-Up Pouch com bico dosador e com etiqueta autoadesiva. Contendo de 700g, sem necessidade de refrigeração . Validade mínima de 2 meses. Valor nutricional na porção de 15g: proteína mínimo de 0,2g e gorduras totais máximo de 2,5g e sódio máximo de 480g.	UNIDADE	35.000		
34	Pepino fresco, inteiro, de primeira qualidade, coloração verde uniforme, firme, limpo, isento de manchas, brotamentos, amassados, rachaduras, danos mecânicos, podridões, pragas, parasitas, sujidades ou qualquer matéria estranha. Produto íntegro, próprio para consumo humano, no ponto de maturação adequado para utilização imediata. Kg 19.800 Mensal	QUILO	19.800		

35	Pimentão verde, casca lisa e brilhante de 1ª qualidade.	QUILO	15.900		
----	---	-------	--------	--	--

Valor Total da Proposta R\$: _

Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

Declaramos que estamos cientes e aceitamos todas as exigências, normas e prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos.

.....Local....., de de 2026

Nome

Cargo/Função

Representante Legal da Empresa.....

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO N° 022/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL, CORRESPONDENTE AO VALOR GLOBAL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Empresa [XXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o n.º [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) [XXXXXXXXXXXXX], portador(a) do CPF n.º [XXXXXXXXXXXXX], DECLARA para fins de participação no Pregão Eletrônico n.º XX/2024, que atendem aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme disposto no inciso I do art. 63º da Lei n.º 14.133 de 1 de abril de 2021.

Declaro ainda que conheço e concordo com todos os termos deste Edital.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

.....Local....., de de 2026

Nome

Cargo/Função

Representante Legal da Empresa.....

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO
PORTE

PROCESSO LICITATÓRIO N° 022/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL, CORRESPONDENTE AO VALOR GLOBAL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Empresa [XXXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o n.º [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a) Sr. (a) [XXXXXXXXXXXXXX], portador(a) do CPF n.º [XXXXXXXXXXXXXX], DECLARA para fins de participação no Pregão Eletrônico n.º XXX/2024, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006.

.....Local....., de de 2026

Nome

Cargo/Função

Representante Legal da Empresa.....

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE OUTRAS COMPROVAÇÕES

PROCESSO LICITATÓRIO N° 022/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL, CORRESPONDENTE AO VALOR GLOBAL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Empresa [XXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o n.º [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) [XXXXXXXXXXXXX], portador(a) do CPF n.º [XXXXXXXXXXXXX], DECLARA para fins de participação no Pregão Eletrônico n.º XX/2024 sob as penas da lei que:

- a) inexistem fatos impeditivos à habilitação e participação no referido certame;
- b) não se encontra sujeito aos efeitos de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, IV, da Lei Federal nº 14133/21;
- c) que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, uma vez que cumpre as disposições impostas pelo inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal;

.....Local....., de de 2026

Nome

Cargo/Função

Representante Legal da Empresa.....

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

O **Consórcio de Desenvolvimento dos Municípios Mineiros - CODEMM**, inscrito no CNPJ sob o nº 55.071.775/0001-40, sediado na Avenida Avelino Faleiro, nº 670, Carmópolis de Minas / MG, CEP: 35.534-000 torna público o Pregão Eletrônico nº..... tendo como objeto o Registro de preços para eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino para atender à demanda dos Municípios que compõem o CODEMM.

Data e horário em que a licitação será realizada.....

Local da licitação: Plataforma de Licitações do Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>).

O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no sítio eletrônico oficial do CODEMM, através do endereço eletrônico <https://www.codemm.mg.gov.br/>.

Data de publicação do extrato: Data em que o extrato está sendo publicado.