AVISO DE LICITAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO Nº 037/2026
PREGÃO ELETRÔNICO
REGISTRO DE PREÇOS
TIPO MENOR PREÇO POR ITEM
EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

OBJETO: Registro de Preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social e de suas unidades subordinadas, compreendendo o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, desenvolvido no Centro da Criança e do Adolescente – CCA e no Centro de Convivência do Idoso – CCI, o Cadastro Único – CadÚnico, o Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, a Casa Lar e o Conselho Tutelar.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTA: até às 08:30h do dia 13/11/2026
INICIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00h do dia 13/11/2026
PREÇO MÁXIMO: R$ 255.974,65 (Duzentos e cinquenta e cinco mil novecentos e setenta e quatro reais e sessenta e cinco centavos)
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: www.jataizinho.pr.gov.br
Prefeitura do Município de Jataizinho-Pr
Av. Presidente Getúlio Vargas, 494 – Jataizinho – Pr – Fone (43) 3259-1456

Jataizinho, 20 de outubro de 2026.

Wilson Fernandes
Prefeito Municipal

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 110/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026

REGISTRO DE PREÇO

Nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal nº 098/2023, da Lei complementar Federal 123/06 e suas alterações, de demais normas pertinentes e, subsidiariamente, dos princípios gerais de direto, e ainda, em conformidade com o despacho exarado pela Autoridade Competente nos autos do presente processo, está aberto o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026** doravante denominado pregão registro de preço, cujo critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM:**

EXCLUSIVA PARA ME E EPP	Acolhimento a partir: 08:00 horas do dia 03/11/2026 Fim recebimento das propostas: 08:30 horas do dia 13/11/2026 Início da sessão/ disputa de lances: 09:00 horas do dia 13/11/2026 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital

1. OBJETO:

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social e de suas unidades subordinadas, compreendendo o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, desenvolvido no Centro da Criança e do Adolescente – CCA e no Centro de Convivência do Idoso – CCI, o Cadastro Único – CadÚnico, o Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, a Casa Lar e o Conselho Tutelar.

2. VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R$ 255.974,65 (Duzentos e cinquenta e cinco mil novecentos e setenta e quatro reais e sessenta e cinco centavos)

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

04.001.08.244.0005.2020/3.3.90.30.00.00 Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social

Fonte de Recurso: 000, 934, 981, 972, 940.

4. SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações **BLL – Bolsa de Licitações e Leilões**. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o **(https:bll.org.br).**

O edital está disponível na *internet*, na página do Portal da Transparência do Município de Jataizinho-Paraná

Os trabalhos serão conduzidos por pregoeiro (a) e equipe de apoio, designados pela Portaria nº 015/2026, sendo o agente responsável pela condução do certame servidor efetivo do Município de Jataizinho.

Telefones: (43) 3259-1456 / 3259-1316

Endereço: Avenida Presidente Getúlio Vargas nº494, Centro - CEP: 862100.430, Jataizinho.

5. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECUROS:

a. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº.14.133, de 2021, ou solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico da **BLL – Bolsa Licitações e Leilões** pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3(três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

b. RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

c. As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital:

d. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados na página do Portal da Transparência do Município de Jataizinho-Paraná

6. CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1. A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições especificas e

gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2. A licitação será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 2021, pelo Decreto Municipal nº 098/2023, pela Lei Complementar Federal nº. 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor máximo global do item, fixado no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

2.1.1. Os valores que permanecerem acima do(s) valor(s) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificados.

2.2. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO.

3. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

3.1. O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4. PROPOSTA PARCIAL:

4.1. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

5. AMOSTRA:

5.1. O pregoeiro poderá solicitar amostra quando haver necessidade para esclarecimento do produto.

6. GARANTIA

6.1. Não será exigida garantia de execução no presente certame.

7. CONSÓRCIO:

7.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, tendo em vista que o objeto da presente licitação é considerado comum e que a participação das empresas em consórcio tem como principal objetivo ampliar o caráter técnico, ou seja, empresas em consórcio possuem, tecnicamente, maior expertise para realizar o objeto das licitações públicas, garantindo a efetividade dos recursos públicos e dos resultados oferecidos à sociedade. Logo, entendemos que a vantajosidade de permitir o consórcio em licitações são vantajosos e especialmente em serviços complexos como obras de grande vulto ou transporte público, o que não é o caso do presente processo.

8. DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES – BLL:

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

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

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

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

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

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

PARTICIPAÇÃO:

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

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

Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3042-9909 e 3091-9654, ou através da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

09. ANEXOS:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Documentos de Habilitação;

Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta;

Anexo IV – Modelo de Procuração;

Anexo V – Modelo de Declarações Unificadas;

Anexo VI – Termo de adesão ao sistema eletrônico de licitações da BLL;

Anexo VII – Minuta de Contrato/Ata;

Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP;

Anexo IX – Declaração LGPD;

Anexo X – Declaração Contendo Informações para Assinatura do Contrato.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1. A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1. O edital está disponível para retirada no site do Município, no endereço www.jataizinho.pr.gov.br, PNCP "Portal Nacional de Compras", BLL Bolsa de Licitação e Leilão" e junto ao Departamento de Licitação do Município de Jataizinho, na Avenida Presidente Getúlio Vargas, 494 Centro, CEP 86210- 430, Jataizinho, Estado do Paraná, **de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 11h30 e da 13h30 às 17h00, pelo Telefone (43) 3259-1316.**

1.2. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET,** mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões**.

1.3. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do município de Jataizinho-PR, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões(https://bll.org.br/).

1.4. Para se cadastrar no Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões (BLL), acesso o linK: realize o download do termo de adesão e preencha o mesmo;

1.5. Caso permaneça alguma dúvida sobre o cadastro, entre em contato com o suporte da Bolsa de Licitações e Leilões (BLL) pelo telefone (41) 3042-9909 ou 3091-9654, ou utilize o endereço:contato@bll.org.br.

2. EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão todos os interessados que se enquadrem como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que apresentem os documentos exigidos para habilitação e que apresentarem toda a documentação exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões

2.2. Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 do presente Edital.

2.3. Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1. Tenham sido declarados inidôneos no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2. Constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3. Tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4. Não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

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

2.3.6. O servidor ou dirigente de órgão ou entidade, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente;

2.3.6.1. Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7. As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

2.4. A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável;

2.5. Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6. O (a) pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3. PROPOSTA INICIAL

3.1. Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1.O pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2.A sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2.A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1.A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3.O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.4.O (a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário e total do item.

4.1.2. Marca;

4.1.3. Modelo;

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

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

4.4. 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.

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

4.6. As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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

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

5.2. O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, apresentem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante, através da razão social, endereço, telefone ou qualquer outra informação que possibilite a identificação prévia da empresa.

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

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

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

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.5. 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.

5.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2, Das Condições Específicas deste Edital.

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

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

5.8. Poderá ser estabelecido intervalo mínimo de diferença de lances, a critério do pregoeiro.

5.9. 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.

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

5.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16. 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.

5.17. 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, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.20. 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.

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

5.22. O (a) pregoeiro (a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas)horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1. 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 em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos artigos 62 a 70 da Lei 14.133/2021.

6.2. Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

6.4. 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.

6.5. O (a) Pregoeiro (a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

6.6.1. 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 catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.6.2. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.7. 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.

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

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

6.9.1. 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.

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

6.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o (a) Pregoeiro (a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5. 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.

7.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7. 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.

7.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1. A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação

da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1. A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

8.1.2. Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.3. Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2. Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. DOS RECURSOS

9.1. Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecede a adjudicação.

9.1.1. As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.2. Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3(três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2. A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3. As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4. Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no Portal da Transparência do Município de Jataizinho-Pr.

9.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2. Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um Item.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

11.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração homologará o processo licitatório e convocará o represente legal da empresa licitante para assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 03 (três) dias contados da data da convocação, sob pena de decair do direito de ter seu produto registrado, nos termos do Art. 90, da Lei Federal nº. 14.133/93 e sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da mesma Lei e Decreto Municipal nº. 098/2023.

11.2. O prazo referido no item anterior poderá ser prorrogado por igual período desde que haja solicitação expressa do detentor, e motivo justificado.

11.3. Uma vez assinada a Ata de Registro de preços, assume o REGISTRADO o compromisso de atender durante o prazo de vigência do respectivo registro de preços os pedidos realizados pela Administração, quando então será celebrado o respectivo contrato ou instrumento equivalente, estabelecendo quantidades, prazos de entrega e demais características dos produtos e/ou dos serviços a serem prestados.

11.3.1. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato 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 nas condições propostas pelo licitante vencedor.

11.4. Será registrado apenas o valor do vencedor da disputa para o respectivo item.

11.5. A partir da assinatura da ata de registro de preços, a licitante se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeita, inclusive as penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

11.7. A Ata de Registro de Preços terá sua vigência iniciada na data da sua publicação, que se estenderá pelo período de 12 (doze) meses; poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Artigo 84 da Lei Federal nº. 14.133/21.

11.8. Para efeitos de garantia dos produtos e ou serviços, o prazo de vigência dos contratos se dará até o término da garantia ofertada pela CONTRATADA, ou conforme descrita no produto; e de conformidade como descrito na Proposta de Preços da CONTRATADA.

12. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADO

12.1. O preço registrado poderá, justificadamente, ser objeto de **reequilíbrio econômico-financeiro,** para mais ou para menos.

12.1.1. Quando o preço de mercado se tornar inferior aos preços registrados, a Administração adotará as seguintes providências:

12.1.1.1. Convocação do Detentor visando à negociação para redução dos preços e sua adequação aos praticados pelo mercado;

12.1.1.2. Liberar o Detentor do compromisso assumido, e cancelar o seu registro, quando frustrada a negociação, respeitados os contratos já firmados;

12.1.1.3. Convocação dos demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

12.1.2. Quando o preço do mercado se tornar superior aos preços registrados, o requerimento/proposta, devidamente comprovado e justificado, de equilíbrio econômico-financeiro para mais, deverá partir do fornecedor, que deverá ser feito acompanhada de documentos, tais como notas fiscais de aquisição e/ou outros insumos, bem como outros documentos legais emitidos por órgão governamentais, alusivos à época da elaboração da proposta ou no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços; e, do momento do

pedido de reequilíbrio econômico-financeiro; sendo de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento desses documentos.

12.1.2.1. A solicitação acima será objeto de análise por parte do Gestor de Contratos, sendo facultada a aceitação ou não do pedido de revisão e posteriormente encaminhado ao setor do contrato.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Os licitantes e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

13.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos seguintes casos:

I - descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

II - inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

b) multa de 5% a 15%, nos seguintes casos:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato, que supere aquela prevista no inciso II do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - dar causa à inexecução total do contrato;

III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VI - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

c) multa de 15% a 30%, nos seguintes casos:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

13.3. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública Municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

13.3.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

13.4. Multa de mora diária de até 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na execução; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

13.5. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na **Lei n.º 14.133 de 2021.**

13.6. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.7. Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013.

13.8. Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no cadastro de impedidos de licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná – TCE-PR.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

14.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

14.3. É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.4. O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

14.5. A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

14.6. Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por **60 (sessenta) dias** da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

14.7. Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

14.8. O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

14.9. A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

14.10. Fica eleito o foro de Ibiporã, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Wilson Fernandes	**João Rogério Beraldelli**
Prefeito Municipal	Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	Marca	Valor Unitário	Valor total
01	150	Pote	**ACHOCOLATADO EM PÓ TRADICIONAL – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 370 G**, produto alimentício em pó destinado ao preparo de bebidas à base de leite e à utilização em preparações culinárias, elaborado com açúcar e cacau em pó, apresentando características próprias da categoria. O **cacau em pó deverá constar expressamente na lista de ingredientes**, não sendo admitido produto cuja característica de chocolate seja obtida exclusivamente pela utilização de aromatizantes ou corantes. Poderá conter outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar-se na forma de pó seco e homogêneo, com coloração característica, livre de umidade excessiva, empedramento, blocos endurecidos, matérias estranhas, sujidades, insetos, larvas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração, infestação ou conservação inadequada. Quando preparado conforme as instruções do fabricante, deverá apresentar dispersão adequada e características de sabor, aroma e coloração próprias do produto, sem odor ou sabor estranho, rançoso ou indicativo de alteração. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada e capaz de		11,10	**1.665,00**

			proteger o conteúdo contra umidade e contaminação. Deverá possuir **conteúdo líquido mínimo de 370 g** e sistema de fechamento que possibilite a adequada conservação do produto após sua abertura. Não serão admitidos produtos fracionados ou reembalados pelo fornecedor. A embalagem não poderá apresentar perfurações, rachaduras, violação, abertura, umidade, vazamentos ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade, a segurança ou a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e orientações de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
02	60	Unid	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE CICLAMATO E SACARINA – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 100 ML**, produto destinado à substituição total ou parcial do açúcar no adoçamento de		8,62	**517,20**

			bebidas e alimentos. O produto deverá conter **ciclamato de sódio e sacarina sódica como edulcorantes**, devidamente identificados na lista de ingredientes, podendo conter água, conservadores, veículos e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar-se na forma líquida, homogênea e de fácil dispersão, com aspecto característico da formulação, sem partículas ou precipitados anormais, separação de fases, odor estranho ou quaisquer sinais de alteração ou conservação inadequada. O produto deverá ser **sem adição de açúcares**, como sacarose, glicose ou frutose, em conformidade com a denominação e a classificação declaradas pelo fabricante. A embalagem deverá ser original do fabricante, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada e com **conteúdo líquido mínimo de 100 ml**. O frasco deverá possuir **bico, tampa dosadora ou sistema equivalente que permita a dosagem controlada do produto**, além de mecanismo de fechamento e inviolabilidade adequado. Não serão admitidos produtos fracionados ou reembalados pelo fornecedor. A embalagem não poderá apresentar vazamentos, rachaduras, deformações, violação, abertura, dosador danificado ou quaisquer condições capazes de comprometer a conservação, a segurança ou a utilização do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação			

			do produto, identificação dos edulcorantes utilizados, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, advertências obrigatórias, quando aplicáveis, identificação do fabricante, lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo e de outras condições capazes de comprometer sua qualidade. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos aplicável aos adoçantes dietéticos e aos edulcorantes.			
03	30	Unid	**ÁGUA DE COCO INTEGRAL – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 LITRO**, bebida não alcoólica e não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro, submetida a processo tecnológico adequado de conservação e segurança para consumo. O produto deverá ser classificado e identificado na rotulagem como **água de coco integral**, apresentado em sua concentração própria, **sem adição de água e sem adição de açúcares**. Não serão admitidos, em sua substituição, água de coco reconstituída ou padronizada, bebida à base de água de coco ou produto pertencente a categoria diferente. Deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor característicos do produto, sem sinais de fermentação, deterioração, alteração ou conservação inadequada. O produto não deverá conter		13,86	**415,80**

			edulcorantes, corantes ou aromatizantes adicionados. Poderá conter antioxidantes, acidulantes e outros aditivos autorizados para a categoria pela legislação vigente, desde que corretamente declarados na lista de ingredientes e que não descaracterizem o produto. Deverá estar livre de sujidades, matérias estranhas, partículas incompatíveis com sua natureza, sedimentos anormais, estufamento, fermentação ou quaisquer outras alterações indicativas de deterioração. O produto deverá ser submetido a processo de conservação autorizado pela legislação, que possibilite seu armazenamento em temperatura ambiente enquanto a embalagem permanecer fechada, observadas as condições estabelecidas pelo fabricante. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada e com **conteúdo líquido mínimo de 1 litro**. Deverá possuir sistema de abertura e fechamento que possibilite a adequada conservação do produto após sua abertura. Não serão admitidas embalagens perfuradas, estufadas, vazando, com falhas de vedação, sinais de violação ou danos capazes de comprometer a qualidade, a segurança ou a conservação da bebida. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação de venda, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação antes e após a abertura.			

			O produto e o estabelecimento fabricante deverão estar **regularizados perante os órgãos competentes**, de acordo com as exigências aplicáveis à categoria. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, da umidade, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. Após a abertura, o produto deverá ser conservado e consumido conforme as orientações constantes da embalagem. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade aplicável à água de coco integral, bem como à legislação sanitária, de bebidas, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
04	150	PCTE	**ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA E CONGELADA – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG**, produto cárneo industrializado, elaborado com carne bovina moída, moldado em unidades, submetido a processo de cocção e posteriormente congelado, próprio para consumo após aquecimento adequado. A carne bovina deverá constituir o ingrediente cárneo da formulação, **não sendo admitida a utilização de carnes de aves, suínos ou de outras espécies**, tampouco de **carne mecanicamente separada – CMS**, independentemente de sua origem. Poderão ser utilizados água, farinha de rosca, amido, proteína vegetal, temperos, condimentos e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente, desde que respeitados os limites estabelecidos		46,27	**6.940,50**

			para a categoria e preservada a identidade do produto como almôndega bovina. O produto deverá atender aos parâmetros de identidade e qualidade e aos limites físico-químicos estabelecidos na legislação aplicável, inclusive quanto aos teores de proteína, gordura, carboidratos e ingredientes não cárneos. As unidades deverão apresentar tamanho relativamente uniforme, estar íntegras e manter sua estrutura durante o preparo, sem fragmentação ou desmanche excessivo. Após o aquecimento, o produto deverá apresentar textura, coloração, sabor e aroma característicos de almôndega bovina, sem alterações indicativas de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá estar livre de fragmentos de ossos, cartilagens, pelos, matérias estranhas, sujidades, parasitas ou quaisquer elementos impróprios ao consumo humano. Deverá ser fornecido **cozido e congelado**, permanecendo sob congelamento durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, na temperatura indicada pelo fabricante e em conformidade com a legislação aplicável. Não serão admitidos produtos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, como quantidade anormal de cristais de gelo ou líquido recongelado, deformação acentuada das unidades ou outras alterações que indiquem rompimento da cadeia de frio. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente às condições de congelamento, íntegra, devidamente selada e com			

			conteúdo líquido mínimo de 1 kg. Deverá proteger o produto contra contaminação, perda de umidade, queimadura pelo frio e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, mal vedadas, violadas ou que apresentem quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação de venda, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação, modo de preparo e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço de Inspeção Oficial competente**, com a respectiva identificação na rotulagem, de acordo com o âmbito de comercialização aplicável. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável às almôndegas e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
05	20	KG	**BACON SUÍNO EM PEÇA – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG**, produto cárneo industrializado obtido de corte da região abdominal do suíno, curado e submetido a		39,63	**792,60**

			processo de defumação, destinado ao uso culinário. O produto deverá ser elaborado a partir de corte suíno íntegro, **não sendo admitida matéria-prima moída, triturada, reconstituída, aglomerada ou formada exclusivamente pela união de aparas**. Deverá ser apresentado sem osso e sem costela, em peça ou porção íntegra, adequada ao corte em cubos, tiras ou fatias. Quando houver pele ou couro, deverá corresponder à camada naturalmente aderida ao corte, limpa e livre de pelos ou cerdas. A peça deverá apresentar tecido muscular visível intercalado com tecido adiposo, conforme as características próprias do corte. Não será admitido produto constituído exclusivamente ou quase exclusivamente por gordura, sem presença significativa de porção muscular. O produto deverá apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos de bacon suíno curado e defumado, sem áreas de coloração anormal, consistência viscosa ou pegajosa, odor rançoso, azedo ou estranho, mofo, limosidade ou outros sinais de deterioração ou conservação inadequada. Poderá conter água, açúcares, condimentos, especiarias, aditivos e coadjuvantes autorizados pela legislação vigente, desde que respeitados os padrões de identidade e qualidade aplicáveis à categoria. O produto deverá estar livre de fragmentos de ossos, pelos, cerdas, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer elementos impróprios ao consumo humano. A embalagem deverá ser própria para contato com alimentos,			

			resistente, íntegra, hermeticamente fechada, **a vácuo ou mediante tecnologia equivalente de conservação**, e conter **peso líquido mínimo de 1 kg**. Deverá proteger o produto contra contaminação, perda de umidade e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens perfuradas, rasgadas, abertas, com vazamentos, falhas de vedação, perda de vácuo, quando aplicável, ou sinais de violação. O produto deverá ser fornecido em embalagem original do fabricante ou de estabelecimento regularmente autorizado a realizar seu fracionamento. Quando fracionado, deverão ser preservadas a procedência, a rastreabilidade, a identificação do produto original e as informações obrigatórias estabelecidas pela legislação. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação de venda, forma de apresentação, identificação do fabricante ou do estabelecimento responsável pelo fracionamento, lista de ingredientes, peso líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço de Inspeção Oficial competente**, com a respectiva identificação na rotulagem, de acordo com o âmbito de comercialização aplicável. O armazenamento, o transporte e o recebimento deverão observar as condições de temperatura e conservação indicadas pelo			

			fabricante e aprovadas para o produto, com manutenção da cadeia de frio sempre que exigida. **Prazo de validade: mínimo de 60 (sessenta) dias remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável ao bacon e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
06	80	UNID	**BAGUETE RECHEADA PARA COQUETEL – PESO TOTAL MÍNIMO DE 550 G – CORTADA EM 15 PORÇÕES**, lanche frio preparado com pão fresco tipo baguete, recheado e fornecido pronto para servir em eventos, reuniões e demais atividades institucionais. A baguete deverá ser elaborada com pão fresco, de formato alongado, adequadamente assado, com casca e miolo característicos do produto, sem ressecamento, endurecimento, queimaduras, partes cruas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. O recheio será escolhido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **Opção 1 – Frango com requeijão e salada:** frango cozido, desfiado e temperado, requeijão cremoso, maionese industrializada, alface e tomate. O produto utilizado deverá ser efetivamente denominado requeijão cremoso, não sendo admitida sua substituição por mistura láctea, creme culinário ou produto apenas sabor requeijão. **Opção 2 – Presunto e queijo com salada:** presunto cozido, queijo muçarela e/ou queijo prato, maionese industrializada, alface e tomate. Os ingredientes deverão apresentar-se próprios para o consumo, dentro		101,98	**8.158,40**

			dos respectivos prazos de validade e em condições adequadas de conservação. A alface e o tomate deverão estar frescos, íntegros, devidamente higienizados e sem sinais de murchamento, escurecimento ou deterioração. O recheio deverá ser distribuído por toda a extensão da baguete, inclusive nas extremidades, de maneira que todas as porções contenham os ingredientes que compõem a opção solicitada. Não serão admitidas partes sem recheio ou com sua concentração apenas na região central do pão. A baguete completamente montada deverá possuir **peso líquido mínimo de 550 g**, considerado o conjunto formado pelo pão e pelo recheio, excluídos a embalagem, a bandeja e os demais materiais utilizados em sua apresentação. O produto deverá ser fornecido cortado transversalmente em **15 (quinze) porções de tamanho relativamente uniforme**, organizadas e prontas para servir. As porções deverão permanecer íntegras após o corte e conter pão, recheio e salada em distribuição compatível com a composição solicitada. A baguete deverá ser preparada, recheada, cortada e acondicionada **no mesmo dia da entrega**, não sendo admitido produto preparado no dia anterior, congelado ou anteriormente submetido a congelamento. O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos dos ingredientes utilizados, sem odor azedo, rançoso, fermentado ou estranho e sem sinais de deterioração ou conservação inadequada. As porções deverão ser acondicionadas em bandeja, caixa			

			ou recipiente próprio para contato com alimentos, limpo, resistente, íntegro e devidamente protegido por tampa, filme alimentício ou sistema equivalente, de maneira a preservar sua organização e integridade durante o transporte e o recebimento. O produto deverá ser preparado em estabelecimento regularmente autorizado e mantido sob condições adequadas de higiene e refrigeração durante o armazenamento e o transporte, preservando-se a segurança dos ingredientes perecíveis e a cadeia de frio até o momento da entrega. Não serão admitidos produtos com peso inferior ao especificado; quantidade inferior a 15 porções; pão ressecado, endurecido, cru, queimado ou deteriorado; ingredientes vencidos ou em condições inadequadas; recheio ausente em parte significativa das porções; vegetais murchos ou deteriorados; sinais de congelamento, fermentação ou conservação inadequada; embalagem aberta, danificada ou imprópria; ou qualquer condição capaz de comprometer a qualidade e a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, higienização, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
07	200	PCTE	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 G**, produto de panificação industrializado, assado, doce, de textura crocante, apresentado em formato característico de rosquinha		11,43	**2.286,00**

			e destinado ao consumo direto. O produto deverá ser elaborado com farinha de trigo, açúcar, gordura e/ou óleo vegetal e **cacau em pó, chocolate em pó ou outro ingrediente derivado do cacau**, podendo conter amido, ovos, leite e derivados, sal, fermentos químicos, emulsificantes, aromatizantes e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Deverá possuir ingrediente derivado do cacau efetivamente declarado em sua composição, não sendo admitido produto cuja característica de chocolate seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes ou corantes. Os biscoitos deverão apresentar formato de rosquinha, tamanho relativamente uniforme, estrutura firme e textura seca e crocante, sem aspecto murcho, úmido, pegajoso, excessivamente duro ou queimado. Deverão apresentar coloração, sabor e aroma característicos do produto, sem odor ou sabor rançoso, fermentado, queimado ou estranho. As unidades deverão estar predominantemente íntegras, não sendo admitido volume significativo de biscoitos triturados, esfarelados ou reduzidos a fragmentos em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. O produto deverá estar livre de umidade anormal, mofo, insetos, larvas, teias, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de infestação, deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente selada e com **conteúdo líquido mínimo de 500 g**, protegendo o produto contra umidade, contaminação, perda de			

			crocância e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de selagem, sinais de violação, umidade interna ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a integridade do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
08	200	PCTE	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 G**, produto de panificação industrializado, assado, doce, de textura crocante, apresentado em formato característico de rosquinha e destinado ao consumo direto. O produto deverá ser elaborado com farinha de trigo, açúcar, gordura e/ou óleo vegetal e **coco ralado, coco desidratado ou outro**		10,12	**2.024,00**

			ingrediente derivado do coco, podendo conter amido, ovos, leite e derivados, sal, fermentos químicos, emulsificantes, aromatizantes e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Deverá possuir ingrediente derivado do coco efetivamente declarado em sua composição, não sendo admitido produto cuja característica de coco seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes. Os biscoitos deverão apresentar formato de rosquinha, tamanho relativamente uniforme, estrutura firme e textura seca e crocante, sem aspecto murcho, úmido, pegajoso, excessivamente duro ou queimado. Deverão apresentar coloração, sabor e aroma característicos do produto, sem odor ou sabor rançoso, fermentado, queimado ou estranho. As unidades deverão estar predominantemente íntegras, não sendo admitido volume significativo de biscoitos triturados, esfarelados ou reduzidos a fragmentos em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. O produto deverá estar livre de umidade anormal, mofo, insetos, larvas, teias, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de infestação, deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente selada e com **conteúdo líquido mínimo de 500 g**, protegendo o produto contra umidade, contaminação, perda de crocância e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de selagem, sinais de violação, umidade interna ou			

			quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a integridade do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
09	300	CX	**BISCOITO WAFER RECHEADO, INTEGRALMENTE COBERTO COM CHOCOLATE E EMBALADO INDIVIDUALMENTE – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 100 G**, nos sabores chocolate ao leite ou chocolate branco, conforme indicação da Administração no momento de cada solicitação. Produto constituído por **múltiplas camadas finas e crocantes de wafer, intercaladas com recheio e envolvidas externamente por chocolate ou cobertura sabor chocolate**, apresentado em pequenas unidades independentes, próprias para consumo individual. **Não será admitido biscoito wafer**		8,45	**2.535,00**

			comum, apresentado apenas em placas, tiras ou unidades recheadas sem cobertura externa. A simples utilização de massa ou recheio sabor chocolate não atenderá à especificação, sendo indispensável que cada unidade possua **recheio entre as camadas e cobertura de chocolate envolvendo sua superfície externa**. O wafer deverá apresentar-se seco, leve, crocante e adequadamente assado, sem umidade anormal, partes queimadas, amolecimento ou perda das características próprias do produto. O recheio deverá apresentar aspecto e consistência característicos, distribuído entre as camadas do wafer. A cobertura deverá envolver externamente cada unidade, apresentando-se íntegra e com aspecto compatível com o sabor solicitado. Poderão ser solicitados os seguintes sabores: **a)** chocolate ao leite: wafer recheado e externamente coberto com chocolate ou cobertura sabor chocolate ao leite; **b)** chocolate branco: wafer recheado e externamente coberto com chocolate ou cobertura sabor chocolate branco. O sabor será indicado pela Administração em cada solicitação, podendo ser requerido um dos sabores ou ambos, respeitado o quantitativo requisitado e mantido o mesmo preço registrado para o item. Cada unidade deverá ser **embalada individualmente**, em material próprio para contato com alimentos e devidamente fechado, de maneira a preservar sua integridade, cobertura e crocância após a abertura da embalagem externa. Não será exigido formato, dimensão, peso individual ou número exato de			

			unidades por embalagem, desde que o produto possua **conteúdo líquido total mínimo de 100 g**, contenha múltiplas unidades de pequeno porte embaladas individualmente e atenda às demais características estabelecidas. O produto deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos do sabor solicitado, sem ranço, mofo, umidade excessiva, odor ou sabor estranho, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. As unidades deverão estar predominantemente íntegras, não sendo admitido volume significativo de produtos quebrados, esmagados ou deformados em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. Também não serão admitidos sinais de derretimento, reconsolidação irregular da cobertura ou outras alterações capazes de comprometer a qualidade do produto. A embalagem externa deverá ser **original do fabricante**, resistente, íntegra, devidamente fechada e sem sinais de violação, protegendo as unidades contra umidade, contaminação e danos durante o armazenamento e o transporte. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, protegido da incidência			

			direta de luz solar, do calor excessivo e de outras condições capazes de comprometer sua integridade. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
10	150	KG	**BOLO CONFEITADO DE ANIVERSÁRIO – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA**, produto fresco, preparado para consumo direto, com peso total, sabor e decoração simples indicados pela Administração em cada solicitação. O bolo deverá apresentar massa adequadamente assada, macia e uniforme, sem partes cruas, queimadas, ressecadas, endurecidas ou com quaisquer sinais de deterioração ou preparo inadequado. Deverá possuir **no mínimo 2 (duas) camadas de recheio**, distribuídas entre as camadas de massa e presentes ao longo de toda a extensão do produto. Não serão admitidas partes significativas sem recheio ou concentração do recheio em apenas determinada região do bolo. Os sabores poderão ser escolhidos pela Administração no momento da solicitação, incluindo brigadeiro, chocolate, doce de leite, coco, abacaxi, creme ou outro sabor previamente previsto e aceito pela Administração, mantido o preço registrado para o item. Quando utilizados recheios à base de frutas, os ingredientes deverão estar próprios para consumo, sem sinais de fermentação, deterioração ou alteração.		72,60	**10.890,00**

			A cobertura deverá ser elaborada com chantilly ou creme próprio para confeitaria, podendo conter granulados, raspas, confeitos ou elementos decorativos comestíveis compatíveis com o sabor e com a decoração solicitada. A decoração deverá ser simples e compatível com a finalidade comemorativa, podendo incluir cores, inscrição e elementos decorativos básicos indicados na solicitação, sem alteração do preço registrado. Decorações especiais, estruturas tridimensionais, pasta americana, imagens impressas ou elementos de complexidade elevada somente poderão ser exigidos se estiverem expressamente previstos na contratação. O produto deverá apresentar estrutura íntegra e acabamento uniforme, sem rachaduras acentuadas, desmoronamentos, deformações, excesso de líquido, separação de fases ou derretimento da cobertura e do recheio. O bolo deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos dos ingredientes utilizados, sem odor ou sabor estranho, ranço, azedamento, fermentação indesejada, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O **peso total mínimo do bolo será indicado em cada requisição**, de acordo com o quantitativo contratado por quilograma. Não haverá pagamento adicional por eventual peso fornecido acima do solicitado, salvo autorização prévia e formal da Administração. O produto deverá ser preparado em estabelecimento regularmente autorizado e mantido, durante o armazenamento e o transporte, nas condições de higiene e temperatura compatíveis com os ingredientes			

			utilizados e com a legislação sanitária aplicável. Quando sua composição exigir refrigeração, deverá ser mantida a cadeia de frio até o momento da entrega, sem exposição indevida a temperaturas capazes de comprometer a cobertura, o recheio ou a segurança do alimento. O bolo deverá ser acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente fechada, capaz de protegê-lo contra contaminação, insetos, poeira, umidade, contato externo e deformações durante o transporte. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com peso inferior ao solicitado; quantidade inferior a duas camadas de recheio; partes significativas sem recheio; massa crua, queimada, endurecida ou deteriorada; cobertura ou recheio derretido, fermentado ou com separação de fases; deformações que comprometam sua utilização; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			

11	120	Forma	**BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE E CHOCOLATE GRANULADO – RENDIMENTO MÍNIMO DE 30 PORÇÕES**, produto fresco, fornecido inteiro e pronto para consumo. A massa deverá ser elaborada com **cacau em pó, chocolate em pó ou outro ingrediente derivado do cacau próprio para confeitaria**, efetivamente declarado em sua composição. Não será admitido produto cuja característica de chocolate seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes ou corantes. Deverá apresentar massa adequadamente assada, macia e uniforme, sem partes cruas, queimadas, ressecadas, endurecidas, excessivamente compactas ou com sinais de preparo inadequado ou deterioração. A cobertura deverá ser à base de chocolate, podendo ser do tipo brigadeiro, ganache, creme de chocolate ou preparação equivalente própria para confeitaria. Deverá ser aplicada sobre toda a superfície superior do bolo, de maneira uniforme e em quantidade que caracterize efetivamente um bolo com cobertura. Sobre a cobertura deverá ser aplicado **chocolate granulado**, distribuído por toda ou pela maior parte da superfície superior do produto. Não será admitida quantidade meramente simbólica ou concentrada em apenas uma pequena região. A cobertura não poderá apresentar separação de fases, excesso de líquido, ressecamento, cristalização anormal, derretimento ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O bolo deverá possuir estrutura		69,72	**8.366,40**

			íntegra e dimensões suficientes para proporcionar **rendimento mínimo de 30 (trinta) porções de tamanho regular e compatível com o consumo individual**. Não será exigida forma, dimensão ou altura específica, desde que o produto apresente rendimento compatível com o número mínimo de porções e mantenha espessura e estrutura adequadas à sua divisão e ao consumo. O produto deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos de bolo de chocolate, sem ranço, azedamento, fermentação indesejada, mofo, odor ou sabor estranho, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O bolo deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente protegida, capaz de preservar sua estrutura, cobertura e condições higiênico-sanitárias durante o transporte e o recebimento. A conservação e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com os ingredientes empregados, preservando a massa, a cobertura e a segurança do alimento até o momento da entrega. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com rendimento inferior ao especificado; massa crua, queimada, ressecada ou			

			deteriorada; cobertura ausente em parte significativa da superfície; ausência ou quantidade meramente simbólica de chocolate granulado; deformações que comprometam sua divisão ou utilização; sinais de conservação inadequada; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
12	100	Forma	**BOLO DE FUBÁ CREMOSO – RENDIMENTO MÍNIMO DE 30 PORÇÕES**, produto fresco, fornecido inteiro e pronto para consumo, tendo o fubá de milho como ingrediente característico da preparação. O produto deverá apresentar massa adequadamente assada, macia, úmida e homogênea, com a cremosidade própria do bolo de fubá cremoso, sem excesso de líquido livre, separação inadequada de fases ou aspecto cru. A parte cremosa deverá estar distribuída ao longo do produto, não sendo admitidas grandes regiões excessivamente secas, endurecidas, compactas ou desprovidas da característica própria da preparação. O bolo deverá apresentar sabor, aroma, coloração e textura característicos do fubá e dos demais ingredientes empregados, sem odor ou sabor rançoso, azedo, fermentado, queimado ou estranho. A estrutura deverá ser uniforme, sem partes cruas, excessivamente ressecadas, endurecidas,		73,59	**7.359,00**

			queimadas, embatumadas ou com sinais de preparo inadequado. A superfície poderá apresentar douramento decorrente do processo de cocção, desde que não esteja queimada ou excessivamente ressecada. O bolo deverá possuir estrutura íntegra e dimensões suficientes para proporcionar **rendimento mínimo de 30 (trinta) porções de tamanho regular e compatível com o consumo individual**. Não será exigida forma, dimensão ou altura específica, desde que o produto apresente rendimento compatível com o número mínimo de porções e mantenha espessura, estrutura e cremosidade adequadas à sua divisão e ao consumo. O produto deverá estar livre de mofo, fermentação indesejada, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. Deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente protegida, capaz de preservar sua estrutura, textura e condições higiênico-sanitárias durante o transporte e o recebimento. A conservação e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com a natureza e os ingredientes da preparação, preservando a qualidade e a segurança do alimento até o momento da entrega. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e			

			presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com rendimento inferior ao especificado; partes cruas, queimadas, endurecidas ou excessivamente ressecadas; excesso de líquido; ausência da característica cremosa própria da preparação; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
13	100	Forma	**BOLO SABOR CENOURA, LARANJA OU COCO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE – RENDIMENTO MÍNIMO DE 30 PORÇÕES**, produto fresco, fornecido inteiro e pronto para consumo. O sabor será escolhido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** cenoura; **b)** laranja; ou **c)** coco. O produto deverá apresentar massa adequadamente assada, macia e uniforme, sem partes cruas, queimadas, ressecadas, endurecidas, excessivamente compactas ou com sinais de preparo inadequado ou deterioração. A preparação deverá utilizar ingrediente correspondente ao sabor solicitado, como cenoura, suco, polpa ou outro ingrediente derivado da laranja, coco ralado, coco		72,63	**7.263,00**

			desidratado, leite de coco ou ingrediente equivalente. Não será admitido produto cuja característica do sabor seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes ou essências. A cobertura deverá ser à base de chocolate, podendo ser do tipo brigadeiro, ganache, creme de chocolate ou preparação equivalente própria para confeitaria. Deverá ser aplicada sobre toda a superfície superior do bolo, de forma uniforme e em quantidade que caracterize efetivamente um bolo com cobertura. A cobertura não poderá apresentar separação de fases, excesso de líquido, ressecamento, cristalização anormal, derretimento ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O bolo deverá apresentar estrutura íntegra, crescimento relativamente uniforme e dimensões suficientes para proporcionar **rendimento mínimo de 30 (trinta) porções de tamanho regular e compatível com o consumo individual**. Não será exigida forma, dimensão ou altura específica, desde que o produto apresente rendimento compatível com o número mínimo de porções e mantenha espessura e estrutura adequadas à sua divisão e ao consumo. O produto deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos do sabor solicitado e dos ingredientes empregados, sem odor ou sabor rançoso, azedo, fermentado, queimado ou estranho. Deverá estar livre de mofo, fermentação indesejada, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá ser produzido em estabelecimento regularmente			

			autorizado e acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente protegida, capaz de preservar sua estrutura, cobertura e condições higiênico-sanitárias durante o transporte e o recebimento. A conservação e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com a natureza e os ingredientes da preparação, preservando a qualidade e a segurança do alimento até o momento da entrega. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabor, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com rendimento inferior ao especificado; partes cruas, queimadas, endurecidas ou excessivamente ressecadas; ausência do ingrediente correspondente ao sabor solicitado; cobertura ausente em parte significativa da superfície; deformações que comprometam sua divisão ou utilização; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			

14	50	PCTE	**BOMBOM TIPO WAFER RECHEADO COM AMENDOIM E/OU CASTANHA-DE-CAJU, COBERTO COM CHOCOLATE – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG**, produto de confeitaria apresentado em unidades próprias para consumo individual. Cada unidade deverá ser constituída por **wafer crocante, recheio contendo amendoim e/ou castanha-de-caju e cobertura externa de chocolate ou cobertura sabor chocolate**. O wafer deverá apresentar-se seco e crocante, sem umidade anormal, amolecimento, partes queimadas ou perda das características próprias do produto. O recheio deverá possuir amendoim, castanha-de-caju ou ambos efetivamente declarados na lista de ingredientes. Não será admitido produto cuja característica desses ingredientes seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes. A cobertura deverá envolver externamente o produto e apresentar aspecto, coloração, textura, aroma e sabor característicos de chocolate ou cobertura sabor chocolate, sem sinais de deterioração ou conservação inadequada. Poderão ser utilizados açúcar, farinha de trigo, cacau e derivados, gorduras vegetais, derivados lácteos, soja, emulsificantes, fermentos, aromatizantes e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Cada bombom deverá ser **embalado individualmente**, em material próprio para contato com alimentos, íntegro e devidamente fechado, de modo a preservar a crocância do wafer, o recheio, a cobertura e as condições higiênico-		68,24	**3.412,00**

			sanitárias do produto. Não será exigido formato, peso individual ou número exato de unidades por embalagem, desde que sejam fornecidas múltiplas unidades embaladas individualmente e respeitado o **conteúdo líquido total mínimo de 1 kg**. As unidades deverão estar predominantemente íntegras, não sendo admitido volume significativo de produtos quebrados, esmagados ou deformados em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. O produto deverá estar livre de ranço, mofo, umidade indevida, odor ou sabor estranho, sujidades, matérias estranhas, sinais de infestação, derretimento seguido de reconsolidação irregular ou quaisquer sinais de deterioração. A embalagem externa deverá ser **original do fabricante**, resistente, íntegra, devidamente fechada e sem sinais de violação, protegendo as unidades contra umidade, contaminação e danos durante o armazenamento e o transporte. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo e de outras condições capazes de comprometer sua qualidade.			

			Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
15	20	PCTE	**CANJICA AMARELA (MUNGUNZÁ) – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 G**, produto alimentício constituído por grãos de milho amarelo beneficiados, secos, limpos e próprios para consumo humano, destinado ao preparo de mungunzá, canjicas e outras preparações culinárias. O produto deverá ser constituído por **milho amarelo**, sem adição de temperos, açúcares, corantes ou outros ingredientes que descaracterizem sua natureza. Os grãos deverão apresentar coloração e características próprias da canjica amarela, estar secos, limpos, firmes e predominantemente íntegros, sem quantidade significativa de grãos quebrados, chochos, escurecidos, queimados, germinados, brocados ou danificados por insetos. Após a hidratação e o cozimento realizados conforme as orientações do fabricante, o produto deverá apresentar textura e características próprias da preparação, sem quantidade anormal de grãos que permaneçam duros em decorrência de defeito ou deterioração da matéria-prima. O produto deverá estar livre de terra, pedras, fragmentos vegetais estranhos, insetos vivos ou mortos, larvas, ovos, teias, mofo, fungos, umidade excessiva ou quaisquer outras matérias estranhas e sinais de infestação ou deterioração.		4,06	**81,20**

			Não deverá apresentar odor ou sabor rançoso, mofado, fermentado, azedo ou estranho, nem alterações incompatíveis com grãos secos adequadamente conservados. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente selada e com **conteúdo líquido mínimo de 500 g**, protegendo o produto contra umidade, infestação, contaminação e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de vedação, umidade interna, sinais de infestação ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração relativa ao glúten e aos alergênicos, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos			

			alimentos vigente.			
16	20	PCTE	**CANJICA BRANCA – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 G**, produto alimentício constituído por grãos de milho branco beneficiados, secos, limpos e próprios para consumo humano, destinado ao preparo de canjicas e outras preparações culinárias. O produto deverá ser constituído por **milho branco**, sem adição de temperos, açúcares, corantes ou outros ingredientes que descaracterizem sua natureza. Os grãos deverão apresentar coloração e características próprias da canjica branca, estar secos, limpos, firmes e predominantemente íntegros, sem quantidade significativa de grãos quebrados, chochos, escurecidos, queimados, germinados, brocados ou danificados por insetos. Após a hidratação e o cozimento realizados conforme as orientações do fabricante, o produto deverá apresentar textura e características próprias da preparação, sem quantidade anormal de grãos que permaneçam duros em decorrência de defeito ou deterioração da matéria-prima. O produto deverá estar livre de terra, pedras, fragmentos vegetais estranhos, insetos vivos ou mortos, larvas, ovos, teias, mofo, fungos, umidade excessiva ou quaisquer outras matérias estranhas e sinais de infestação ou deterioração. Não deverá apresentar odor ou sabor rançoso, mofado, fermentado, azedo ou estranho, nem alterações incompatíveis com grãos secos adequadamente conservados. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra,		8,24	**164,80**

			devidamente selada e com **conteúdo líquido mínimo de 500 g**, protegendo o produto contra umidade, infestação, contaminação e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de vedação, umidade interna, sinais de infestação ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração relativa ao glúten e aos alergênicos, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
17	40	KG	**CAROLINA RECHEADA – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA**, produto de confeitaria tipo carolina ou mini-bomba, elaborado com massa assada e recheado, fornecido em unidades próprias para consumo individual.		76,36	**3.054,40**

			Cada quilograma deverá conter **no mínimo 18 (dezoito) unidades**, admitindo-se variação de tamanho e peso entre elas decorrente do processo de fabricação, desde que mantidos o rendimento mínimo e as demais condições de qualidade. A massa deverá apresentar estrutura leve, macia, aerada e adequadamente assada, sem partes cruas, queimadas, excessivamente ressecadas, endurecidas, borrachudas, murchas ou encharcadas. Cada unidade deverá possuir recheio em sua cavidade interna, presente em quantidade compatível com o tamanho do produto e perceptível no momento de seu corte ou consumo. Não serão admitidas unidades vazias ou com recheio limitado a uma quantidade meramente residual. O sabor do recheio será escolhido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** creme de chocolate; **b)** doce de leite; ou **c)** creme de confeiteiro. O recheio deverá apresentar consistência própria da preparação e estar em condições adequadas de consumo, sem excesso de líquido, ressecamento, cristalização anormal, separação de fases, fermentação, azedamento ou quaisquer sinais de deterioração. As unidades deverão apresentar tamanho relativamente uniforme e estrutura íntegra, não sendo admitida quantidade significativa de produtos esmagados, rompidos ou deformados em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. O produto deverá apresentar aroma, sabor, coloração e textura característicos da massa e do			

			recheio solicitado, sem ranço, mofo, odor ou sabor estranho, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e mantido sob condições de higiene e temperatura compatíveis com os ingredientes empregados. Quando o recheio exigir conservação refrigerada, deverá ser mantida a cadeia de frio durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, de modo a preservar a qualidade e a segurança do alimento. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente protegida, capaz de preservar a estrutura das unidades e evitar contato com fontes externas de contaminação. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabor do recheio, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com rendimento inferior ao especificado; massa crua, queimada, endurecida ou deteriorada; unidades sem recheio ou com quantidade meramente residual; recheio fermentado, azedo ou com separação de fases; quantidade significativa de unidades esmagadas; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária			

			vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
18	30	PCTE	**CEREAL MATINAL DE FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 240 G**, produto alimentício pronto para consumo, elaborado predominantemente à base de milho, apresentado em flocos secos e crocantes, com sabor adocicado característico. O produto deverá possuir **milho como ingrediente predominante**, associado a açúcar, podendo conter sal, extrato de malte, amido, vitaminas, minerais e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Os flocos deverão apresentar-se secos, crocantes, relativamente uniformes e predominantemente íntegros, sem quantidade significativa de farelo, pó ou fragmentos decorrentes de acondicionamento ou transporte inadequados. O produto deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos de cereal de milho açucarado, sem umidade anormal, amolecimento, consistência pegajosa, partes queimadas, odor ou sabor rançoso, fermentado, mofado ou estranho. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais, conforme a formulação do fabricante e a legislação aplicável, desde que os nutrientes adicionados sejam corretamente declarados na rotulagem. O produto deverá estar livre de mofo, insetos, larvas, teias, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de infestação,		13,37	**401,10**

			deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente selada e com **conteúdo líquido mínimo de 240 g**. Será admitida embalagem interna protegida por cartucho externo ou outro sistema de acondicionamento que assegure proteção equivalente contra umidade, contaminação, perda de crocância e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de selagem, umidade, sinais de violação ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e lactose, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos			

			alimentos vigente.			
19	50	CENTO	**DOCE TIPO BEIJINHO – CENTO COM 100 UNIDADES**, produto de confeitaria elaborado com leite condensado, coco ralado e manteiga, margarina ou outro ingrediente próprio para a preparação, podendo conter açúcar e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente. O produto deverá possuir **coco ralado efetivamente presente em sua composição e/ou acabamento**, não sendo admitido doce cuja característica de coco seja obtida exclusivamente mediante a utilização de aromatizantes. Deverá apresentar textura macia, homogênea e suficientemente consistente para manter sua forma, sem aspecto excessivamente líquido, ressecado, endurecido, cristalizado ou esfarelado. Cada unidade deverá possuir **peso líquido mínimo de 20 g**, considerado exclusivamente o doce pronto, sem o peso da forminha ou de qualquer material de acondicionamento. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, correspondendo ao peso líquido total mínimo de 2 kg de produto. As unidades deverão apresentar tamanho relativamente uniforme, ser moldadas individualmente e possuir formato compatível com a apresentação tradicional do doce tipo beijinho. O acabamento externo deverá ser realizado com coco ralado, aplicado em quantidade compatível com a apresentação do produto, sem utilização excessiva com a finalidade de compensar eventual insuficiência da massa do doce. Cada unidade deverá ser acondicionada individualmente em **forminha própria para contato**		103,94	**5.197,00**

			com alimentos, limpa, íntegra e de tamanho compatível com o doce, não sendo exigido número ou modelo específico. O produto deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos de leite condensado e coco, sem odor ou sabor rançoso, azedo, fermentado ou estranho. Deverá estar livre de mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. Os doces deverão ser produzidos em estabelecimento regularmente autorizado e mantidos sob condições de higiene e temperatura compatíveis com sua composição e com a legislação sanitária aplicável. O acondicionamento do conjunto deverá ser realizado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente, devidamente fechada e capaz de evitar deformações, ressecamento, contaminação ou danos durante o transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; doces com peso individual inferior a 20 g; produtos excessivamente líquidos, ressecados, endurecidos, cristalizados ou deformados; ausência do ingrediente característico de coco; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do			

			alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
20	60	CENTO	**DOCE TIPO BRIGADEIRO – CENTO COM 100 UNIDADES**, produto de confeitaria elaborado com leite condensado, manteiga, margarina ou outro ingrediente próprio para a preparação e **chocolate em pó e/ou cacau em pó**, finalizado externamente com chocolate granulado. O produto deverá possuir chocolate em pó ou cacau em pó efetivamente presente em sua composição. Não será admitida a utilização exclusiva de achocolatado em pó, aromatizantes ou corantes como substitutos integrais desses ingredientes. A massa deverá apresentar textura macia, homogênea e suficientemente consistente para manter sua forma, sem aspecto excessivamente líquido, ressecado, endurecido, cristalizado, esfarelado ou pegajoso. Cada unidade deverá possuir **peso líquido mínimo de 20 g**, considerado exclusivamente o doce pronto, sem o peso da forminha ou de qualquer material de acondicionamento. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, correspondendo ao peso líquido total mínimo de 2 kg de produto. As unidades deverão apresentar tamanho relativamente uniforme, ser moldadas individualmente e possuir formato compatível com a apresentação tradicional do doce tipo brigadeiro.		107,55	**6.453,00**

			A superfície externa deverá ser recoberta com **chocolate granulado**, aplicado em quantidade compatível com a apresentação do produto. Não será admitida utilização meramente simbólica ou concentrada em apenas pequena parte da unidade. O chocolate granulado deverá apresentar características próprias do produto e estar livre de umidade anormal, ranço ou sinais de conservação inadequada. Cada unidade deverá ser acondicionada individualmente em **forminha própria para contato com alimentos**, limpa, íntegra e de tamanho compatível com o doce, não sendo exigido número ou modelo específico. O produto deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos de brigadeiro, sem odor ou sabor rançoso, azedo, fermentado ou estranho. Deverá estar livre de mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. Os doces deverão ser produzidos em estabelecimento regularmente autorizado e mantidos sob condições de higiene e temperatura compatíveis com sua composição e com a legislação sanitária aplicável. O acondicionamento do conjunto deverá ser realizado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente, devidamente fechada e capaz de evitar deformações, ressecamento, contaminação ou danos durante o transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo, condições de conservação e			

			presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; doces com peso individual inferior a 20 g; produtos excessivamente líquidos, ressecados, endurecidos, cristalizados ou deformados; ausência de chocolate em pó ou cacau na composição; ausência ou quantidade meramente simbólica de chocolate granulado; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
21	20	FORMA	**EMPADÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO – MASSA TIPO EMPADÃO – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 3 KG E RENDIMENTO MÍNIMO DE 30 PORÇÕES**, produto de panificação salgada, assado, constituído por base, laterais e cobertura de massa própria para empadão, recheado com frango cozido e desfiado e requeijão cremoso. O produto deverá possuir **peso líquido mínimo de 3 kg**, considerado exclusivamente o empadão pronto e assado, sem o peso da forma, tampa, embalagem ou qualquer material de acondicionamento. Deverá apresentar dimensões e estrutura suficientes para proporcionar **rendimento mínimo de 30 (trinta) porções de tamanho**		132,31	**2.646,20**

			compatível com o consumo individual, correspondendo ao peso médio aproximado de 100 g por porção. Não será exigido formato, diâmetro ou altura específicos, desde que sejam atendidos o peso líquido e o rendimento mínimos estabelecidos. A massa deverá ser do tipo tradicionalmente utilizado em empadas e empadões, conhecida como massa de empadão ou massa podre, elaborada com farinha de trigo e gordura própria para uso culinário, podendo conter ovos, sal e outros ingredientes característicos da preparação. Após assada, a massa deverá apresentar estrutura firme o suficiente para permitir o corte e a retirada das porções, preservando a textura característica desse tipo de preparação. Não serão admitidas partes cruas, queimadas, excessivamente duras, ressecadas, compactas, borrachudas ou encharcadas. A espessura da massa deverá ser compatível com a preparação, não sendo admitido produto predominantemente constituído por massa ou com camadas excessivamente grossas que reduzam significativamente a presença do recheio. O recheio deverá possuir **frango cozido e desfiado como ingrediente predominante**, associado a **requeijão cremoso**, ambos distribuídos por toda a extensão do produto. O frango deverá estar adequadamente cozido, desfiado e temperado, sem ossos, cartilagens, excesso de pele ou outras partes impróprias ao consumo. O produto utilizado deverá ser efetivamente denominado requeijão cremoso, não sendo admitida sua			

			substituição integral por mistura láctea, creme culinário ou produto apenas sabor requeijão. O requeijão deverá estar incorporado ou distribuído pelo recheio, não sendo admitida sua utilização apenas de forma decorativa ou concentrada em pequena região do produto. O recheio poderá conter milho-verde, azeitona, cebola, tomate, cheiro-verde, orégano e outros temperos próprios da preparação, desde que utilizados como ingredientes complementares e sem substituição significativa do frango e do requeijão. O recheio deverá apresentar consistência adequada ao corte, sem excesso de líquido capaz de encharcar a massa, e estar distribuído inclusive nas regiões próximas às bordas. O produto deverá ser **preparado e assado no mesmo dia da entrega**, não sendo admitido empadão preparado no dia anterior, previamente congelado ou fornecido congelado. Deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos da preparação, sem odor ou sabor azedo, rançoso, fermentado ou estranho, mofo, manchas anormais, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. O empadão deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionado em forma, bandeja ou embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e protegida por tampa, filme alimentício ou sistema equivalente. Por conter frango, requeijão e outros ingredientes perecíveis, o produto deverá ser mantido sob condições adequadas de higiene e temperatura durante o armazenamento, o			

			transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com peso ou rendimento inferiores aos especificados; massa crua, queimada, endurecida ou encharcada; quantidade insuficiente de recheio; ausência de frango ou requeijão em parte significativa das porções; recheio com excesso de líquido; sinais de congelamento, deterioração ou conservação inadequada; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
22	200	UNID	**EMPANADO DE FRANGO TIPO STEAK TRADICIONAL – UNIDADE COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 100 G**, produto cárneo industrializado, moldado, empanado, congelado e destinado ao consumo após preparo final conforme as instruções do fabricante. O produto deverá possuir **carne de frango como ingrediente cárneo predominante da formulação**. Será admitida a utilização de carne mecanicamente separada de frango – CMS apenas como ingrediente complementar, não podendo constituir a matéria-prima cárnea predominante. Não será admitida a utilização de		2,68	**536,00**

			carnes suína, bovina ou de outras espécies em substituição ou mistura com a carne de frango. Poderá conter água, pele de frango, farinhas, féculas, amidos, proteína vegetal, óleo ou gordura vegetal, sal, temperos, condimentos e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente, desde que respeitados os limites estabelecidos para a categoria. Cada unidade deverá possuir **peso líquido mínimo de 100 g**, sem o peso da embalagem. O produto deverá apresentar formato característico de steak, com espessura relativamente uniforme e estrutura adequada ao preparo e ao consumo. O empanamento deverá estar distribuído pela superfície do produto e apresentar aderência compatível com a categoria, sem camada desproporcional em relação à porção cárnea e em conformidade com os limites estabelecidos na legislação aplicável. Após o preparo realizado conforme as orientações do fabricante, o produto deverá manter sua estrutura e apresentar características próprias de empanado de frango, sem consistência interna anormalmente pastosa, gelatinosa, borrachuda ou farinácea. Deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos do produto, sem manchas anormais, odor ou sabor estranho, ranço ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de fragmentos de ossos, penas, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer elementos impróprios ao consumo humano. Deverá ser fornecido **congelado**, permanecendo sob congelamento durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, na			

			temperatura indicada pelo fabricante e em conformidade com a legislação aplicável. Não serão admitidos sinais de descongelamento e recongelamento, como quantidade anormal de cristais de gelo ou líquido recongelado, deformação acentuada, alteração do empanamento ou outras modificações indicativas de rompimento da cadeia de frio. O produto poderá ser acondicionado individualmente ou em embalagem contendo múltiplas unidades, desde que seja possível identificar o peso líquido total, a quantidade fornecida e o atendimento ao peso mínimo individual estabelecido. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente às condições de congelamento, íntegra e devidamente selada, protegendo o produto contra contaminação, perda de umidade, queimadura pelo frio e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, mal vedadas ou com sinais de violação. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação, modo de preparo e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço de Inspeção Oficial competente**, com a respectiva identificação na			

			rotulagem, de acordo com o âmbito de comercialização aplicável. **Prazo de validade: mínimo de 60 (sessenta) dias remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável aos produtos empanados e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
23	1100	Sachê	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO – SACHÊ COM CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 10 G**, destinado à preparação de pães, pizzas, massas doces e salgadas e outros produtos de panificação que necessitem de fermentação biológica. O produto deverá ser obtido a partir de culturas de leveduras próprias para fermentação alimentar, especialmente **Saccharomyces cerevisiae**, submetidas a processo adequado de desidratação. Deverá ser do tipo **seco instantâneo**, próprio para utilização direta na preparação da massa e apto a ser misturado à farinha sem necessidade de ativação ou reidratação prévia, observadas as instruções do fabricante. O produto deverá apresentar-se seco, solto e homogêneo, na forma de pó, grânulos ou partículas características, sem umidade anormal, empedramento, formação de blocos, mofo ou sinais de conservação inadequada. A composição deverá conter fermento biológico desidratado à base de Saccharomyces cerevisiae, podendo conter emulsificantes e		1,82	**2.002,00**

			outras substâncias tecnologicamente autorizadas para a categoria pela legislação vigente. Quando utilizado conforme as orientações do fabricante e dentro das condições adequadas de preparo, o produto deverá apresentar atividade fermentativa compatível com fermento biológico seco instantâneo. O produto deverá estar livre de matérias estranhas, terra, resíduos vegetais ou animais, insetos, larvas, parasitos, sujidades, umidade, mofo ou quaisquer sinais de infestação ou deterioração. A embalagem primária deverá ser do tipo **sachê**, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente à umidade, íntegra, hermeticamente fechada e com **conteúdo líquido mínimo de 10 g**, protegendo a atividade das leveduras e a qualidade do produto. Não serão admitidas embalagens abertas, perfuradas, estufadas, mal seladas, com sinais de violação, umidade ou quaisquer danos capazes de comprometer a conservação ou a atividade do fermento. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e modo de utilização. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, conforme as orientações do fabricante, protegido do calor excessivo, da incidência direta de luz solar e de outras condições capazes de reduzir sua atividade. **Prazo de validade: mínimo de 6**			

			(seis) meses remanescentes, contados da data da entrega. O produto deverá atender integralmente às normas sanitárias, de identidade, qualidade, rotulagem e segurança dos alimentos vigentes aplicáveis ao fermento biológico seco instantâneo.			
24	30	CX	**HAMBÚRGUER MISTO DE CARNE DE FRANGO E CARNE BOVINA – EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 12 UNIDADES E PESO LÍQUIDO TOTAL MÍNIMO DE 672 G**, produto cárneo industrializado, cru, moldado e congelado, destinado ao consumo após cocção completa. O produto deverá conter obrigatoriamente **carne de frango e carne bovina**, ambas efetivamente presentes na formulação e identificadas na denominação de venda e na lista de ingredientes. A matéria-prima cárnea deverá constituir a base predominante do produto. Não será admitida formulação na qual água, amidos, farinhas, proteínas vegetais ou outros ingredientes não cárneos predominem em relação às carnes utilizadas ou descaracterizem o produto. Não será admitida a utilização de **carne mecanicamente separada – CMS**, nem de carnes de outras espécies além de frango e bovina. Poderão ser utilizados tecido adiposo, água, proteína de origem vegetal ou animal, sal, temperos, condimentos, óleos, gorduras e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente, observados os limites estabelecidos para a categoria. O produto deverá atender aos parâmetros de identidade e qualidade e aos limites físico-		24,29	**728,70**

			químicos estabelecidos no regulamento técnico vigente aplicável ao hambúrguer. A embalagem deverá conter **no mínimo 12 (doze) unidades** e possuir **peso líquido total mínimo de 672 g**. Não será exigido peso individual exato, desde que as unidades sejam próprias para o consumo individual, apresentem tamanho relativamente uniforme e sejam atendidos os limites mínimos de quantidade e peso total. As unidades deverão apresentar formato característico de hambúrguer, estrutura íntegra e espessura compatível com a cocção uniforme, não sendo admitida quantidade significativa de unidades quebradas, excessivamente deformadas ou com diferenças acentuadas de tamanho dentro da mesma embalagem. Após o preparo realizado conforme as instruções do fabricante, o produto deverá manter sua estrutura e apresentar características próprias de hambúrguer misto de frango e carne bovina, sem consistência anormalmente pastosa, gelatinosa, borrachuda ou farinácea. Deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos do produto, sem manchas anormais, odor ou sabor estranho, ranço ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de fragmentos de ossos, penas, pelos, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer elementos impróprios ao consumo humano. As unidades deverão ser fornecidas **congeladas e adequadamente separadas entre si**, de maneira que possam ser retiradas da embalagem sem a necessidade de descongelamento integral do conteúdo. Não serão admitidos sinais de			

			descongelamento e recongelamento, como quantidade anormal de cristais de gelo ou líquido recongelado, aderência excessiva entre as unidades, deformações ou alterações indicativas de rompimento da cadeia de frio. O produto deverá permanecer sob congelamento durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, na temperatura indicada pelo fabricante e em conformidade com a legislação aplicável. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente às condições de congelamento, íntegra e devidamente fechada. Será admitida embalagem plástica, cartonada ou outro sistema de acondicionamento que ofereça proteção equivalente contra contaminação, perda de umidade e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, mal vedadas ou com sinais de violação. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação de venda com indicação das espécies de frango e bovina, identificação do fabricante, lista de ingredientes, quantidade de unidades, peso líquido total, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação, modo de preparo e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço**			

			de Inspeção Oficial competente, com a respectiva identificação na rotulagem, conforme o âmbito de comercialização aplicável. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável ao hambúrguer e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
25	200	BDJ	**IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARADO DE FRUTAS – CONJUNTO COM NO MÍNIMO 6 UNIDADES INDIVIDUAIS E PESO LÍQUIDO TOTAL MÍNIMO DE 510 G**, fornecido em sabores variados. O conjunto deverá conter unidades em **no mínimo 2 (dois) sabores**, sendo obrigatoriamente um deles morango e o outro dentre coco, leite condensado, vitamina de frutas ou outro sabor previamente previsto e aceito pela Administração. O produto deverá ser elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, leite semidesnatado, leite reconstituído ou leite pasteurizado com teor de gordura compatível com a denominação, fermentado com culturas lácteas próprias para a fabricação de iogurte. Nos sabores de frutas, deverá conter preparado de fruta correspondente ao sabor declarado. Nos demais sabores, deverá conter ingredientes ou preparados compatíveis com a respectiva denominação, não sendo admitido produto cuja característica seja obtida exclusivamente mediante a utilização de corantes.		8,21	**1.642,00**

			O iogurte deverá apresentar consistência cremosa e homogênea, própria do produto acondicionado em potes individuais, sem excesso de líquido, separação anormal de soro, grumos incomuns, coagulação inadequada ou alterações decorrentes de conservação imprópria. Deverá apresentar sabor, aroma, coloração e textura característicos do sabor indicado, sem acidez anormal, odor ou sabor rançoso, fermentado ou estranho e sem sinais de deterioração. O conjunto deverá conter **no mínimo 6 (seis) unidades individuais** e possuir **peso líquido total mínimo de 510 g**. Não será exigido peso individual exato de 85 g, desde que sejam atendidos a quantidade mínima de unidades, o peso líquido total mínimo e as demais condições estabelecidas. Os recipientes individuais deverão ser próprios para contato com alimentos, resistentes, íntegros e devidamente selados. Poderão ser agrupados em bandeja, filme, cartucho ou outro sistema de acondicionamento que ofereça proteção equivalente durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidos recipientes abertos, perfurados, trincados, estufados, com vazamentos, perda de vedação ou sinais de violação. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, sabor, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, lactose e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do			

			Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser mantido **sob refrigeração**, durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, na temperatura indicada pelo fabricante e em conformidade com a legislação aplicável, preservando-se continuamente a cadeia de frio. Não serão admitidos sinais de quebra da cadeia de refrigeração, estufamento, vazamento, separação anormal de soro, coagulação inadequada, mofo, fermentação anormal, odor ou sabor estranho ou quaisquer alterações capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. **Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável aos leites fermentados e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
26	30	UNID	**LEITE DE COCO TRADICIONAL, NÃO ADOÇADO – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 ML**, produto alimentício obtido a partir da emulsão aquosa extraída da polpa ou do endosperma de cocos maduros, destinado ao uso culinário em preparações doces e salgadas. O produto deverá ser classificado e identificado na rotulagem como **leite de coco**, na versão tradicional e sem adição de açúcares. Não serão admitidos, em sua substituição, bebida à base de coco, preparado sabor coco ou produto pertencente		13,93	**417,90**

			a categoria distinta. O leite de coco deverá constituir a base característica da formulação, podendo conter água, estabilizantes, espessantes, emulsificantes, acidulantes, conservadores e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Não será exigida a utilização de aditivo, estabilizante ou tecnologia de conservação específica, desde que o produto esteja regularmente autorizado e mantenha as características próprias da categoria. Deverá apresentar aspecto, coloração, aroma, sabor e consistência característicos de leite de coco tradicional. Será admitida separação natural de fases durante o armazenamento, desde que reversível mediante agitação e compatível com as características normais do produto. O produto não deverá apresentar odor ou sabor rançoso, fermentado, azedo, amargo ou estranho, tampouco sinais de fermentação, deterioração ou conservação inadequada. Deverá estar livre de sujidades, matérias estranhas, insetos, larvas, mofo, partículas anormais ou quaisquer elementos incompatíveis com o produto. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada, com mecanismo de inviolabilidade e **conteúdo líquido mínimo de 500 ml**. Será admitida embalagem de vidro, material plástico, cartonado ou outro material autorizado para contato com alimentos, desde que ofereça proteção adequada e preserve a qualidade e a segurança do produto durante seu prazo de validade. Não serão admitidas embalagens			

			trincadas, quebradas, perfuradas, estufadas, com vazamentos, falhas de vedação, tampa danificada, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a conservação ou a segurança do conteúdo. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação antes e após a abertura. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de impactos e de outras condições capazes de comprometer a embalagem ou a qualidade do produto. Após a abertura, deverá ser conservado e consumido de acordo com as orientações do fabricante. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade aplicável ao leite de coco e às demais normas vigentes de rotulagem, aditivos alimentares e segurança dos alimentos.			
27	80	UNID	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG**, produto lácteo obtido pela desidratação do leite de vaca integral, destinado ao		46,27	**3.701,60**

			consumo humano. O produto deverá possuir a denominação de venda **"Leite em Pó Integral Instantâneo"**. Não serão admitidos, em sua substituição, composto lácteo, mistura láctea, bebida láctea em pó, preparado à base de leite, leite em pó parcialmente desnatado, leite em pó desnatado ou produto pertencente a categoria diferente. Não será admitida a utilização de óleos ou gorduras vegetais em substituição total ou parcial à gordura própria do leite. Por se tratar de produto instantâneo, deverá apresentar umectabilidade e dispersabilidade compatíveis com essa classificação, dissolvendo-se adequadamente em água quando preparado conforme as instruções do fabricante. O produto deverá atender aos parâmetros de composição, identidade e qualidade estabelecidos no regulamento técnico vigente para leite em pó integral instantâneo, inclusive quanto aos teores de gordura, umidade e proteína. Deverá apresentar-se na forma de pó seco, solto e homogêneo, sem umidade anormal, empedramento, grumos endurecidos ou sinais de conservação inadequada. Após reconstituído conforme as instruções do fabricante, deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor característicos de leite, sem separação anormal de fases, precipitação excessiva, odor ou sabor rançoso, queimado, azedo, oxidado ou estranho. O produto deverá estar livre de matérias estranhas, insetos, larvas, teias, sujidades, mofo, umidade anormal ou quaisquer sinais de infestação, deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do**			

			fabricante, de uso único e hermeticamente fechada, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente à umidade, íntegra e com **conteúdo líquido mínimo de 1 kg**. Não serão admitidos produtos fracionados ou reembalados pelo fornecedor, nem embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de selagem, umidade interna, sinais de violação ou quaisquer danos capazes de comprometer a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente a denominação "Leite em Pó Integral Instantâneo", identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, lactose e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, modo de preparo, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço de Inspeção Oficial competente**, com a respectiva identificação na rotulagem, de acordo com o âmbito de comercialização aplicável. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao Regulamento Técnico Mercosul de			

			Identidade e Qualidade do Leite em Pó incorporado pela Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, suas alterações ou norma que venha a substituí-la, e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem e segurança dos alimentos.			
28	40	UNID	**MANTEIGA COM SAL – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200 G**, produto lácteo obtido a partir de creme derivado do leite, com adição de sal, cuja matéria gorda seja constituída exclusivamente por gordura láctea. O produto deverá possuir a denominação de venda **"Manteiga com Sal" ou "Manteiga Salgada"**. Não serão admitidos, em sua substituição, margarina, creme vegetal, mistura de manteiga com margarina, produto composto com gordura vegetal ou qualquer produto cuja matéria gorda não seja exclusivamente de origem láctea. A composição deverá possuir creme de leite como ingrediente básico, acrescido de sal, podendo conter fermentos lácticos, corantes naturais e outros ingredientes ou aditivos autorizados para a categoria pela legislação vigente. Não será admitida a utilização de óleos ou gorduras vegetais em substituição total ou parcial à gordura láctea. O produto deverá atender aos parâmetros de composição, identidade e qualidade estabelecidos no regulamento técnico vigente aplicável à manteiga com sal, inclusive quanto aos teores de matéria gorda, umidade e cloreto de sódio. Deverá apresentar consistência,		13,24	**529,60**

			textura, coloração, aroma e sabor característicos de manteiga com sal adequadamente conservada, sem separação anormal de líquido, manchas, grumos incomuns, odor ou sabor rançoso, oxidado, azedo, amargo ou estranho. O produto deverá estar livre de bolores, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada e com **conteúdo líquido mínimo de 200 g**, protegendo o produto contra contaminação, oxidação, incidência de luz e perda de qualidade. Será admitida embalagem em pote, material laminado ou outro sistema autorizado para acondicionamento de manteiga, desde que ofereça proteção equivalente e possua fechamento e mecanismo de inviolabilidade adequados. Não serão admitidos produtos fracionados ou reembalados pelo fornecedor, nem embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, mal fechadas, com vazamentos, sinais de violação ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação de venda, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos, lactose e glúten, quando aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial			

			competente. O produto deverá ser mantido **sob refrigeração**, nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e em conformidade com a legislação aplicável, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, o transporte e o recebimento. Não serão admitidos sinais de derretimento e ressolidificação, separação anormal de fases, deformação acentuada ou outras alterações decorrentes de exposição inadequada ao calor. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado e submetido ao **Serviço de Inspeção Oficial competente**, com a respectiva identificação na rotulagem, de acordo com o âmbito de comercialização aplicável. **Prazo de validade: mínimo de 60 (sessenta) dias remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável à manteiga e às demais normas vigentes de inspeção de produtos de origem animal, rotulagem, conservação e segurança dos alimentos.			
29	50	PCTE	**MASSA PARA LASANHA PRÉ-ASSADA OU DE PREPARO DIRETO – CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200 G**, massa alimentícia seca, apresentada em lâminas próprias para montagem de lasanha. O produto deverá ser elaborado com sêmola, semolina e/ou farinha de trigo, podendo conter ovos e outros ingredientes ou aditivos autorizados pela legislação vigente. Deverá ser do tipo **pré-assado, direto ao forno ou de preparo**		5,37	**268,50**

			equivalente, próprio para utilização na montagem da lasanha sem necessidade de pré-cozimento obrigatório em água, devendo hidratar e cozinhar durante o preparo com o molho, conforme as instruções do fabricante. As lâminas deverão apresentar formato e espessura relativamente uniformes e estrutura adequada à montagem em camadas, sem quantidade significativa de placas quebradas, trincadas, deformadas ou esfareladas em decorrência de acondicionamento ou transporte inadequados. Após o preparo realizado conforme as orientações do fabricante, a massa deverá apresentar textura e consistência características de lasanha, sem permanecer excessivamente dura ou borrachuda e sem se desmanchar de maneira anormal. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos de massa alimentícia, sem odor ou sabor rançoso, mofado, fermentado ou estranho. Deverá apresentar-se seco e livre de umidade anormal, empedramento, insetos, larvas, teias, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de infestação, deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser **original do fabricante**, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente fechada e com **conteúdo líquido mínimo de 200 g**, protegendo as lâminas contra umidade, contaminação e danos durante o armazenamento e o transporte. Não serão admitidas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, mal seladas, com umidade, sinais de violação ou quaisquer danos capazes de comprometer a			

			qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, especialmente denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, declaração de alergênicos e glúten, identificação do lote, prazo de validade, modo de preparo e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade, do calor excessivo, da incidência direta de luz solar, de insetos, roedores e de outras fontes de contaminação. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem, de identidade e de qualidade aplicável às massas alimentícias.			
30	30	CENTO	**MINI EMPADA ASSADA – SABOR FRANGO OU PALMITO – CENTO COM 100 UNIDADES**, produto de panificação salgada preparado com massa própria para empada, recheado, assado e destinado ao consumo individual. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com **peso líquido mínimo de 30 g por unidade**, excluído o peso de forminhas e demais materiais de acondicionamento. O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg**. Não será exigido diâmetro ou		131,66	**3.949,80**

			dimensão específica, desde que as unidades possuam peso, tamanho e formato relativamente uniformes e atendam aos limites mínimos estabelecidos. A massa deverá ser do tipo tradicionalmente utilizado em empadas, conhecida como massa de empada ou massa podre, elaborada com farinha de trigo e gordura própria para uso culinário, podendo conter ovos, sal e outros ingredientes característicos da preparação. A massa deverá formar base, laterais e cobertura, possuir estrutura suficiente para conter o recheio e permitir o manuseio da unidade. Não serão admitidas partes cruas, queimadas, excessivamente ressecadas, endurecidas, compactas ou encharcadas. A espessura da massa deverá ser compatível com o tamanho da unidade, não sendo admitido produto predominantemente constituído por massa ou com camada excessivamente grossa que reduza significativamente a presença do recheio. O sabor será indicado pela Administração em cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** frango: recheio elaborado com frango cozido e desfiado como ingrediente predominante, podendo conter cebola, tomate, milho, cheiro-verde, ervas, requeijão, creme e outros ingredientes próprios da preparação; **b)** palmito: recheio elaborado com palmito como ingrediente predominante, podendo conter cebola, tomate, cheiro-verde, ervas, requeijão, creme e outros ingredientes próprios da preparação. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de ambos no mesmo cento, indicando			

			as respectivas quantidades no momento da requisição, sem alteração do preço registrado. No sabor frango, o ingrediente principal deverá estar adequadamente cozido e desfiado, sem ossos, cartilagens, excesso de pele ou outras partes impróprias ao consumo. No sabor palmito, o ingrediente principal deverá estar presente em porções identificáveis e apresentar características próprias de produto adequado ao consumo. Não será admitido recheio no qual cremes, farinhas, amidos ou outros ingredientes substituam de maneira predominante o frango ou o palmito. O recheio deverá estar presente na cavidade interna de cada unidade, ser facilmente identificável e possuir consistência adequada, sem excesso de líquido capaz de escorrer ou encharcar a massa. Não serão admitidas unidades vazias ou com quantidade meramente residual de recheio. As mini empadas deverão apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos da massa e do recheio solicitado, sem odor ou sabor azedo, rançoso, fermentado, queimado ou estranho. Os produtos deverão ser **preparados e assados no mesmo dia da entrega**, não sendo admitidas mini empadas preparadas no dia anterior ou previamente congeladas. Deverão ser produzidos em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionados em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos por tampa, filme alimentício ou sistema equivalente. Durante o armazenamento, o			

			transporte e o recebimento, deverão ser mantidas condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com os ingredientes empregados e com a legislação sanitária aplicável. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabores, data de produção, orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos fornecimentos com menos de 100 unidades; peso individual inferior a 30 g; peso líquido total inferior a 3 kg; massa crua, queimada, endurecida ou encharcada; recheio ausente ou meramente residual; ausência do ingrediente principal; produto preparado no dia anterior ou previamente congelado; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
31	1.200	UNID	**MINI LANCHE COM PEITO DE PERU, QUEIJO PRATO E CREME DE CENOURA – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 50 G POR UNIDADE**, preparado com mini pão de leite próprio para sanduíche, recheado com peito de peru, queijo prato e creme de cenoura. O pão deverá possuir **peso mínimo de 30 g por unidade** e tamanho compatível com mini sanduíche, sem		8,71	**10.452,00**

			exigência de formato, diâmetro ou comprimento específico. Deverá apresentar-se fresco, macio e adequadamente assado, com estrutura íntegra, sem partes cruas, queimadas, excessivamente ressecadas, endurecidas, úmidas, amassadas ou com sinais de deterioração. Cada unidade deverá conter obrigatoriamente **peito de peru, queijo prato e creme de cenoura**, distribuídos no interior do pão. O peito de peru e o queijo prato poderão ser apresentados em fatias inteiras ou porções regulares, desde que ambos estejam presentes em quantidade identificável e distribuídos pela maior parte da superfície interna do pão. Não será admitida a utilização predominante de aparas, pontas, retalhos ou pequenos fragmentos com a finalidade de aparentar quantidade superior à efetivamente fornecida. O peito de peru e o queijo deverão apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos, estar dentro dos respectivos prazos de validade e ser provenientes de produtos regularmente inspecionados, quando aplicável. O creme de cenoura deverá ser preparado com **cenoura efetivamente presente na composição**, podendo conter requeijão cremoso, creme de ricota, maionese industrializada ou outra base cremosa própria para alimentos. O creme deverá possuir consistência adequada, ser distribuído no interior do pão e estar presente em quantidade suficiente para compor o recheio, sem excesso capaz de provocar vazamento ou encharcamento. O conjunto formado pelo peito de			

			peru, queijo prato e creme de cenoura deverá possuir **peso mínimo total de 20 g por unidade**. A quantidade de creme não poderá ser utilizada para substituir integralmente ou tornar meramente residual a presença do peito de peru ou do queijo. Cada mini lanche pronto deverá possuir **peso líquido mínimo de 50 g**, excluído o peso da embalagem ou de qualquer material utilizado no acondicionamento. As unidades deverão apresentar tamanho e montagem relativamente uniformes, não sendo admitidas diferenças acentuadas de peso ou quantidade de recheio dentro do mesmo fornecimento. Cada unidade deverá ser **embalada individualmente**, em material próprio para contato com alimentos, limpo, íntegro, resistente e devidamente fechado. Não será exigido material transparente, desde que a embalagem proteja adequadamente o produto contra manipulação, poeira, umidade e outras fontes de contaminação. O produto deverá apresentar aroma, sabor, aparência e textura característicos dos ingredientes utilizados, sem azedamento, ranço, mofo, odor ou sabor estranho, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Por conter produto cárneo, queijo, vegetal e preparação cremosa, deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e mantido sob condições adequadas de higiene e temperatura durante o armazenamento, o transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, data de produção, prazo ou orientação de consumo,			

			condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com peso total inferior a 50 g; pão com peso inferior a 30 g; recheio total inferior a 20 g; ausência de qualquer um dos três componentes; presença meramente residual de peito de peru ou queijo; pão ressecado ou deteriorado; recheio com alterações de cor, odor ou textura; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
32	500	UNID	**MINI LANCHE DE PÃO SÍRIO COM PATÊ – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 40 G POR UNIDADE**, produto pronto para consumo, preparado com mini pão sírio recheado com patê de frango ou patê de presunto, conforme indicação da Administração em cada solicitação. O mini pão sírio deverá possuir tamanho compatível com o consumo individual e apresentar-se fresco, macio, flexível e adequadamente assado, sem partes cruas, queimadas, ressecadas, endurecidas, quebradiças, excessivamente úmidas ou com sinais de deterioração. Não será exigido diâmetro ou dimensão específica, desde que o lanche pronto possua **peso líquido mínimo de 40 g por unidade**, excluído o peso da embalagem. Cada unidade deverá conter **no mínimo 15 g de patê**, distribuído		7,93	**3.965,00**

			pela área interna do pão e presente em quantidade suficiente para caracterizar efetivamente o recheio solicitado. O sabor será escolhido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** patê de frango: elaborado com frango cozido e desfiado como ingrediente predominante, associado a maionese industrializada, requeijão cremoso ou outra base própria para patê, podendo conter cenoura, cheiro-verde, milho, cebola e temperos; **b)** patê de presunto: elaborado com presunto cozido como ingrediente predominante, triturado ou picado e associado a maionese industrializada, requeijão cremoso ou outra base própria para patê, podendo conter cheiro-verde, cebola e temperos. No patê de frango, o ingrediente cárneo deverá estar adequadamente cozido e desfiado, sem ossos, cartilagens, excesso de pele ou outras partes impróprias ao consumo. No patê de presunto, deverá ser utilizado produto legalmente denominado presunto cozido, não sendo admitida sua substituição integral por apresuntado, fiambre ou produto pertencente a categoria diferente. Não serão admitidos recheios nos quais a maionese, o creme, vegetais, amidos ou outros ingredientes substituam de maneira predominante o frango ou o presunto. O patê deverá apresentar consistência cremosa e adequada para permanecer no interior do pão, sem excesso de líquido ou óleo capaz de escorrer ou provocar encharcamento.			

			O pão poderá ser utilizado inteiro com abertura lateral ou cortado de maneira compatível com a montagem, desde que mantenha a estrutura do mini sanduíche e permita a distribuição do recheio. As unidades deverão apresentar tamanho, peso e quantidade de recheio relativamente uniformes, não sendo admitidas diferenças acentuadas dentro do mesmo fornecimento. Os mini lanches deverão ser **preparados e montados no mesmo dia da entrega**, não sendo admitidos produtos preparados no dia anterior, congelados ou previamente congelados. O produto deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos do pão e do recheio solicitado, sem odor ou sabor azedo, rançoso, fermentado ou estranho e sem sinais de deterioração. Os mini lanches deverão ser produzidos em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionados em bandeja, caixa ou recipiente próprio para contato com alimentos, limpo, íntegro, resistente e devidamente protegido por tampa, filme alimentício ou sistema equivalente. Por conter ingredientes cárneos e preparação cremosa perecível, o produto deverá ser mantido sob condições adequadas de higiene e refrigeração durante o armazenamento, o transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabor do recheio, data de produção, orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos produtos com			

			peso total inferior a 40 g; quantidade de patê inferior a 15 g; ausência ou presença meramente residual do ingrediente principal; recheio excessivamente líquido; pão cru, ressecado, endurecido, encharcado ou deteriorado; produto preparado no dia anterior ou previamente congelado; odor ou sabor estranho; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
33	20	CENTO	**MINI LUA DE MEL RECHEADA – SABORES CREME, GOIABADA OU DOCE DE LEITE – CENTO COM 100 UNIDADES**, produto de panificação doce, constituído por massa fermentada e assada, recheada, levemente umedecida com calda e finalizada externamente com coco ralado. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com **peso líquido mínimo de 30 g por unidade**, excluído o peso de qualquer material de acondicionamento. O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg**. Cada unidade deverá conter **no mínimo 10 g de recheio**, presente em seu interior e facilmente identificável no momento do corte ou consumo. A massa deverá ser elaborada com farinha de trigo e demais ingredientes próprios da preparação, como leite ou derivados, ovos, açúcar e fermento, apresentando-se adequadamente assada e com		153,33	**3.066,60**

			textura macia. Não serão admitidas partes cruas, queimadas, excessivamente ressecadas, endurecidas, compactas ou com sinais de produto deteriorado. O produto deverá ser **assado**, não sendo admitida sua substituição por sonho ou outro produto preparado por fritura. Após assada e recheada, cada unidade deverá receber calda doce em quantidade compatível com a preparação, conferindo umidade sem provocar encharcamento excessivo, desmanche da massa ou liberação anormal de líquido na embalagem. A superfície deverá ser finalizada com **coco ralado**, distribuído por toda ou pela maior parte da área externa da unidade. Não será admitida ausência do ingrediente ou quantidade meramente simbólica. O sabor do recheio será escolhido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** creme de confeiteiro: recheio cremoso elaborado com leite ou derivados e outros ingredientes próprios da preparação; **b)** goiabada: recheio elaborado com goiabada ou creme de goiabada, contendo goiaba efetivamente presente na composição; **c)** doce de leite: recheio elaborado com doce de leite de consistência adequada à preparação. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de diferentes sabores no mesmo cento, indicando as respectivas quantidades na requisição, sem alteração do preço registrado. O recheio deverá apresentar consistência adequada para permanecer no interior do produto, sem excesso de líquido, separação			

			anormal de fases, cristalização, fermentação, azedamento ou sinais de deterioração. Não será admitido produto vazio, com recheio apenas próximo à abertura ou utilizado exclusivamente no acabamento externo. As unidades deverão apresentar tamanho, peso, quantidade de recheio e acabamento relativamente uniformes dentro do mesmo fornecimento. O produto deverá apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos da preparação e do recheio solicitado, sem odor ou sabor azedo, rançoso, fermentado de forma anormal ou estranho. As unidades deverão ser **produzidas, recheadas e finalizadas no mesmo dia da entrega**, não sendo admitido produto preparado no dia anterior, previamente congelado ou descongelado para fornecimento como produto fresco. O produto deverá ser produzido em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionado em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos, evitando esmagamento, contaminação, aderência excessiva entre as unidades ou perda de recheio durante o transporte. Nos sabores que contenham creme e outros ingredientes perecíveis, deverão ser mantidas condições adequadas de higiene e temperatura durante o armazenamento, o transporte e o recebimento. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabores, data de produção, orientação de consumo, condições de conservação e			

			presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos fornecimentos com menos de 100 unidades; peso individual inferior a 30 g; peso líquido total inferior a 3 kg; recheio inferior a 10 g ou ausente; ausência ou quantidade meramente simbólica de coco ralado; produto frito em substituição ao assado; massa crua, queimada, endurecida ou excessivamente encharcada; recheio fermentado, azedo ou deteriorado; produto preparado no dia anterior ou previamente congelado; embalagem inadequada; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de produtos de panificação e confeitaria.			
34	20	CENTO	**MINI QUICHE ASSADO – SABOR PALMITO OU FRANGO COM REQUEIJÃO – CENTO COM 100 UNIDADES**, produto de panificação salgada preparado com base de massa própria para quiche, recheado, assado e destinado ao consumo individual. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com **peso líquido mínimo de 30 g por unidade**, excluído o peso de forminhas e demais materiais de acondicionamento. O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg**. Não será exigido diâmetro ou dimensão específica, desde que as unidades apresentem peso, tamanho		150,00	**3.000,00**

			e formato relativamente uniformes e atendam aos limites mínimos estabelecidos. A massa deverá ser própria para quiche, elaborada com farinha de trigo e gordura própria para uso culinário, podendo conter ovos, sal e outros ingredientes característicos da preparação. Deverá formar a base e as laterais da unidade, mantendo o recheio aparente na parte superior, conforme apresentação característica do quiche. Não será admitida substituição por massa de pão, massa folhada ou produto totalmente fechado como empada. A massa deverá possuir estrutura suficiente para conter o recheio e permitir o manuseio, sem partes cruas, queimadas, excessivamente ressecadas, endurecidas, compactas ou encharcadas. A espessura da massa deverá ser compatível com o tamanho da unidade, não sendo admitido produto predominantemente constituído por massa ou com camada excessivamente grossa que reduza significativamente a presença do recheio. O sabor será indicado pela Administração em cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** palmito: recheio elaborado com palmito como ingrediente predominante, podendo conter creme de leite, requeijão, ovos, queijo, cebola, cheiro-verde e outros ingredientes próprios da preparação; **b)** frango com requeijão: recheio elaborado com frango cozido e desfiado como ingrediente predominante, associado a requeijão cremoso, podendo conter cebola, milho, cheiro-verde e outros temperos. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de			

			ambos no mesmo cento, indicando as respectivas quantidades na requisição, sem alteração do preço registrado. No sabor palmito, o ingrediente principal deverá estar presente em porções identificáveis e não poderá ser substituído predominantemente por creme, farinha, amido ou outros ingredientes. No sabor frango com requeijão, o frango deverá estar adequadamente cozido e desfiado, sem ossos, cartilagens, excesso de pele ou partes impróprias ao consumo. O requeijão deverá estar efetivamente incorporado ou distribuído no recheio, não sendo admitida sua utilização meramente decorativa. O recheio deverá preencher a cavidade interna da unidade, estar presente em quantidade identificável e possuir consistência adequada, sem excesso de líquido capaz de escorrer ou encharcar a massa. Não serão admitidas unidades vazias, com recheio meramente residual ou nas quais cremes, farinhas, amidos ou outros ingredientes substituam de maneira predominante o frango, o requeijão ou o palmito. Após assado, o produto deverá manter sua estrutura e apresentar aroma, sabor, textura e coloração característicos da massa e do recheio solicitado, sem odor ou sabor azedo, rançoso, fermentado, queimado ou estranho. Os mini quiches deverão ser **produzidos e assados no mesmo dia da entrega**, não sendo admitidos produtos preparados no dia anterior ou previamente congelados. Deverão ser produzidos em estabelecimento regularmente autorizado e acondicionados em bandejas, caixas ou recipientes			

			próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos por tampa, filme alimentício ou sistema equivalente. Durante o armazenamento, o transporte e o recebimento, deverão ser mantidas condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com os ingredientes utilizados e com a legislação sanitária aplicável. A embalagem ou documento que acompanhe o produto deverá permitir sua identificação e informar, quando aplicável, sabores, data de produção, orientação de consumo, condições de conservação e presença de ingredientes alergênicos. Não serão admitidos fornecimentos com menos de 100 unidades; peso individual inferior a 30 g; peso líquido total inferior a 3 kg; massa crua, queimada, endurecida ou encharcada; recheio ausente ou meramente residual; ausência do ingrediente principal; produto preparado no dia anterior ou previamente congelado; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem imprópria; ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do alimento. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos preparados.			
35	20	CENTO	**MINI SANDUÍCHE FRIO DE PÃO DE FORMA SEM CASCA – SABORES DIVERSOS – CENTO COM 100 UNIDADES** Produto alimentício preparado,		166,66	**3.333,20**

			fresco e pronto para consumo, elaborado com pão de forma sem casca e recheio salgado, destinado ao fornecimento em eventos, reuniões, capacitações e demais atividades institucionais. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com peso mínimo de **30 g (trinta gramas) por unidade**, totalizando peso líquido mínimo de **3 kg (três quilogramas)** por cento. Cada unidade deverá possuir, no mínimo, **15 g (quinze gramas) de recheio**, distribuído de maneira uniforme por sua área interna, assegurando proporção adequada entre pão e recheio. Não serão aceitas unidades predominantemente constituídas por pão, com recheio escasso, concentrado apenas na região central ou aplicado de maneira irregular. As unidades deverão apresentar tamanho e peso relativamente uniformes, estrutura íntegra e dimensão apropriada ao consumo individual, admitindo-se pequenas variações próprias do processo de fabricação, desde que atendidos os pesos mínimo individual e total estabelecidos. O pão de forma deverá ser fresco, macio e sem casca, apresentando textura, sabor e aroma característicos, sem ressecamento, endurecimento, excesso de umidade, mofo, deformações significativas ou sinais de deterioração. O sabor ou a composição dos sabores será definido pela Administração no momento da solicitação, dentre as seguintes opções: **a) Tricolor:** recheio composto por presunto cozido, queijo, picles e maionese industrializada. O presunto deverá ser produto cárneo			

			classificado como presunto, não sendo admitida sua substituição por apresuntado ou produto de categoria inferior. O queijo poderá ser muçarela ou prato; **b) Patê de frango:** recheio cremoso elaborado predominantemente com frango cozido e desfiado, combinado com maionese industrializada, podendo conter cenoura, milho, ervas, temperos e outros ingredientes compatíveis com a preparação; **c) Salpicão de frango:** recheio elaborado predominantemente com frango cozido e desfiado, maionese industrializada e cenoura, podendo conter milho, ervilha, cheiro-verde e outros ingredientes próprios da preparação; **d) Peito de peru com salada:** recheio composto por peito de peru, maionese industrializada, alface e tomate devidamente higienizados; e **e) Patê de atum:** recheio cremoso elaborado predominantemente com atum, combinado com maionese industrializada e temperos compatíveis com a preparação. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de dois ou mais sabores no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. Nos recheios de frango ou atum, o ingrediente principal deverá estar presente em quantidade perceptível e compatível com a denominação do sabor, não sendo admitida sua substituição predominante por maionese, vegetais, amidos ou outros ingredientes de menor custo. Os recheios deverão apresentar textura, consistência, sabor, aroma e aparência próprios, sem excesso de líquido, separação de fases ou qualquer condição que provoque o			

			umedecimento excessivo e a desestruturação do pão. Os vegetais eventualmente utilizados deverão estar frescos, íntegros e devidamente higienizados. O produto deverá ser preparado no dia da entrega, com ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade. Não serão aceitos produtos previamente congelados, descongelados para entrega ou reaproveitados de produção anterior. Os mini sanduíches deverão ser acondicionados em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e devidamente fechada, capaz de protegê-los contra contaminação, ressecamento, deformações e perda de qualidade durante o transporte e o armazenamento. Por se tratar de alimento preparado e perecível, o armazenamento e o transporte deverão ocorrer sob condições adequadas de higiene e temperatura, com manutenção da refrigeração quando exigida pela natureza dos ingredientes utilizados, preservando-se a segurança e as características do produto até o recebimento. O fornecimento deverá ser acompanhado de identificação do sabor ou dos sabores entregues, data de fabricação, orientação quanto à conservação e ao prazo recomendado para consumo, além das informações relativas a ingredientes e substâncias alergênicas, quando solicitadas pela Administração. **Não serão aceitos** fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; peso individual ou total inferior ao estabelecido; recheio insuficiente ou distribuído de maneira inadequada; substituição dos ingredientes principais por			

			produtos de categoria inferior; pão ressecado, excessivamente úmido ou deteriorado; vegetais sem condições adequadas de consumo; unidades predominantemente amassadas ou desestruturadas; sinais de congelamento anterior; quebra das condições de conservação; embalagem inadequada; presença de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
36	20	CENTO	**MINI SONHO RECHEADO – SABORES DOCE DE LEITE, GOIABADA OU CREME – CENTO COM 100 UNIDADES** Produto de panificação ou confeitaria, doce, fresco e pronto para consumo, elaborado com massa fermentada, frita, recheada e finalizada com açúcar. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com peso mínimo de **30 g (trinta gramas) por unidade**, considerando o produto pronto e recheado e excluído o peso de qualquer material de acondicionamento. O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg (três quilogramas)**. Cada unidade deverá possuir, no mínimo, **10 g (dez gramas) de recheio**, adequadamente distribuído		180,00	**3.600,00**

			em seu interior e perceptível durante o consumo. Não serão aceitas unidades praticamente vazias ou com recheio aplicado apenas superficialmente ou em quantidade meramente decorativa. As unidades deverão apresentar tamanho, peso e formato relativamente uniformes, admitindo-se pequenas variações próprias do processo de fabricação, desde que atendidos os pesos mínimos individual e total e a quantidade mínima de recheio estabelecida. A massa deverá apresentar textura macia, leve e aerada, miolo bem desenvolvido, coloração dourada e sabor e aroma característicos. Não serão admitidos produtos com massa crua, embatumada, excessivamente seca, dura, compacta, queimada ou encharcada de gordura. O produto não deverá apresentar gosto ou odor de óleo queimado, rançoso ou inadequadamente conservado. O sabor ou a composição dos sabores será definido pela Administração no momento da solicitação, dentre as seguintes opções: **a) Doce de leite:** recheio de doce de leite com consistência cremosa ou firme, sabor, aroma e coloração característicos, não excessivamente líquido ou diluído; **b) Goiabada:** recheio de goiabada ou creme de goiabada, com sabor característico da fruta e consistência adequada, não sendo admitido produto cuja característica de goiaba seja obtida exclusivamente por aromatização; e **c) Creme:** recheio tipo creme de confeiteiro, de textura cremosa, lisa e homogênea, sem grumos anormais, separação de fases ou sinais de deterioração.			

			A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de dois ou mais sabores no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. A finalização deverá ser realizada com açúcar refinado, açúcar de confeiteiro ou acabamento equivalente característico do produto, distribuído de maneira adequada. O produto deverá ser preparado e recheado no dia da entrega, com ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade. Não serão aceitos produtos previamente congelados, descongelados para entrega ou reaproveitados de produção anterior. Os mini sonhos deverão apresentar aroma, sabor, coloração e textura característicos, sendo isentos de ranço, azedamento, fermentação anormal, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O acondicionamento deverá ser realizado em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos, de modo a evitar contaminação, esmagamento, deformações e perda de qualidade durante o transporte. Os produtos, especialmente aqueles que contenham recheios à base de creme ou derivados lácteos, deverão ser armazenados e transportados sob condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com a natureza dos ingredientes empregados, preservando-se sua segurança e suas características até o recebimento. **Não serão aceitos** fornecimentos			

			com quantidade inferior a 100 unidades; peso individual ou total inferior ao estabelecido; recheio abaixo do mínimo exigido ou distribuído inadequadamente; massa crua, dura, embatumada, excessivamente seca, queimada ou encharcada de gordura; gosto ou odor de óleo queimado ou rançoso; recheio azedo, fermentado, ressecado ou deteriorado; produto preparado em data anterior à entrega; quantidade excessiva de unidades amassadas ou deformadas; acondicionamento inadequado; presença de sujidades ou matérias estranhas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
37	30	CENTO	**MINI TORTINHAS DOCES – SABORES DIVERSOS – CENTO COM 100 UNIDADES** Produto de confeitaria doce, fresco e pronto para consumo, constituído por massa assada própria para tortinha ou tartelete, recheada e finalizada de acordo com o sabor solicitado. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com peso mínimo de **30 g (trinta gramas) por unidade**, considerando o produto pronto e recheado e excluído o peso de forminhas e demais materiais de acondicionamento.		160,00	**4.800,00**

			O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg (três quilogramas)**. As unidades deverão apresentar tamanho, peso e acabamento relativamente uniformes, admitindo-se pequenas variações próprias do processo de fabricação, desde que atendidos os pesos mínimos individual e total estabelecidos. A massa deverá apresentar textura delicada, crocante e levemente quebradiça, coloração clara a dourada e estrutura suficiente para sustentar o recheio e permitir o manuseio individual sem se desmanchar excessivamente. Não serão admitidas unidades com massa crua, queimada, excessivamente dura, espessa ou encharcada. A cavidade deverá ser adequadamente preenchida com o recheio, mantendo-se proporção equilibrada entre massa e recheio. Não serão aceitas tortinhas predominantemente constituídas por massa, com cavidade excessivamente rasa ou quantidade de recheio insuficiente para caracterizar o sabor solicitado. O sabor ou a composição dos sabores será definido pela Administração no momento da solicitação, dentre as seguintes opções: **a) Limão:** recheio cremoso tipo mousse ou creme de limão, contendo suco ou polpa de limão, podendo ser finalizado com raspas da fruta, creme, chantilly ou acabamento equivalente. Não será admitido recheio cuja característica de limão seja obtida exclusivamente por aromatização; **b) Maracujá:** recheio cremoso tipo mousse ou creme de maracujá, contendo suco ou polpa da fruta, podendo apresentar calda, polpa ou			

			sementes na finalização. Não será admitido recheio cuja característica de maracujá seja obtida exclusivamente por aromatização; **c) Morango com creme de leite em pó:** recheio cremoso à base de leite em pó, acompanhado de morango fresco em pedaço, fatia ou porção visível na unidade. A fruta não poderá ser substituída exclusivamente por essência ou aromatizante; **d) Brigadeiro:** recheio cremoso com sabor característico de chocolate, elaborado com leite condensado e cacau ou chocolate em pó, podendo ser finalizado com chocolate granulado, raspas ou acabamento equivalente; e **e) Brigadeiro com morango:** recheio cremoso de brigadeiro, acompanhado de morango fresco em pedaço, fatia ou porção visível na unidade. A fruta não poderá ser substituída exclusivamente por essência ou aromatizante. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de dois ou mais sabores no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. Os recheios deverão apresentar textura cremosa, homogênea e consistente, permanecendo adequadamente na cavidade da tortinha, sem escorrer, apresentar separação anormal de fases ou provocar o encharcamento excessivo da massa. Nos sabores que contenham frutas frescas, estas deverão estar devidamente higienizadas, em condições adequadas de maturação e livres de partes deterioradas, mofadas, excessivamente amolecidas ou escurecidas. As mini tortinhas deverão apresentar			

			aroma, sabor, coloração e textura característicos do respectivo sabor, sendo isentas de ranço, azedamento anormal, fermentação indesejada, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser preparado e finalizado no dia da entrega, com ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade. Não serão aceitos produtos previamente congelados, descongelados para entrega ou reaproveitados de produção anterior. O acondicionamento deverá ser realizado em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos, com as unidades organizadas de modo a evitar tombamento, esmagamento, contaminação ou perda de qualidade durante o transporte. Os produtos deverão ser armazenados e transportados sob condições adequadas de higiene e temperatura, especialmente quando contiverem cremes, derivados lácteos ou frutas frescas, preservando-se sua segurança e suas características até o recebimento. **Não serão aceitos** fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; peso individual ou total inferior ao estabelecido; massa crua, queimada, excessivamente dura, espessa ou encharcada; recheio insuficiente, deteriorado ou distribuído inadequadamente; ausência da fruta nos sabores em que esteja prevista; substituição integral do ingrediente característico por aromatizante; frutas deterioradas; quantidade excessiva de unidades quebradas, esmagadas ou desestruturadas; produto			

			preparado em data anterior à entrega; acondicionamento ou conservação inadequados; presença de sujidades ou matérias estranhas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
38	60	KG	**MORTADELA TIPO BOLOGNA DEFUMADA, FATIADA – EMBALAGEM DE 1 KG** Produto cárneo industrializado, cozido e defumado, classificado como **Mortadela Tipo Bologna**, fatiado e próprio para consumo humano, elaborado em conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O produto deverá apresentar massa cárnea homogênea, compacta, firme e macia, coloração relativamente uniforme, aroma agradável e sabor característico de mortadela defumada, sem odor ou gosto ácido, rançoso, amargo ou estranho. As fatias deverão apresentar espessura relativamente uniforme, dimensões compatíveis com o diâmetro original da peça e integridade suficiente para permitir seu manuseio e utilização. Não serão aceitas embalagens compostas predominantemente por pontas, aparas, retalhos, fragmentos ou fatias excessivamente rasgadas. O produto deverá apresentar		38,15	**2.289,00**

			características próprias de sua categoria, sem cavidades anormais, bolsas excessivas de líquido ou gelatina, manchas, viscosidade anormal, limo, mofo, exsudação excessiva ou alterações de coloração, textura, odor ou sabor indicativas de deterioração. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O produto poderá ser fornecido: **a)** fatiado e embalado originalmente pelo fabricante; ou **b)** fatiado e fracionado por estabelecimento devidamente regularizado perante a autoridade sanitária competente para o exercício dessa atividade. Quando o fatiamento ou fracionamento não for realizado pelo fabricante original, o estabelecimento responsável deverá observar as boas práticas de manipulação e manter a rastreabilidade da peça de origem, de seu fabricante, lote e prazo de validade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem contendo **1 kg (um quilograma)**, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente fechado, por sistema capaz de preservar suas características e impedir contaminação, vazamento ou perda indevida de qualidade. A embalagem poderá utilizar sistema a vácuo, atmosfera modificada ou outro método de fechamento adequado à conservação do produto, desde que regularmente permitido e compatível com o prazo de validade indicado. A embalagem deverá possuir identificação clara e legível,			

			contendo as informações obrigatórias aplicáveis à forma de apresentação do produto, incluindo sua denominação, peso líquido, identificação do fabricante e, quando houver, do responsável pelo fracionamento, lote ou referência que permita a rastreabilidade da peça de origem, data de fabricação, embalagem ou fracionamento, conforme aplicável, prazo de validade e condições de conservação. Quando fracionado, o prazo de validade deverá ser definido pelo estabelecimento responsável, considerando as características do produto, as condições de manipulação e acondicionamento e as orientações do fabricante, não podendo ultrapassar a validade da peça original. Na data da entrega, o produto deverá possuir **prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) dias**, contados do recebimento, sem prejuízo de prazo superior indicado em sua embalagem. O produto deverá ser mantido permanentemente sob refrigeração, em temperatura compatível com as orientações do fabricante e com a legislação sanitária aplicável, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, fatiamento, acondicionamento, transporte e entrega. **Não serão aceitos** produtos sem identificação e rastreabilidade de sua origem; sem lote ou prazo de validade; com embalagem aberta, violada, vazando ou com perda de vedação; compostos predominantemente por pontas, aparas ou fragmentos; com fatias excessivamente rasgadas; com textura pegajosa, limo, excesso anormal de líquido, mofo, alterações de cor, odor ou sabor; fora das			

			condições adequadas de refrigeração; ou com quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá atender integralmente ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade aplicável à Mortadela, às normas de inspeção de produtos de origem animal, às regras de rotulagem e às demais disposições sanitárias vigentes.			
39	30	PCTE	**ORÉGANO EM FOLHAS SECAS – EMBALAGEM DE 500 G** Produto alimentício desidratado, constituído predominantemente por folhas inteiras ou fragmentadas de orégano, podendo conter pequenas porções de flores e ramos finos próprios da planta. O produto deverá apresentar folhas secas, limpas, soltas e em adequado estado de conservação, com predominância de material foliar e sem quantidade excessiva de talos grossos, fragmentos lenhosos, pó ou resíduos vegetais que descaracterizem o produto. Deverá possuir coloração característica, variando de verde a verde-pardacento, aroma e sabor próprios de orégano, sem odor ou gosto rançoso, mofado, fermentado ou estranho. O produto deverá estar adequadamente seco, sem umidade excessiva, aglomeração anormal, empedramento, fermentação, mofo ou outras alterações incompatíveis com folhas desidratadas corretamente conservadas. Deverá estar isento de matérias terrosas, pedras, areia, sujidades, insetos, larvas, teias, parasitos, fragmentos vegetais estranhos e		19,17	**575,10**

			quaisquer outras matérias estranhas ou sinais de infestação. Não será aceito produto excessivamente pulverizado ou triturado, com quantidade de pó que impeça a identificação de suas características como orégano em folhas secas. A embalagem deverá conter **500 g (quinhentos gramas)** de produto e ser confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente selado, capaz de proteger o conteúdo contra umidade, perda de aroma, contaminação e infestação. Não serão aceitas embalagens com rasgos, perfurações, abertura, falhas de selagem, sinais de umidade interna ou quaisquer condições capazes de comprometer a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante ou responsável, conteúdo líquido, lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos, de pragas e de outras fontes de contaminação. **Não serão aceitos** produtos com quantidade excessiva de talos grossos, fragmentos lenhosos ou pó; com coloração, odor ou sabor incompatíveis com o produto; com sinais de umidade, aglomeração anormal, mofo, fermentação, infestação ou deterioração; contendo sujidades ou matérias			

			estranhas; ou acondicionados em embalagem aberta, violada, rasgada, perfurada ou inadequadamente selada. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
40	120	UNID	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL FATIADO – EMBALAGEM DE 400 G** Produto de panificação industrializado, elaborado predominantemente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar e sal, podendo conter óleos, gorduras, melhoradores, emulsificantes, conservadores e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar massa leve, macia, aerada, homogênea e adequadamente assada, com miolo uniforme e flexível e características próprias de pão de forma tradicional. A casca deverá apresentar características próprias do produto, sem queimaduras, ressecamento excessivo ou partes anormalmente endurecidas. O pão deverá ser fornecido previamente fatiado, com fatias de espessura relativamente uniforme e dimensões compatíveis entre si, adequadas ao preparo de sanduíches, torradas e outras preparações alimentícias. As fatias deverão apresentar-se predominantemente inteiras e regularmente cortadas, não sendo admitida quantidade excessiva de unidades rasgadas, deformadas, quebradas ou com diferenças significativas de espessura dentro da		7,69	**922,80**

			mesma embalagem. Cada embalagem deverá conter **400 g (quatrocentos gramas)** de produto. O pão deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos, sem odor ou gosto azedo, rançoso, excessivamente fermentado, queimado ou estranho. O miolo deverá apresentar estrutura porosa, macia e relativamente uniforme, sem grandes cavidades anormais, regiões cruas, excessivamente úmidas, compactadas, embatumadas ou ressecadas. O produto deverá estar isento de mofo, fungos, insetos, sujidades, matérias estranhas, fermentação anormal ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá ser original do fabricante, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra e devidamente fechada, protegendo o produto contra contaminação, umidade, ressecamento e contato externo. Não serão aceitas embalagens com rasgos, perfurações, abertura, falhas de fechamento, sinais de violação, umidade interna anormal ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade e a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos e de glúten, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação.			

			O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Não serão aceitos** produtos crus, mal assados, queimados, embatumados, excessivamente secos ou endurecidos; com fatias predominantemente irregulares ou danificadas; com mofo, fungos, insetos, odor ou sabor estranho; com peso inferior ao especificado; acondicionados em embalagem aberta, rasgada, perfurada, violada ou inadequadamente fechada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
41	150	PCTE	**PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – TAMANHO COQUETEL – EMBALAGEM DE 1 KG** Produto de panificação congelado, pré-modelado e pronto para assar, elaborado predominantemente com polvilho doce e/ou azedo e queijo, podendo conter leite e derivados lácteos, ovos, óleos, gorduras, sal e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá possuir queijo efetivamente presente em sua composição, em quantidade compatível com sua denominação e suficiente para proporcionar aroma e sabor característicos. Não será admitido produto cuja característica de queijo seja obtida exclusivamente		25,88	**3.882,00**

			por aromatizantes. Poderão ser utilizados queijo minas, parmesão, muçarela ou outros queijos próprios para a fabricação de pão de queijo, isoladamente ou em combinação. As unidades deverão possuir **peso médio aproximado de 20 g (vinte gramas)** antes do forneamento, apresentando tamanho característico de pão de queijo tipo coquetel. A embalagem de 1 kg deverá conter aproximadamente **50 (cinquenta) unidades**, admitindo-se variação decorrente do processo de fabricação, desde que respeitados o peso líquido total da embalagem, o peso médio indicado e o padrão de tamanho coquetel. As unidades deverão apresentar peso, tamanho e formato relativamente uniformes, não sendo admitida variação excessiva ou presença predominante de unidades significativamente inferiores ao padrão estabelecido. O produto deverá ser fornecido cru, modelado e congelado, pronto para ser levado ao forno conforme as instruções de preparo do fabricante. Após preparado de acordo com essas instruções, deverá apresentar crescimento adequado, superfície característica, interior macio e textura própria de pão de queijo. Não deverá apresentar massa crua, excessivamente compacta, massuda, borrachuda, dura, ressecada ou com formação anormal de espaços vazios. O produto preparado deverá apresentar aroma e sabor característicos e perceptíveis de queijo, sem gosto ou odor amargo, rançoso, azedo, excessivamente artificial ou estranho. As unidades congeladas deverão apresentar-se predominantemente			

			separadas, sem formação de grandes blocos, excesso anormal de gelo livre, líquido recongelado, deformações significativas ou outros sinais indicativos de descongelamento e posterior recongelamento. O produto deverá permanecer congelado e ser armazenado e transportado na temperatura e nas condições indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se a cadeia de frio até o recebimento. A embalagem deverá conter **1 kg (um quilograma)** de produto, ser original do fabricante e confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente selado, capaz de proteger o conteúdo contra umidade, contaminação e perda das condições adequadas de conservação. Não serão aceitas embalagens abertas, rasgadas, perfuradas, com falhas de selagem, acúmulo anormal de gelo, sinais de violação ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade e a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos e de glúten, identificação do lote, prazo de validade, modo de preparo e condições de conservação. **Não serão aceitos** produtos sem queijo efetivamente presente na composição; com peso médio ou tamanho incompatível com o padrão coquetel; com unidades			

			excessivamente irregulares ou deformadas; com sinais de descongelamento e recongelamento; com excesso anormal de gelo; com embalagem aberta, rasgada, perfurada, violada ou inadequadamente selada; com odor, sabor ou coloração estranhos; ou que, após preparados conforme as instruções do fabricante, apresentem características incompatíveis com pão de queijo tradicional. **Prazo de validade: mínimo de 90 (noventa) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem, conservação de alimentos congelados e segurança dos alimentos vigente.			
42	100	PCTE	**PÃO TIPO BISNAGUINHA – EMBALAGEM DE 300 G** Produto de panificação industrializado, assado e pronto para consumo, apresentado em unidades individuais de formato alongado característico, elaborado predominantemente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico e sal, podendo conter óleos, gorduras, leite e derivados, ovos, amido, emulsificantes, melhoradores, conservadores e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar massa macia, leve, aerada e homogênea, com miolo flexível e características próprias de pão tipo bisnaguinha. As unidades deverão apresentar formato alongado, tamanho e aspecto relativamente uniformes dentro da mesma embalagem, admitindo-se pequenas variações		9,02	**902,00**

			próprias do processo industrial. A superfície deverá apresentar coloração característica, clara a levemente dourada, sem áreas queimadas, excessivamente ressecadas ou deformadas. O miolo deverá possuir estrutura macia, porosa e relativamente uniforme, sem grandes cavidades anormais, regiões cruas, embatumadas, compactadas, excessivamente úmidas ou ressecadas. O produto deverá apresentar aroma e sabor característicos de pão levemente adocicado, sem gosto ou odor azedo, rançoso, excessivamente fermentado, queimado ou estranho. Deverá estar isento de mofo, fungos, insetos, sujidades, matérias estranhas, fermentação anormal ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá conter **300 g (trezentos gramas)** de produto, ser original do fabricante e confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente fechado, protegendo as unidades contra contaminação, umidade, ressecamento e contato externo. Não serão aceitas embalagens com rasgos, perfurações, abertura, falhas de fechamento, sinais de violação, excesso anormal de umidade interna ou quaisquer danos capazes de comprometer a qualidade e a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten,			

			conforme aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Não serão aceitos** produtos crus, mal assados, queimados, embatumados, excessivamente secos, endurecidos ou deformados; com unidades predominantemente irregulares ou danificadas; com mofo, fungos, insetos, odor ou sabor estranho; com peso líquido inferior ao especificado; acondicionados em embalagem aberta, rasgada, perfurada, violada ou inadequadamente fechada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
43	30	KG	**PEITO DE PERU FATIADO – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA (KG)** Produto cárneo industrializado, cozido e próprio para consumo humano, elaborado predominantemente com carne do peito de peru, podendo ser curado e/ou defumado e conter condimentos, ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser identificado e comercializado como **Peito de Peru**, não sendo admitida sua substituição por blanquet de peru, apresuntado de peru, embutido de categoria		81,99	**2.459,70**

			distinta ou outro produto que não corresponda à denominação especificada. Deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, textura firme, macia e homogênea e consistência adequada ao fatiamento, sem aspecto excessivamente mole, gelatinoso, borrachudo, seco ou quebradiço. As fatias deverão apresentar espessura relativamente uniforme, dimensões compatíveis com o formato original da peça e integridade suficiente para permitir o manuseio e a utilização em sanduíches, lanches e outras preparações. Não será aceito fornecimento composto predominantemente por pontas, aparas, retalhos, fragmentos ou fatias excessivamente rasgadas, dobradas ou deformadas. O produto deverá apresentar características próprias de sua categoria, sem viscosidade anormal, limo, mofo, manchas, excesso de líquido livre, exsudação anormal ou alterações de coloração, textura, odor ou sabor indicativas de deterioração. O peito de peru deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O produto poderá ser fornecido: **a)** fatiado e embalado originalmente pelo fabricante; ou **b)** fatiado e fracionado por estabelecimento devidamente regularizado perante a autoridade sanitária competente para o exercício dessa atividade. Quando o fatiamento ou fracionamento não for realizado pelo fabricante original, o estabelecimento responsável deverá			

			observar as boas práticas de manipulação e manter a rastreabilidade da peça utilizada, de seu fabricante, lote e prazo de validade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material atóxico e próprio para contato com alimentos, limpa, resistente, íntegra e devidamente fechada, por sistema capaz de preservar suas características e impedir contaminação, vazamento ou perda indevida de qualidade. A embalagem poderá utilizar sistema a vácuo, atmosfera modificada ou outro método de fechamento adequado à conservação do produto, desde que regularmente permitido e compatível com o prazo de validade indicado. Por se tratar de fornecimento por quilograma, cada embalagem deverá possuir identificação de seu peso líquido, e o pagamento corresponderá à quantidade efetivamente entregue e aceita pela Administração. A embalagem deverá apresentar identificação clara e legível, contendo as informações obrigatórias aplicáveis à forma de apresentação do produto, incluindo sua denominação, peso líquido, identificação do fabricante e, quando houver, do responsável pelo fracionamento, lote ou referência que permita a rastreabilidade da peça original, prazo de validade e condições de conservação. Quando fracionado, o prazo de validade deverá ser definido pelo estabelecimento responsável, considerando as características do produto, as condições de manipulação e acondicionamento e as orientações do fabricante, não podendo ultrapassar a validade da peça original.			

			Na data da entrega, o produto deverá possuir **prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) dias**, contados do recebimento, sem prejuízo de prazo superior indicado em sua embalagem. O produto deverá permanecer sob refrigeração, nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária aplicável, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, fatiamento, acondicionamento, transporte e entrega. **Não serão aceitos** blanquet de peru ou produto de categoria distinta em substituição ao peito de peru; produtos sem identificação e rastreabilidade de origem; com embalagem aberta, violada, vazando ou com perda de vedação; compostos predominantemente por pontas, aparas ou fragmentos; com fatias excessivamente rasgadas; com superfície pegajosa, viscosidade anormal, limo, mofo, excesso anormal de líquido ou alterações de cor, odor ou sabor; fora das condições adequadas de refrigeração; ou com quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá atender integralmente ao padrão de identidade e qualidade aplicável à sua categoria, às normas de inspeção de produtos de origem animal, às regras de rotulagem e às demais disposições sanitárias vigentes.			
44	60	LATA	**PÊSSEGO EM CALDA EM METADES – LATA – PESO DRENADO MÍNIMO DE 450 G** Produto obtido de pêssegos		21,32	**1.279,20**

			maduros, sadios, descascados, descaroçados e cortados em metades, conservados em calda açucarada e submetidos a processamento térmico adequado. O produto deverá ser constituído por pêssegos em metades, água e açúcar, podendo conter acidulantes e demais ingredientes ou aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto. Os pêssegos deverão apresentar-se predominantemente em metades inteiras e bem formadas, sem caroço, com tamanho relativamente uniforme e estrutura suficiente para manter o formato durante o manuseio e a utilização. Não será aceito produto constituído predominantemente por pedaços, fragmentos, frutas excessivamente quebradas, esmagadas ou desintegradas em substituição às metades de pêssego. A polpa deverá apresentar textura firme e macia, característica do produto, sem estar excessivamente dura, fibrosa, pastosa ou desmanchando de maneira anormal. A coloração deverá ser característica de pêssego em calda e relativamente uniforme, sem manchas anormais, áreas esverdeadas, escurecimento indicativo de deterioração ou outras alterações incompatíveis com o produto. O sabor e o aroma deverão ser agradáveis e característicos de pêssego em calda, sem gosto ou odor fermentado, azedo, amargo, metálico ou estranho. A calda deverá apresentar aspecto característico, podendo ser límpida ou levemente turva em decorrência natural da fruta, sem espuma anormal, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.			

			O produto deverá possuir **peso drenado mínimo de 450 g (quatrocentos e cinquenta gramas)** por embalagem. O peso líquido total poderá variar conforme a quantidade de calda utilizada pelo fabricante, desde que o peso drenado mínimo estabelecido seja integralmente atendido e esteja devidamente indicado na rotulagem. O produto deverá ser acondicionado em lata metálica própria para alimentos, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, com revestimento interno adequado ao contato com o alimento. Não serão aceitas latas estufadas, perfuradas, vazando, com ferrugem ou corrosão, violadas ou com amassamentos que atinjam as costuras, tampas ou regiões de fechamento ou que possam comprometer a vedação e a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, informações nutricionais, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação antes e após a abertura. Após aberta, a embalagem deverá ser conservada de acordo com as orientações do fabricante, inclusive quanto à necessidade de refrigeração e transferência do conteúdo para recipiente apropriado. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, do calor excessivo, da incidência direta de luz solar, de impactos e de outras condições capazes de danificar a			

			embalagem ou comprometer a qualidade do alimento. **Não serão aceitos** produtos com peso drenado inferior a 450 g; constituídos predominantemente por pedaços ou frutas quebradas em substituição às metades; com pêssegos excessivamente duros, fibrosos, pastosos ou desintegrados; com alterações anormais de coloração; com calda fermentada ou de aspecto incompatível; com odor ou sabor estranho; com matérias estranhas; ou acondicionados em lata estufada, enferrujada, corroída, perfurada, vazando, violada ou com amassamento capaz de comprometer sua integridade. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem, de produtos vegetais processados e de segurança dos alimentos vigente.			
45	250	UNID	**PIZZA MISTA ASSADA – PESO MÍNIMO DE 800 G – 8 PEDAÇOS** Produto de panificação salgado, assado e pronto para consumo, constituído por massa, molho de tomate e cobertura composta por **queijo muçarela, presunto, calabresa, azeitona e orégano**. Cada unidade deverá possuir **peso líquido mínimo de 800 g (oitocentos gramas)**, considerando a pizza assada e com todos os ingredientes que compõem sua cobertura. A pizza deverá ser entregue cortada em **8 (oito) pedaços** de tamanho aproximadamente uniforme, com distribuição equilibrada da massa e dos ingredientes entre as porções. A massa deverá apresentar textura		62,93	**15.732,50**

			macia, estrutura uniforme e adequado grau de cocção, sem partes cruas, queimadas, embatumadas, excessivamente duras ou ressecadas. O molho de tomate deverá ser distribuído de maneira uniforme sobre a base, em quantidade compatível com o tamanho do produto, sem excesso capaz de provocar o encharcamento da massa. A cobertura deverá conter queijo muçarela, presunto, calabresa fatiada, azeitona e orégano, adequadamente distribuídos sobre a área útil da pizza. O queijo muçarela deverá apresentar-se derretido e distribuído de modo a proporcionar cobertura efetiva da pizza, não sendo admitida aplicação apenas em pequenas áreas ou em quantidade meramente decorativa. O presunto e a calabresa deverão estar presentes de maneira perceptível e distribuídos de forma que os diferentes pedaços contenham esses ingredientes. Não será admitida sua concentração em apenas uma parte do produto, deixando as demais porções predominantemente sem recheio. O presunto deverá corresponder à respectiva categoria de produto cárneo, não sendo admitida sua substituição por apresuntado ou produto de categoria inferior. A calabresa deverá apresentar sabor, aroma, coloração e textura característicos e estar devidamente fatiada e preparada. As azeitonas poderão ser inteiras, fatiadas ou apresentadas em rodelas, com distribuição compatível com o tamanho da pizza. O orégano deverá ser aplicado de maneira adequada sobre o produto. A pizza deverá manter proporção			

			equilibrada entre massa e cobertura, não sendo aceito produto predominantemente constituído por massa ou com quantidade insuficiente dos ingredientes principais. O produto deverá apresentar aroma, sabor, coloração e textura característicos, sem odor ou gosto estranho, ranço, azedamento, mofo, ressecamento excessivo, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. A pizza deverá ser preparada no dia da entrega, com ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade. Não serão aceitos produtos previamente congelados e posteriormente descongelados para fornecimento como produto fresco. O armazenamento e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, de modo a preservar a segurança, a estrutura, o sabor e as demais características do produto até o recebimento. A pizza deverá ser acondicionada individualmente em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra, resistente e compatível com suas dimensões, protegendo-a contra contato externo, deformações e contaminação. **Não serão aceitas** pizzas com peso inferior a 800 g; quantidade diferente de 8 pedaços; massa crua, queimada, embatumada, excessivamente seca ou endurecida; ausência de qualquer dos ingredientes especificados; cobertura insuficiente ou distribuída de maneira inadequada; utilização de apresuntado em substituição ao presunto; ingredientes deteriorados; produto preparado em data anterior à entrega; embalagem inadequada;			

			presença de sujidades ou matérias estranhas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
46	1000	PCTE	**PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR DE FRUTAS – SACHÊ COM CONTEÚDO MÍNIMO DE 18 G – RENDIMENTO MÍNIMO DE 1 LITRO** Produto alimentício em pó, solúvel em água, destinado ao preparo de bebida refrescante para consumo imediato. Cada sachê deverá possuir **conteúdo líquido mínimo de 18 g (dezoito gramas)** e proporcionar rendimento mínimo de **1 litro de bebida pronta**, quando preparado de acordo com as instruções do fabricante. Serão admitidos sachês com conteúdo superior a 18 g, desde que cada unidade corresponda a uma porção individual de preparo e proporcione rendimento mínimo de 1 litro, sem alteração do preço unitário contratado. O produto deverá apresentar-se na forma de pó seco, homogêneo e de fácil dissolução em água, sem umidade excessiva, empedramento anormal ou formação de resíduos incompatíveis com suas características. Após preparado conforme as		1,68	**1.680,00**

			instruções do fabricante, deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos do sabor declarado, aspecto homogêneo e ausência de gosto ou odor amargo, rançoso, mofado ou estranho. A formulação poderá conter açúcar e/ou edulcorantes, acidulantes, aromatizantes, corantes, antiumectantes, vitaminas, minerais e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. Quando enriquecido com vitaminas ou minerais, os nutrientes adicionados deverão estar devidamente declarados na rotulagem e atender às disposições legais aplicáveis. A linha do produto ofertado deverá disponibilizar **no mínimo 6 (seis) opções de sabores**, dentre as seguintes: **a)** laranja; **b)** limão; **c)** maracujá; **d)** abacaxi; **e)** uva; **f)** morango; **g)** acerola; **h)** frutas vermelhas; **i)** manga; **j)** tangerina; e **k)** groselha. A proposta deverá indicar os sabores efetivamente disponíveis na linha do produto ofertado. A Administração poderá solicitar um único sabor ou a combinação de dois ou mais sabores dentre aqueles indicados, definindo as respectivas quantidades no momento de cada pedido, sem alteração do preço unitário contratado. O produto deverá estar isento de umidade excessiva, empedramento anormal, mofo, insetos, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada.			

			A embalagem deverá ser do tipo sachê individual, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente à umidade, íntegro e devidamente selado, capaz de preservar as características do produto durante seu prazo de validade. Não serão aceitos sachês com rasgos, perfurações, abertura, falhas de selagem, umidade interna, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, sabor, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, identificação do lote, prazo de validade, instruções de preparo e rendimento da bebida. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Não serão aceitos** produtos com conteúdo inferior a 18 g por sachê; rendimento inferior a 1 litro por unidade; embalagem aberta, rasgada, perfurada, violada ou inadequadamente selada; pó úmido ou excessivamente empedrado; presença de sujidades ou matérias estranhas; alterações de coloração, odor ou sabor; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender			

			integralmente à legislação vigente aplicável aos preparados sólidos para refresco e às normas sanitárias, de rotulagem e de segurança dos alimentos.			
47	300	KG	**PRESUNTO COZIDO FATIADO – EMBALAGEM DE 1 KG** Produto cárneo industrializado, curado e cozido, elaborado com cortes íntegros de pernil suíno e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá estar identificado e enquadrado na denominação **Presunto Cozido**, em conformidade com o respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Não serão aceitos apresuntado, fiambre ou qualquer outro produto cárneo de categoria distinta em substituição ao presunto cozido. O produto deverá apresentar textura firme, macia e homogênea, apropriada ao fatiamento, sem se desfazer ou apresentar consistência excessivamente mole, gelatinosa, borrachuda ou pegajosa. Deverá possuir coloração, aroma e sabor característicos de presunto cozido, sem odor ou gosto ácido, rançoso, amargo ou estranho. As fatias deverão apresentar espessura relativamente uniforme, dimensões compatíveis com o formato original da peça e integridade suficiente para permitir o manuseio e a utilização em sanduíches, lanches e outras preparações. Não será aceito fornecimento composto predominantemente por pontas, aparas, retalhos, fragmentos ou fatias excessivamente rasgadas, quebradas ou deformadas. O produto deverá apresentar características próprias de sua		39,79	**11.937,00**

			categoria, sem cavidades anormais, bolsas excessivas de líquido ou gelatina, manchas, viscosidade anormal, limo, mofo, exsudação excessiva ou alterações de coloração, textura, odor ou sabor indicativas de deterioração. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O produto poderá ser fornecido: **a)** fatiado e embalado originalmente pelo fabricante; ou **b)** fatiado e fracionado por estabelecimento devidamente regularizado perante a autoridade sanitária competente para o exercício dessa atividade. Quando o fatiamento ou fracionamento não for realizado pelo fabricante original, o estabelecimento responsável deverá observar as boas práticas de manipulação e manter a rastreabilidade da peça utilizada, de seu fabricante, lote e prazo de validade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem contendo **1 kg (um quilograma)**, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, limpa, resistente, íntegra e devidamente fechada, por sistema capaz de preservar as características do produto e impedir contaminação, vazamento ou perda indevida de qualidade. A embalagem poderá utilizar sistema a vácuo, atmosfera modificada ou outro método de fechamento adequado à conservação do produto, desde que regularmente permitido e compatível com o prazo de validade indicado. A embalagem deverá apresentar identificação clara e legível,			

			contendo as informações obrigatórias aplicáveis à forma de apresentação do produto, incluindo sua denominação, peso líquido, identificação do fabricante e, quando houver, do responsável pelo fracionamento, lote ou referência que permita a rastreabilidade da peça original, prazo de validade e condições de conservação. Quando fracionado, o prazo de validade deverá ser definido pelo estabelecimento responsável, considerando as características do produto, as condições de manipulação e acondicionamento e as orientações do fabricante, não podendo ultrapassar a validade da peça original. Na data da entrega, o produto deverá possuir **prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) dias**, contados do recebimento, sem prejuízo de prazo superior indicado em sua embalagem. O produto deverá permanecer sob refrigeração, nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária aplicável, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, fatiamento, acondicionamento, transporte e entrega. **Não serão aceitos** apresuntado, fiambre ou produto de categoria distinta; produtos sem identificação e rastreabilidade de origem; com embalagem aberta, violada, vazando ou com perda de vedação; compostos predominantemente por pontas, aparas ou fragmentos; com fatias excessivamente rasgadas; com superfície pegajosa, viscosidade anormal, limo, mofo, excesso anormal de líquido ou alterações de cor, odor ou sabor; fora das condições adequadas de refrigeração; ou com quaisquer			

			sinais de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá atender integralmente à Portaria SDA/MAPA nº 765/2023, ou norma que venha a substituí-la, às normas de inspeção de produtos de origem animal, às regras de rotulagem e às demais disposições sanitárias vigentes.			
48	50	PCTE	**PURÊ DE BATATA INSTANTÂNEO – EMBALAGEM DE 1 KG** Produto alimentício desidratado, destinado ao preparo rápido de purê, apresentado na forma de flocos, grânulos e/ou pó. O produto deverá possuir **batata desidratada, flocos de batata e/ou purê de batata em pó como primeiro ingrediente da lista de composição**, não sendo admitido produto em que amidos, farinhas, maltodextrina ou outros agentes de volume substituam a batata como ingrediente principal. Poderá conter leite e derivados, óleos, gorduras, sal, amido, maltodextrina, condimentos e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser de preparo instantâneo ou rápido, mediante hidratação com água, leite ou outro líquido indicado pelo fabricante, sem necessidade de cozimento prolongado. Na forma seca, deverá apresentar aspecto uniforme, coloração característica de batata desidratada e ausência de umidade excessiva, empedramento anormal, grumos endurecidos, manchas, insetos, sujidades ou matérias estranhas. Após preparado de acordo com as		39,87	**1.993,50**

			instruções do fabricante, deverá resultar em purê cremoso, homogêneo, macio e consistente, com aroma e sabor predominantemente característicos de batata e sem formação excessiva de grumos. O produto preparado não deverá apresentar separação anormal de fases nem textura excessivamente líquida, pegajosa, gelatinosa, elástica ou farinácea, incompatível com as características próprias de purê de batata. As instruções de preparo deverão estar claramente indicadas na embalagem, informando a quantidade de produto e o volume de líquido necessários, bem como o rendimento correspondente, quando aplicável. O rendimento declarado deverá ser obtido mediante o preparo nas proporções indicadas pelo fabricante, sem necessidade de utilização de quantidade adicional de produto para alcançar a textura característica. O produto deverá estar isento de mofo, fungos, insetos, larvas, teias, sujidades, matérias estranhas, umidade anormal ou quaisquer sinais de deterioração, infestação ou conservação inadequada. A embalagem deverá conter **1 kg (um quilograma)** de produto, ser original do fabricante e confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente à umidade, íntegro e devidamente selado, capaz de preservar o conteúdo durante o armazenamento e o transporte. Não serão aceitas embalagens com rasgos, perfurações, abertura, falhas de selagem, sinais de violação, umidade interna, infestação ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade e a			

			conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten, conforme aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e modo de preparo. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de odores estranhos e de outras fontes de contaminação. **Não serão aceitos** produtos em que a batata não seja o primeiro ingrediente da composição; que utilizem amidos, farinhas, maltodextrina ou outros agentes de volume como base predominante; com umidade, empedramento anormal, infestação, odor ou sabor estranho; que não alcancem o rendimento declarado pelo fabricante; que, após o preparo correto, apresentem separação anormal de fases ou textura incompatível com purê de batata; acondicionados em embalagem aberta, rasgada, perfurada, violada ou inadequadamente selada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de rotulagem, de aditivos alimentares e de segurança dos			

			alimentos vigente.			
49	350	KG	**QUEIJO MUÇARELA (MUSSARELA) FATIADO – EMBALAGEM DE 1 KG** Produto lácteo elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas e sal, podendo conter culturas lácticas, creme, cloreto de cálcio e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente para a categoria. O produto deverá estar identificado e enquadrado na denominação **Queijo Muçarela**, **Queijo Mussarela**, **Queijo Mozzarella** ou outra grafia admitida pelo respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Não serão aceitos produto análogo à muçarela, mistura alimentícia, preparado lácteo, produto denominado "sabor muçarela" ou qualquer produto no qual óleos ou gorduras vegetais substituam total ou parcialmente a gordura própria do leite. O queijo deverá apresentar textura característica, semimacia a firme, macia e relativamente uniforme, permitindo fatiamento e manuseio sem excessivo esfarelamento, quebra ou deformação. Deverá possuir coloração branca a branco-amarelada ou amarelo-clara, aroma lácteo suave e sabor característico de queijo muçarela, sem odor ou gosto excessivamente ácido, amargo, rançoso ou estranho. As fatias deverão apresentar espessura relativamente uniforme, dimensões compatíveis com o formato original da peça e integridade suficiente para utilização em sanduíches, lanches e preparações culinárias. Não será aceito fornecimento composto predominantemente por		46,67	**16.334,50**

			pontas, aparas, retalhos, fragmentos, pedaços remontados ou fatias excessivamente rasgadas, quebradas ou deformadas. O produto deverá apresentar estrutura característica, sem cavidades ou fissuras anormais, manchas, ressecamento excessivo, presença anormal de soro ou líquido livre, viscosidade, limo, mofo ou outras alterações indicativas de deterioração. Quando submetido ao aquecimento, o queijo deverá apresentar capacidade de derretimento compatível com a muçarela destinada a preparações culinárias, sem separação anormal de líquido ou gordura. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O produto poderá ser fornecido: **a)** fatiado e embalado originalmente pelo fabricante; ou **b)** fatiado e fracionado por estabelecimento devidamente regularizado perante a autoridade sanitária competente para o exercício dessa atividade. Quando o fatiamento ou fracionamento não for realizado pelo fabricante original, o estabelecimento responsável deverá observar as boas práticas de manipulação e manter a rastreabilidade da peça utilizada, de seu fabricante, lote e prazo de validade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem contendo **1 kg (um quilograma)**, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, limpa, resistente, íntegra e devidamente fechada, por sistema capaz de preservar as características do			

			queijo e impedir contaminação, vazamento ou perda indevida de qualidade. A embalagem poderá utilizar sistema a vácuo, atmosfera modificada ou outro método de fechamento adequado à conservação do produto, desde que regularmente permitido e compatível com o prazo de validade indicado. A embalagem deverá apresentar identificação clara e legível, contendo as informações obrigatórias aplicáveis à forma de apresentação do produto, incluindo sua denominação, peso líquido, identificação do fabricante e, quando houver, do responsável pelo fracionamento, lote ou referência que permita a rastreabilidade da peça original, prazo de validade e condições de conservação. Quando fracionado, o prazo de validade deverá ser definido pelo estabelecimento responsável, considerando as características do produto, as condições de manipulação e acondicionamento e as orientações do fabricante, não podendo ultrapassar a validade da peça original. Na data da entrega, o produto deverá possuir **prazo de validade remanescente mínimo de 5 (cinco) dias**, contados do recebimento, sem prejuízo de prazo superior indicado em sua embalagem. O produto deverá permanecer sob refrigeração, nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária aplicável, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, fatiamento, acondicionamento, transporte e entrega. **Não serão aceitos** produtos análogos à muçarela ou contendo gordura vegetal em substituição à			

			gordura láctea; produtos sem identificação e rastreabilidade de origem; com embalagem aberta, violada, vazando ou com perda de vedação; compostos predominantemente por pontas, aparas ou fragmentos; com fatias excessivamente rasgadas; com superfície pegajosa, viscosidade anormal, limo, mofo, excesso anormal de líquido ou alterações de cor, odor, sabor ou textura; fora das condições adequadas de refrigeração; ou com quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. O produto deverá atender integralmente à Portaria nº 364/1997, com suas alterações, ou norma que venha a substituí-la, às normas de inspeção de produtos de origem animal, às regras de rotulagem e às demais disposições sanitárias vigentes.			
50	150	PCTE	**QUEIJO PARMESÃO RALADO – EMBALAGEM DE 100 G** Produto obtido pela ralagem de queijo parmesão maturado, próprio para consumo humano e acondicionado em embalagem original do fabricante. A variedade de queijo utilizada na elaboração deverá ser exclusivamente **queijo parmesão**, não sendo admitida a utilização de outras variedades de queijo, mistura de queijos, preparado alimentício ou produto apenas denominado “sabor parmesão”. Poderão ser utilizados agentes antiumectantes, conservadores e demais aditivos permitidos pela legislação vigente para a categoria, desde que devidamente declarados na lista de ingredientes e que não		11,66	**1.749,00**

			descaracterizem o produto. O produto deverá apresentar coloração branca amarelada a amarela, aroma e sabor característicos de queijo parmesão maturado, sem odor ou gosto rançoso, excessivamente amargo, azedo, mofado ou estranho. Deverá apresentar-se ralado, seco, solto e relativamente homogêneo, em grânulos ou filetes adequados à utilização culinária, sem umidade excessiva, empedramento anormal, aglomeração, aspecto pastoso ou pegajoso. Não será aceito produto constituído predominantemente por pó excessivamente fino ou com partículas de dimensão incompatível com queijo ralado. O produto deverá estar isento de mofo, insetos, larvas, sujidades, matérias estranhas, sinais de infestação ou quaisquer alterações indicativas de deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá conter **100 g (cem gramas)** de produto, ser original do fabricante e confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente selado, capaz de proteger o conteúdo contra umidade, oxigênio, contaminação e perda de suas características. Não serão aceitas embalagens com rasgos, perfurações, abertura, falhas de selagem, estufamento, umidade interna, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade e a conservação do produto. A rotulagem deverá identificar o produto como **Queijo Parmesão Ralado** e apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo identificação do			

			fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten, conforme aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. A lista de ingredientes deverá permitir a confirmação de que o queijo parmesão é a única variedade de queijo utilizada na elaboração do produto. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O armazenamento e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, conforme as orientações do fabricante, com proteção contra incidência direta de luz solar, calor excessivo, umidade e outras condições capazes de comprometer sua qualidade. **Não serão aceitos** produtos elaborados com mistura de diferentes variedades de queijo; preparados alimentícios ou produtos apenas denominados "sabor parmesão"; produtos úmidos, empedrados, excessivamente pulverizados, mofados ou rançosos; com odor ou sabor estranho; contendo insetos, sujidades ou matérias estranhas; acondicionados em embalagem aberta, perfurada, violada ou inadequadamente selada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender			

			integralmente à Portaria nº 353/1997, à Portaria nº 357/1997 e suas alterações, ou às normas que venham a substituí-las, bem como às demais disposições sanitárias, de inspeção, rotulagem e segurança dos alimentos vigentes.			
51	800	UNID	**REFRIGERANTE – SABORES DIVERSOS – GARRAFA PET DE 2 LITROS** Bebida não alcoólica, gaseificada e pronta para consumo, elaborada com água potável, açúcar e demais ingredientes próprios da formulação, contendo extrato, suco, aroma ou preparação correspondente ao sabor declarado e os aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá corresponder à versão regular adoçada com açúcar, não sendo admitida sua substituição por refrigerante dietético, light, zero açúcar ou de baixa caloria, salvo quando expressamente solicitado pela Administração. Deverá apresentar líquido homogêneo, gaseificação característica e coloração, aroma e sabor compatíveis com a variedade declarada, sem partículas anormais, matérias estranhas, sedimentos incompatíveis com a formulação, fermentação ou alterações indicativas de deterioração. O sabor ou a composição dos sabores será definido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** guaraná; **b)** laranja; **c)** limão; **d)** abacaxi; e **e)** uva. A Administração poderá solicitar um		7,87	**6.296,00**

			único sabor ou a combinação de dois ou mais sabores no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. O produto deverá manter gaseificação compatível com sua categoria, não sendo aceito refrigerante sem gás, com perda significativa de pressão ou com sinais de falha na vedação. Cada embalagem deverá conter **2 litros**, ser original do fabricante e constituída por garrafa PET própria para bebidas, resistente, íntegra e devidamente fechada, com tampa e lacre de segurança intactos. Não serão aceitas garrafas com vazamentos, perfurações, deformações anormais, tampa danificada, perda de pressão, lacre rompido, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação e sabor do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de impactos e de outras condições capazes de comprometer sua gaseificação, suas características ou a integridade da embalagem. **Não serão aceitos** produtos com gaseificação ausente ou			

			significativamente reduzida; com coloração, odor ou sabor incompatíveis com o sabor declarado; com partículas anormais, matérias estranhas, sinais de fermentação ou deterioração; acondicionados em embalagem vazando, perfurada, deformada, violada ou com perda de vedação; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 90 (noventa) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de bebidas, de rotulagem e de segurança dos alimentos vigente.			
52	150	UNID	**REFRIGERANTE SABOR COLA ZERO AÇÚCAR – GARRAFA PET DE 2 LITROS** Bebida não alcoólica, gaseificada e pronta para consumo, do tipo cola, sem adição de açúcares e adoçada com edulcorantes permitidos pela legislação vigente. O produto deverá estar identificado e rotulado como **"zero açúcar"**, **"sem açúcar"** ou expressão legalmente equivalente, atendendo aos critérios estabelecidos pela legislação para utilização dessa declaração. A formulação deverá conter água gaseificada e ingredientes próprios de refrigerante sabor cola, podendo incluir extratos, cafeína, corante caramelo, acidulantes, reguladores de acidez, aromatizantes, conservadores, edulcorantes e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar coloração escura, aroma e sabor característicos de refrigerante tipo cola e gaseificação compatível com		11,35	**1.702,50**

			sua categoria, sem gosto ou odor amargo, rançoso, fermentado ou estranho. O líquido deverá apresentar-se homogêneo e com aspecto característico, sem partículas anormais, matérias estranhas, sedimentos incompatíveis com a formulação, turvação anormal ou alterações indicativas de deterioração. A gaseificação deverá estar adequadamente preservada, não sendo aceito produto sem gás, com perda significativa de pressão ou com sinais de falha na vedação. Cada embalagem deverá conter **2 litros (2.000 mL)** de produto, ser original do fabricante e constituída por garrafa PET própria para bebidas gaseificadas, resistente, íntegra e devidamente fechada, com tampa e lacre de segurança intactos. Não serão aceitas garrafas com vazamentos, perfurações, deformações anormais, tampa danificada, perda de pressão, lacre rompido, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade ou a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação do produto, indicação relativa à ausência de açúcares, identificação do fabricante, lista de ingredientes, edulcorantes utilizados, conteúdo líquido, informações nutricionais, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação. As advertências exigidas em razão dos ingredientes e edulcorantes utilizados, inclusive quanto à presença de fenilalanina quando aplicável, deverão constar da rotulagem nos termos da legislação			

			vigente. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura, protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, de impactos e de outras condições capazes de comprometer sua gaseificação, suas características ou a integridade da embalagem. **Não serão aceitos** produtos que não atendam aos critérios legais para utilização da declaração "zero açúcar" ou equivalente; sem gaseificação ou com perda significativa de pressão; com coloração, odor ou sabor anormais; contendo partículas ou matérias estranhas; com sinais de fermentação ou deterioração; acondicionados em embalagem vazando, perfurada, deformada, violada ou com perda de vedação; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 90 (noventa) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária, de bebidas, de rotulagem, de utilização de edulcorantes e de segurança dos alimentos vigente.			
53	30	UNID	**REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – POTE DE 200 G** Produto lácteo pronto para consumo, obtido pela fusão de massa coalhada derivada do leite, podendo conter creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá estar identificado e enquadrado na denominação de		9,57	**287,10**

			venda **Requeijão Cremoso**, em conformidade com o respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Deverá ser da versão **tradicional**, não sendo admitida sua substituição por produto light, mistura láctea, especialidade láctea, preparado lácteo, creme culinário, produto cremoso sabor requeijão ou outra categoria distinta. A base láctea não poderá conter gordura ou proteína de origem não láctea em substituição aos componentes próprios do requeijão. Não serão aceitos produtos contendo óleos, gorduras ou proteínas vegetais utilizados para substituir total ou parcialmente a base láctea característica. O produto deverá atender aos parâmetros de composição e aos requisitos físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade aplicável ao Requeijão Cremoso. Deverá apresentar consistência cremosa e facilmente espalhável, textura fina, lisa e homogênea, sem grumos anormais, separação excessiva de soro, formação de fases ou aspecto gelatinoso incompatível com o produto. A coloração deverá ser branca a levemente amarelada e relativamente uniforme. O aroma e o sabor deverão ser característicos de produto lácteo, sem odor ou gosto rançoso, excessivamente ácido, amargo, fermentado ou estranho. O produto deverá estar isento de mofo, sujidades, matérias estranhas, alterações anormais de coloração ou textura, fermentação indesejada e quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. A embalagem deverá conter **200 g (duzentos gramas)** de produto e ser constituída por pote rígido ou			

			semirrígido, confeccionado em material atóxico e próprio para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente fechado. O pote deverá possuir tampa adequadamente ajustada e sistema de inviolabilidade capaz de evidenciar eventual abertura anterior ao recebimento, permitindo fechamento apropriado após o início da utilização. Não serão aceitas embalagens com rachaduras, perfurações, tampa danificada, lacre rompido, vazamento, estufamento, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a segurança e a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar a denominação de venda **Requeijão Cremoso** e todas as demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten, conforme aplicável, identificação do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado e submetido ao Serviço de Inspeção Oficial competente, conforme o âmbito de comercialização aplicável. O requeijão deverá ser armazenado e transportado sob refrigeração, nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação aplicável, mantendo-se a cadeia de frio até o recebimento. O produto não poderá apresentar sinais de congelamento ou de exposição inadequada à temperatura. **Não serão aceitos** produtos			

			classificados como mistura láctea, especialidade láctea, preparado lácteo, creme culinário ou produto sabor requeijão; produtos light em substituição à versão tradicional; produtos com gordura ou proteína não láctea utilizada em substituição à base láctea; com textura excessivamente líquida, gelatinosa ou granulada; com separação anormal de soro; com mofo, odor ou sabor estranho; acondicionados em embalagem aberta, violada, estufada, vazando ou danificada; fora das condições adequadas de refrigeração; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 60 (sessenta) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à Portaria nº 359/1997 e suas alterações, ou norma que venha a substituí-la, às normas de inspeção de produtos de origem animal, às regras de rotulagem e às demais disposições sanitárias vigentes.			
54	CENTO	300	**SALGADINHOS FRITOS SORTIDOS – CENTO COM 100 UNIDADES** Produto de panificação e confeitaria salgada, do tipo festa ou coquetel, frito, fresco e pronto para consumo, preparado com ingredientes próprios para alimentação humana e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com peso mínimo de **20 g (vinte gramas) por unidade**, considerando o produto pronto e frito e excluído o peso de qualquer material de acondicionamento.		92,85	**27.855,00**

			O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **2 kg (dois quilogramas)**. Os tipos e sabores serão definidos pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** risóles de presunto e queijo muçarela; **b)** enroladinho de salsicha; **c)** quibe; **d)** coxinha de frango; **e)** coxinha de carne; **f)** croquete de carne; **g)** pastel de queijo; **h)** pastel de carne; e **i)** bolinha de queijo. A Administração poderá solicitar um único tipo ou a combinação de dois ou mais tipos no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. As unidades deverão apresentar peso, tamanho e formato relativamente uniformes dentro de cada tipo, admitindo-se pequenas variações próprias do processo de fabricação, desde que atendidos os pesos mínimos individual e total estabelecidos. Os salgadinhos recheados deverão conter recheio correspondente ao sabor solicitado, em quantidade perceptível e distribuído de forma compatível com o tamanho da unidade. Não serão aceitos produtos praticamente vazios ou predominantemente constituídos por massa. Os recheios deverão atender às seguintes características: **a)** o risóles de presunto e queijo deverá conter ambos os ingredientes; **b)** o enroladinho deverá conter porção de salsicha compatível com o tamanho da unidade;			

			c) o quibe deverá ser elaborado com trigo para quibe e carne; **d)** a coxinha de frango deverá conter carne de frango cozida, desfiada e temperada; **e)** a coxinha e o croquete de carne deverão conter recheio ou massa preparada com carne, conforme a característica do produto; **f)** os pastéis deverão conter recheio de carne ou queijo, conforme o sabor solicitado; e **g)** a bolinha de queijo deverá possuir queijo em seu interior, em quantidade perceptível durante o consumo. A massa deverá apresentar textura característica do respectivo produto, com interior adequadamente cozido e superfície frita, sem partes cruas, queimadas, excessivamente duras, ressecadas ou encharcadas de gordura. A fritura deverá resultar em coloração relativamente uniforme e ser realizada com óleo próprio para uso alimentício e em condições adequadas, não sendo aceitos produtos com gosto ou odor de óleo queimado ou rançoso. Os salgadinhos deverão ser fritos no dia da entrega e apresentar aroma, sabor, coloração e textura característicos, sem ranço, azedamento, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O acondicionamento deverá ser realizado em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos, de modo a preservar a higiene, a estrutura e a qualidade dos produtos durante o transporte. O armazenamento e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, compatíveis com a			

			natureza dos ingredientes utilizados, preservando-se a segurança e as características dos salgadinhos até o recebimento. **Não serão aceitos** fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; peso individual ou total inferior ao estabelecido; unidades predominantemente irregulares ou danificadas; produtos praticamente sem recheio; recheio diferente do sabor solicitado; massa crua, queimada, excessivamente dura, ressecada ou encharcada; gosto ou odor de óleo queimado ou rançoso; ingredientes deteriorados; produto frito em data anterior à entrega; acondicionamento inadequado; presença de sujidades ou matérias estranhas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, fritura, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
55	100	CENTO	**SALGADO ASSADO TIPO MINI ESFIRRA – SABORES CARNE OU FRANGO – CENTO COM 100 UNIDADES** Produto de panificação salgado, do tipo festa ou coquetel, assado, fresco e pronto para consumo, com recheio de carne bovina ou frango. Cada cento deverá conter **100 (cem) unidades**, com peso mínimo de **30 g (trinta gramas) por unidade**, considerando o produto pronto e assado e excluído o peso de		127,89	**12.789,00**

			qualquer material de acondicionamento. O peso líquido total mínimo de cada cento deverá ser de **3 kg (três quilogramas)**. As unidades deverão apresentar peso, tamanho e formato relativamente uniformes, admitindo-se pequenas variações próprias do processo de fabricação, desde que atendidos os pesos mínimos individual e total estabelecidos. A massa deverá apresentar textura macia, leve e adequadamente assada, com coloração característica e espessura proporcional ao tamanho da unidade. Não serão aceitos produtos com massa crua, embatumada, excessivamente seca, dura, queimada ou ressecada. O recheio deverá estar presente em quantidade perceptível e compatível com o tamanho da unidade, distribuído sobre a massa e/ou em seu interior, conforme o formato utilizado. Não serão aceitas esfirras predominantemente constituídas por massa ou com recheio aplicado em quantidade meramente decorativa. Os sabores atenderão às seguintes características: **a) Carne:** recheio elaborado com carne bovina moída, devidamente preparada e temperada, podendo conter cebola, tomate, ervas, especiarias e outros ingredientes próprios da preparação; e **b) Frango:** recheio elaborado com carne de frango cozida e desfiada ou adequadamente processada, devidamente temperada, podendo conter ingredientes complementares próprios da preparação. A carne bovina ou o frango, conforme o sabor solicitado, deverá constituir o ingrediente característico e perceptível do recheio, não sendo admitida sua substituição predominante por farinha, amido,			

			vegetais ou outros ingredientes de menor valor. Os recheios deverão apresentar textura, aroma e sabor próprios, sem excesso de líquido ou gordura, ressecamento anormal, azedamento, fermentação ou sinais de deterioração. A Administração poderá solicitar somente o sabor carne, somente o sabor frango ou a combinação dos dois sabores no mesmo fornecimento, indicando as respectivas quantidades no ato do pedido, sem alteração do preço unitário contratado. Os produtos deverão ser assados no dia da entrega e apresentar aroma, sabor, coloração e textura característicos, sem ranço, azedamento, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Por conterem recheio cárneo, as esfirras deverão ser armazenadas e transportadas sob condições adequadas de higiene e temperatura, preservando-se sua segurança e suas características até o recebimento. O acondicionamento deverá ser realizado em bandejas, caixas ou recipientes próprios para contato com alimentos, limpos, íntegros, resistentes e devidamente protegidos, de modo a evitar contaminação, esmagamento, deformações e perda de qualidade durante o transporte. **Não serão aceitos** fornecimentos com quantidade inferior a 100 unidades; peso individual ou total inferior ao estabelecido; unidades predominantemente irregulares ou danificadas; recheio insuficiente ou diferente do sabor solicitado; massa crua, embatumada, queimada, excessivamente seca ou endurecida; recheio excessivamente líquido,			

			gorduroso, ressecado ou deteriorado; produto assado em data anterior à entrega; acondicionamento ou conservação inadequados; presença de sujidades ou matérias estranhas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
56	40	UNID	**SORVETE DE MASSA – SABORES DIVERSOS – POTE DE 2 LITROS – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 950 G** Gelado comestível destinado ao consumo direto, obtido pelo congelamento e batimento de mistura contendo leite e/ou derivados lácteos, açúcares, gorduras comestíveis e demais ingredientes próprios da preparação, podendo conter estabilizantes, emulsificantes, aromatizantes, corantes e outros aditivos permitidos pela legislação vigente. Cada pote deverá apresentar **conteúdo líquido de 2 litros** e **peso líquido mínimo de 950 g (novecentos e cinquenta gramas)**, correspondente à densidade aparente mínima de 475 g por litro estabelecida pela legislação aplicável aos gelados comestíveis. O produto deverá apresentar massa homogênea, cremosa, macia e adequada ao porcionamento, sem textura anormalmente espumosa, aguada, granulosa, arenosa ou		29,63	**1.185,20**

			compactada. Após permanecer fora do congelamento apenas pelo período necessário ao porcionamento, deverá manter estrutura e cremosidade características, sem separação anormal de fases ou liberação excessiva de líquido. O produto deverá apresentar aroma, sabor e coloração característicos da variedade declarada, sem gosto ou odor rançoso, azedo, oxidado ou estranho. O sabor será definido pela Administração no momento de cada solicitação, dentre as seguintes opções: **a)** napolitano; **b)** creme; **c)** flocos; e **d)** chocolate. A Administração poderá solicitar um único sabor ou diferentes sabores no mesmo fornecimento, indicando a quantidade de potes correspondente a cada opção, sem alteração do preço unitário contratado. No sabor **napolitano**, o produto deverá apresentar as variedades características de creme, chocolate e morango, distribuídas de maneira identificável no pote. No sabor **flocos**, deverá conter flocos, fragmentos ou pequenas partículas de chocolate ou de preparação à base de cacau ou chocolate, distribuídos pela massa em quantidade perceptível, não sendo admitido produto caracterizado exclusivamente por aromatização. No sabor **chocolate**, deverá conter cacau, chocolate em pó ou outro ingrediente derivado do cacau, em quantidade suficiente para conferir sabor e coloração característicos, não sendo admitido produto cuja característica de chocolate seja obtida exclusivamente por			

			aromatizantes ou corantes. O produto deverá ser entregue integralmente congelado e em adequado estado de conservação, sem excesso anormal de cristais ou placas de gelo, água congelada na superfície, deformação da massa, redução anormal do volume ou separação de fases. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento e posterior recongelamento. O produto deverá permanecer sob congelamento, na temperatura e nas condições indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se a cadeia de frio durante o armazenamento, transporte e entrega. A embalagem deverá ser do tipo pote, com capacidade para **2 litros**, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos congelados, resistente, íntegro, limpo e devidamente fechado, com tampa adequadamente ajustada e sistema de inviolabilidade. Não serão aceitas embalagens com rachaduras, quebras, perfurações, abertura, deformações que comprometam o fechamento, tampa danificada, lacre rompido, sinais de violação ou quaisquer condições capazes de comprometer a conservação e a segurança do produto. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação e sabor do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido em volume, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten, conforme aplicável, identificação do lote, prazo de validade e condições			

			de conservação. **Não serão aceitos** produtos com conteúdo inferior a 2 litros ou peso líquido inferior a 950 g; com excesso anormal de cristais ou placas de gelo; com sinais de descongelamento e recongelamento; parcialmente descongelados no momento do recebimento; com textura aguada, granulosa, arenosa ou anormal; com odor ou sabor estranho; acondicionados em pote quebrado, rachado, aberto ou violado; fora das condições adequadas de congelamento; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à RDC nº 713/2022 e suas alterações, ou norma que venha a substituí-la, bem como às demais disposições sanitárias, de rotulagem, armazenamento, transporte e segurança dos alimentos aplicáveis aos gelados comestíveis.			
57	100	CX	**SUCO DE LARANJA INTEGRAL – EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 200 ML COM CANUDO – FORNECIMENTO EM PACK EQUIVALENTE A 18 UNIDADES** Bebida não alcoólica, não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida de laranjas maduras e próprias para consumo, submetida a processo tecnológico adequado para assegurar sua conservação e segurança. O produto deverá possuir denominação de venda **Suco de**		80,63	**8.063,00**

			Laranja Integral, apresentar-se em sua concentração natural e não conter adição de água ou açúcares. Não serão aceitos, em substituição ao produto especificado, néctar de laranja, refresco de laranja, bebida de fruta, bebida mista, suco adoçado, suco concentrado ou suco reconstituído. O produto deverá apresentar aroma, sabor e coloração característicos da laranja, sem odor ou gosto fermentado, azedo de maneira anormal, excessivamente amargo ou estranho. Deverá apresentar aspecto líquido e homogêneo, admitindo-se pequena quantidade de polpa ou sedimentação natural da fruta, desde que compatível com as características do produto e dispersável mediante agitação. Não serão admitidos ingredientes destinados a diluir, substituir ou descaracterizar o suco integral de laranja. Os aditivos eventualmente utilizados deverão ser expressamente permitidos para a categoria e estar declarados na rotulagem. O produto deverá estar isento de matérias estranhas, sujidades, fermentação, alteração anormal de coloração, odor ou sabor e quaisquer sinais de deterioração ou conservação inadequada. Cada unidade deverá conter **200 ml (duzentos mililitros)** de produto e ser acondicionada em embalagem individual asséptica, cartonada multicamadas ou de tecnologia equivalente, própria para contato com alimentos, resistente, íntegra, devidamente selada e adequada ao armazenamento em temperatura ambiente enquanto permanecer fechada. Cada unidade deverá ser acompanhada de **canudo**			

			individual, acondicionado de maneira higiênica e adequado à abertura e ao consumo direto do produto. Para fins de medição e pagamento, cada pack corresponderá a **18 (dezoito) unidades de 200 ml**, totalizando **3,6 litros** de produto. As embalagens coletivas comerciais poderão conter quantidade diferente de unidades, desde que a quantidade total de embalagens individuais entregue corresponda integralmente ao número de packs solicitados, considerada a equivalência de 18 unidades por pack. Não serão aceitas unidades com embalagem estufada, perfurada, vazando, com falha de vedação, sinais de violação ou amassamento capaz de comprometer sua integridade, nem unidades sem o respectivo canudo. A rotulagem de cada embalagem individual deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo denominação de venda **Suco de Laranja Integral**, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, identificação do lote, prazo de validade e condições de conservação antes e após a abertura. O produto e o estabelecimento fabricante deverão possuir os registros e as regularizações exigidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pelos demais órgãos competentes. O produto deverá ser armazenado e transportado em local limpo, seco, fresco e protegido da incidência direta de luz solar, do calor excessivo, da umidade, de odores estranhos, de impactos e de outras			

			condições capazes de comprometer sua qualidade ou a integridade das embalagens. Enquanto fechado, o produto deverá permitir armazenamento em temperatura ambiente, conforme as condições estabelecidas pelo fabricante. Após aberto, deverá ser consumido imediatamente ou conservado de acordo com as orientações da rotulagem. **Não serão aceitos** néctares, refrescos, bebidas de fruta, bebidas mistas ou sucos concentrados ou reconstituídos em substituição ao suco integral; produtos com adição de água ou açúcar; com ingredientes que descaracterizem o suco integral; com odor ou sabor fermentado, azedo ou estranho; com matérias estranhas ou sinais de deterioração; acondicionados em embalagem estufada, vazando, perfurada ou violada; unidades sem canudo; quantidade total inferior à equivalência de 18 unidades por pack solicitado; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente ao Padrão de Identidade e Qualidade vigente para suco de laranja e às normas sanitárias, de bebidas, de rotulagem e de segurança dos alimentos aplicáveis.			
58	30	UNID	**TÁBUA DE FRIOS SORTIDOS – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1,5 KG** Produto preparado e pronto para servir, composto por salame, queijo muçarela, presunto cozido, azeitona		196,98	**5.909,40**

			verde, picles, tomate-cereja e frutas frescas, destinado ao consumo em eventos e atividades institucionais. Cada tábua deverá ser fornecida como **1 (uma) unidade completa**, contendo peso líquido total mínimo de **1,5 kg (um quilograma e quinhentos gramas)** de alimentos, excluído o peso da bandeja, tampa, filme plástico e demais materiais de acondicionamento. A composição mínima de cada unidade deverá ser: **a)** salame: **300 g**; **b)** queijo muçarela: **300 g**; **c)** presunto cozido: **300 g**; **d)** azeitona verde: **150 g de peso drenado**; **e)** picles: **150 g de peso drenado**; **f)** tomate-cereja: **150 g**; e **g)** frutas frescas: **150 g**. A tábua deverá conter, no mínimo, **900 g de frios**, correspondentes à soma do salame, da muçarela e do presunto. A quantidade mínima desses componentes não poderá ser reduzida ou compensada pelo aumento de azeitonas, picles, tomate ou frutas. O salame deverá ser do tipo italiano ou salaminho, fatiado e próprio para consumo direto, apresentando coloração, aroma, sabor e textura característicos. Não será aceito fornecimento composto predominantemente por pontas, aparas ou fragmentos. A muçarela deverá ser queijo genuíno, elaborado com base láctea, podendo ser apresentada em fatias, rolinhos, cubos ou outras porções adequadas ao consumo. Não serão admitidos produto análogo, mistura alimentícia ou produto contendo gordura vegetal em substituição à gordura láctea. O presunto deverá corresponder à categoria **Presunto Cozido**, podendo ser apresentado em fatias,			

			rolinhos, cubos ou outras porções adequadas ao consumo. Não serão admitidos apresuntado, fiambre ou outro produto cárneo de categoria distinta em sua substituição. A azeitona verde deverá apresentar-se limpa, firme e em adequado estado de conservação, podendo ser fornecida com ou sem caroço, desde que essa condição esteja claramente informada. O picles poderá ser constituído por pepino, cenoura, cebola, couve-flor ou combinação de vegetais conservados, apresentando textura e sabor característicos e adequado estado de conservação. O tomate-cereja deverá apresentar-se fresco, firme, devidamente higienizado e livre de partes amolecidas, mofadas ou deterioradas, podendo ser utilizado inteiro ou cortado ao meio. As frutas deverão ser frescas, devidamente higienizadas e próprias para consumo, devendo ser utilizados **no mínimo 2 (dois) tipos**, conforme a disponibilidade sazonal. Poderão ser utilizadas uva, morango, melão, manga, abacaxi, kiwi, maçã, pera ou outras frutas adequadas à composição. Quando cortadas, as frutas deverão ser apresentadas em porções adequadas ao consumo, sem escurecimento excessivo, ressecamento, fermentação ou deterioração. Os componentes deverão ser distribuídos de forma organizada e separados de modo que possam ser identificados e retirados para consumo sem manipulação desnecessária dos demais alimentos. Não será aceita a simples mistura ou o amontoamento desordenado dos ingredientes. A tábua deverá ser montada em bandeja ou recipiente rígido, limpo,			

			íntegro, próprio para contato com alimentos e de dimensão compatível com a quantidade especificada. O conjunto deverá ser integralmente protegido por tampa, filme plástico próprio para alimentos ou sistema equivalente, de modo a impedir contato externo, contaminação, exposição a poeira, insetos e manipulação indevida. A tábua deverá ser montada no dia da entrega, utilizando produtos dentro dos respectivos prazos de validade e em adequado estado de conservação. Durante a montagem, o armazenamento, o transporte e a entrega, deverão ser mantidas condições adequadas de higiene e refrigeração, preservando-se a cadeia de frio dos ingredientes perecíveis. O fornecimento deverá possuir identificação da data de preparação, condições de conservação e prazo recomendado para consumo, além das informações referentes aos ingredientes e substâncias alergênicas, quando aplicáveis. **Não serão aceitas** tábuas com peso líquido total inferior a 1,5 kg; com qualquer componente em quantidade inferior ao mínimo estabelecido; com contabilização do líquido das conservas no peso de azeitonas ou picles; com compensação da falta de frios pelo aumento dos demais ingredientes; com apresuntado em substituição ao presunto; com produto análogo em substituição à muçarela; com frios compostos predominantemente por aparas, pontas ou fragmentos; com frutas, vegetais ou frios deteriorados; com produtos ressecados, viscosos, mofados ou com odor estranho; montadas em data anterior à entrega; com embalagem inadequada; fora das condições de			

			refrigeração; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à manipulação, higienização, conservação, acondicionamento e transporte de alimentos preparados e produtos de origem animal.			
59	45	FORMA	**TORTA SALGADA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO – PESO MÍNIMO DE 3 KG – APROXIMADAMENTE 30 PEDAÇOS** Produto de panificação salgado, assado, fresco e pronto para consumo, elaborado com massa própria para torta e recheio à base de frango cozido e desfiado e requeijão cremoso. A torta deverá possuir **peso líquido mínimo de 3 kg (três quilogramas)**, considerando o produto pronto e assado e excluído o peso do tabuleiro, da embalagem e dos demais materiais de acondicionamento. Deverá ser entregue inteira e previamente marcada ou cortada em **aproximadamente 30 (trinta) pedaços**, conforme indicado pela Administração no momento da solicitação. Considerando o peso total mínimo, as porções deverão apresentar peso médio aproximado de **100 g (cem gramas)** e tamanho relativamente uniforme, não sendo admitida redução excessiva das porções apenas para alcançar o número indicado.		78,57	**3.535,65**

			O recheio deverá possuir frango desfiado como ingrediente predominante, associado a requeijão cremoso em quantidade perceptível e distribuído de maneira uniforme por toda a torta. O requeijão utilizado deverá corresponder à categoria **Requeijão Cremoso**, não sendo admitida sua substituição por mistura láctea, creme culinário, produto sabor requeijão ou preparação de categoria distinta. O recheio poderá conter milho-verde, azeitona, cebola, tomate, ervas, temperos e outros ingredientes próprios da preparação, desde que não substituam predominantemente o frango e o requeijão. O frango deverá apresentar-se adequadamente cozido, desfiado e temperado, sem presença de ossos, cartilagens, excesso de pele, gordura ou partes impróprias ao consumo. O recheio deverá possuir textura, aroma e sabor característicos, sem excesso de líquido, ressecamento, azedamento, ranço, separação anormal ou sinais de deterioração. A massa deverá apresentar textura macia e homogênea, adequado grau de cocção e estrutura suficiente para sustentar o recheio e permitir o corte das porções. Não serão aceitas tortas com massa crua, embatumada, queimada, excessivamente seca, dura, pegajosa ou encharcada. A proporção entre massa e recheio deverá ser equilibrada. Não será aceito produto predominantemente constituído por massa, com recheio escasso, concentrado apenas em determinadas áreas ou com bordas praticamente sem recheio. A torta deverá apresentar aroma, sabor, coloração e textura			

			características, sendo isenta de odor ou gosto azedo, rançoso ou estranho, viscosidade anormal, mofo, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser preparado e assado no dia da entrega, com ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade. Não serão aceitos produtos previamente congelados, descongelados para entrega ou preparados em data anterior. A torta deverá ser acondicionada em tabuleiro, bandeja, caixa ou recipiente próprio para contato com alimentos, limpo, íntegro, resistente e devidamente protegido por tampa, filme plástico apropriado ou sistema equivalente. Por conter frango, requeijão e outros ingredientes perecíveis, o produto deverá ser armazenado e transportado sob condições adequadas de higiene e temperatura, preservando-se sua segurança e suas características até o recebimento. **Não serão aceitas** tortas com peso líquido inferior a 3 kg; com rendimento incompatível com aproximadamente 30 porções; com pedaços excessivamente desiguais; com massa crua, embatumada, queimada, excessivamente seca ou encharcada; com recheio insuficiente ou distribuído de forma irregular; sem presença perceptível de frango ou requeijão cremoso; com utilização de produto de categoria distinta em substituição ao requeijão; preparadas em data anterior à entrega ou descongeladas; com odor ou sabor estranho; com mofo, sujidades ou matérias estranhas; acondicionadas ou conservadas inadequadamente; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de			

			qualidade especificado. O produto deverá ser elaborado por estabelecimento regularmente autorizado pelo órgão sanitário competente e atender integralmente à legislação vigente aplicável à produção, manipulação, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos preparados.			
			VALOR TOTAL			**255.974,65**

a) Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos a contar do recebimento da requisição do material, emitida pelo setor Requisitante, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela contratada durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado, por escrito, e aceito pela Administração.

b) O local de entrega será especificado pelo Município por ocasião da requisição, sem ônus para a Administração e dentro das especificações previstas no Edital, devendo o objeto ser entregue no Município de Jataizinho-PR.

c) A entrega deverá ser previamente agendada e ser realizada de segunda a sexta feira das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00.

d) A entrega deverá ser realizada mediante a apresentação da Nota Fiscal, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes referentes ao objeto cotado.

e) Os produtos devem ser entregues embalados e em perfeito estado, sem sinais de violação, umidade e sem inadequação de conteúdo (qualitativo ou quantitativo). A marca, o número do lote, a data de fabricação e a validade, conforme o caso deverão estar impressos na embalagem dos produtos.

f) Apurada, em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o fornecimento efetuado, serão aplicadas à FORNECEDORA as sanções previstas neste edital e na legislação vigente.

g) A entrega do objeto relativo à presente licitação dar-se-á sob a **FORMA PARCELADA**, sendo somente pagos os valores relativos ao fornecimento dos produtos efetivamente entregues, conforme necessidades do MUNICÍPIO DE JATAIZINHO.

h) Os produtos que exigem validade, não serão aceitos no ato da entrega, com prazo inferior à 75% do seu total.

2. Justificativa

A formalização da demanda decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para a continuidade dos serviços, programas, projetos e atendimentos realizados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e por suas unidades subordinadas.

Os alimentos são necessários para o atendimento regular dos acolhidos da Casa Lar, dos usuários dos serviços de convivência, das crianças, adolescentes, idosos, famílias e demais públicos acompanhados pela política municipal de assistência social.

A demanda atual apresenta crescimento relevante quando comparada aos períodos anteriores, destacando-se:

a) a Casa Lar, que passou de aproximadamente 3 para 9 acolhidos, correspondendo a crescimento de cerca de 200%, ressaltando-se que, durante grande parte dos anos de 2024 e 2025, a unidade permaneceu com apenas 2 acolhidos;

b) o Centro de Convivência da Criança e do Adolescente – CCA, que passou de aproximadamente 35 crianças atendidas em 2024 para cerca de 68 crianças e adolescentes atualmente;

c) o Centro de Convivência do Idoso – CCI, que passou de aproximadamente 20 idosos atendidos em 2024 para cerca de 60 idosos atualmente, representando acréscimo aproximado de 40 usuários e crescimento estimado de 200%;

d) a implantação da oficina de voleibol, que atende atualmente cerca de 43 crianças e adolescentes;

e) a implantação da oficina de futsal, que atende aproximadamente 19 crianças e adolescentes; e

f) a realização mensal do projeto “Cuidando de Quem Cuida”, que atende aproximadamente 35 mulheres.

Além do crescimento quantitativo do público, houve ampliação e diversificação das atividades socioassistenciais, demandando maior variedade e disponibilidade de alimentos para refeições, lanches, oficinas, encontros e ações coletivas.

A ausência de contratação poderá ocasionar descontinuidade no fornecimento, comprometimento das refeições e lanches, dificuldades operacionais nas unidades e prejuízo direto aos usuários, especialmente crianças, adolescentes, idosos, mulheres em acompanhamento e acolhidos da Casa Lar.

3. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

3.1. O prazo de entrega dos produtos é de 07 sete (dias) corridos, contados do(a) requisição de material, em remessa parcelada, podendo ser prorrogado uma vez, por igual

período quando solicitado pela empresa desde que ocorra motivo justificado, por escrito, no endereço indicado no item 3.6 deste edital.

3.2. Os produtos serão recebidos provisoriamente pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

3.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.4. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos locais abaixo estabelecidos, conforme as condições e as necessidades do licitante. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, podendo compreender, entre outros:

- Secretaria Municipal de Assistência Social;
- Centro de Referência de Assistência Social – CRAS;
- Cadastro Único;
- Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV (CCA e CCI);
- Casa Lar;
- Conselho Tutelar;

ou em outro local previamente indicado pela Administração, desde que situado no Município de Jataizinho/PR.

3.7. A entrega do objeto relativo à presente licitação dar-se-á sob a **FORMA PARCELADA**.

3.8 A entrega deverá ser realizada mediante a apresentação da Nota Fiscal, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes referentes ao objeto cotado.

3.9 Os produtos devem ser entregues embalados e em perfeito estado, sem sinais de violação, umidade e sem inadequação de conteúdo (qualitativo ou quantitativo). A marca, o número do lote, a data de fabricação e a validade, conforme ocaso, deverão estar impressos na embalagem dos produtos.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

4.1. São obrigações do Contratado:

4.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, sob pena de rescisão contratual e aplicação de penalidades por descumprimento contratual.

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

4.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 05 (cinco) dias conforme item 3.3 do termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.1.4. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.5. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

4.1.6. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.1.7. Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme legislação vigente;

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

4.1.9. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

4.1.9.1. Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

4.1.9.2. Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

4.2. São obrigações do Contratante:

4.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

4.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

4.2.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.2.4. Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas.

4.2.5. Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

4.2.6. Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

4.2.7. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

4.2.8. Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

4.2.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda corrente nacional e de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Município, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, contendo (Modalidade e o Número deste edital, Número da Nota de Empenho e Dados Bancários) ao fiscal do contrato. A Nota Fiscal deverá ser assinada pelo gestor do Contrato.

5.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

5.3. O pagamento será feito via depósito em conta corrente (indicada na proposta) em nome da CONTRATADA.

5.4. A emissão da Nota Fiscal deverá constar a quantidade do objeto licitado.

5.5. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

5.6. Em caso de atraso de pagamento pelos serviços efetivamente prestados, a administração deve realizar a correção monetária (INPC) destes valores com a incidência, inclusive, de juros moratórios, nos termos do artigo 92, V, da Lei 14.133/2021.

6. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

6.1. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6.2. A alteração subjetiva a que se refere o item 6.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

7. SUBCONTRATAÇÃO

7.1. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

8. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por se tratar de aquisição de produtos e que há previsão de sanções administrativas no contrato.

9. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

9.1. O prazo de garantia contratual dos bens é de, no mínimo 12 (doze) meses, sem prejuízo do disposto no art. 18 e 26 do CDC.

10. VIGÊNCIA

9.1. A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por mais doze meses, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11. DO REAJUSTAMENTO.

11.1. A periodicidade de reajuste do valor desta Ata de Registro de preço será de acordo com a Lei 14.133/2021, utilizando-se o índice INPC.

11.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da proposta.

11.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 12.133, de 2021.

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

11.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

11.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:
04.001.08.244.0005.2020/3.3.90.30.00.00 Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social- Material de consumo
Fonte de Recurso: 000, 934, 981, 972, 940

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

Jataizinho-Pr, 20 de outubro de 2026.

Anna Lúcia de Azevedo

Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO

1.1. EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

a) A Documentação de habilitação deverá ser anexada nos termos do disposto do subitem 7 deste edital, antes da fase de lances nos prazos estipulados em edital.

b) Os documentos necessários à habilitação da proponente que forem anexados no portal de licitações BLL

- deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial. Será aceita somente cópia legível, não sendo aceito documento cuja data esteja rasurada, facultado ao pregoeiro, qualquer tempo, se assim entender necessário, em caso de cópia simples ou publicação em órgão oficial, exigir um novo, no prazo máximo de 02 (duas) horas.

c) O pregoeiro poderá solicitar novos documentos complementares se assim entender, a serem anexados em **(documentos complementares pós-disputa)** do portal de licitações BLL para conferência.

d) Todos os documentos apresentados deverão estar dentro de seu prazo de validade, sob pena de inabilitação do proponente.

e) **A não apresentação de quaisquer documentos descritos neste anexo implicará na inabilitação do licitante.**

1.2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.2.1. <u>HABILITAÇÃO JURÍDICA</u>

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (contrato social e as alterações que indiquem os atuais sócios e o objeto do contrato), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;

d) Declaração contendo informações para assinatura do contrato conforme **ANEXO X.**

1.2.2. <u>REGULARIDADE FISCAL</u>

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos à Tributos Federais, e à Dívida Ativa da União;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, relativa aos **Tributos Mobiliários**, expedida pela Secretaria Municipal dia Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei. Caso não conste prazo de validade, essa será de, no máximo, 60 (sessenta) dias contados da data da sua emissão;

f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, sendo que estas poderão estar atestadas pelos órgãos expedidores.

g) Prova de regularidade relativa a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por Lei, sendo que estas poderão estar atestadas pelos órgãos expedidores (Lei 12.440/2011) - (http://www.tst.jus.br/certidao).

1.2.2.1. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:

a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do anexo V;

b) Não há **superveniência** de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 14 da Lei nº 14.133/2021, conforme modelo do Anexo V;

c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7°, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo V;

d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal,**nos termos do Art. 14 da Lei nº 14.133/2021, conforme Anexo V.

1.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) **Certidão negativa falência** expedida pelo Cartório Distribuidor da pessoa jurídica, contendo expresso na própria certidão o prazo de sua validade.

b) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

c) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

1.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) 01 (um) atestado firmado por pessoa jurídica de direito público, ou 01 (um) atestado firmado por pessoa jurídica de direito privado, comprovando a venda de bens **iguais ou similares** ao objeto desta licitação, bem como a boa aplicação dos itens cotados.

1.3. A apresentação do CRC (Certificado de Registro Cadastral), de qualquer órgão da Administração Pública, com validade, expressa no documento, substituirá a apresentação dos documentos enumerados nos 1.2.2, alíneas "a".

1.4. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou autenticado por qualquer servidor da administração pública. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis**, podendo valer-se das disposições da Lei Federal 13.726/2018**.

1.5. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

1.5.1. Caso entenda necessário, o pregoeiro, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

1.6. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

1.7. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.

1.8. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.9. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

1.9. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

1.10 A obtenção dos benefícios a que se refere o caput do art. 4º da Lei 14.133/2021 fica limitada às ME e EPP que, no ano calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo ser apresentada declaração de observância desse limite.

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para prestação dos serviços objeto da presente licitação Pregão, acatandotodas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:	CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:
REPRESENTANTE e	CARTEIRA DE IDENTIDADE e
CARGO:ENDEREÇO e	CPF: AGÊNCIA e Nº DA CONTA
TELEFONE:	BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

1. Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o ANEXO 01 do Edital.PROPOSTA: R$ (Por extenso)

2. A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

5. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Local e data

_____

Representante Legal

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.ºXXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a)Pregão Eletrônico n.º 037/2026, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

_____

OUTORGANTE

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.ºXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, **DECLARA,** para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

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

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data.

_____

Nome do representante legal

ANEXO VI

ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

I. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;

II. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;

III. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;

IV. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Credito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data:

_____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O MUNICÍPIO DE JATAIZINHO, ESTADO DO PARANÁ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Presidente Getúlio Vargas, nº. 494, inscrito no CNPJ sob nº. 76.245.042/0001-54, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Wilson Fernandes, doravante denominado CONTRATANTE, resolve registrar os preços da empresa ....., com sede na cidade ....., Estado do ....., na Rua ....., inscrita no CNPJ sob nº. ....., e Inscrição Estadual nº. ....., representada por seu ....., o Sr. (a) ....., CPF nº. ..... e RG nº. ....., doravante denominada CONTRATADA, nas quantidades estimadas para o período de 12 (doze) meses, de acordo com a classificação por Item, atendendo às condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes nas Leis Federais 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto Municipal 098/2023, conforme decisão exarada no Processo Licitatório Modalidade Pregão Eletrônico 037/2026, do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O objeto do Processo Licitatório, que deu origem a presente Ata Registro de preços para eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social e de duas unidades subordinadas, compreendendo o Centro de Referência de Assistência Social, CRAS, Cadastro único- CadÚnico, Serviço de convivência e Fortalecimentos de Vínculos- SCFV (CCA e CCI), Casa Lar e Conselho tutelar, conforme descrito no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº. 037/2026, que juntamente com a proposta da DETENTORA, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

1.2. A empresa denominada DETENTORA, obriga-se a fornecer ao Município de Jataizinho/PR, de acordo com as solicitações feitas pela CONTRATANTE, os itens a seguir:

Lote	Descrição do	Exigências	Unidade de	Quantida	Valor	Valor total

XXXX	objeto	complementares	medida	de	unitário	
Item 1					R$	R$

1.3. O objeto deste instrumento deverá estar de acordo com as condições e características contadas no Pregão Eletrônico nº. 037/2026, com a proposta da DETENTORA, com a Lei Federal nº. 14.133/2021 e com as cláusulas desta Ata de Registro de Preços, bem como as demais leis pertinentes.

1.4. Após assinar a Ata de Registro de Preços, a licitante detentora deverá manter sua condição de habilitação e propostas durante o período de vigência da mesma.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:
04.001.08.244.0005.2020/3.3.90.30.00.00 Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social
Fonte de Recurso: 000, 934, 981, 972, 940.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A ata de registro de preços terá sua vigência iniciada na data da sua assinatura, que se estenderá até __/__/__, podendo ser prorrogada, por igual período, na forma do artigo 84 da Lei Federal nº. 14.133/21.

3.2. Para efeitos de garantia dos produtos e/ou serviços, o prazo de vigência dos contratos se derá até o término da garantia ofertada pela CONTRATADA, conforme descrito na Proposta de Preços,

CLÁSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS E DO PAGAMENTO

5.1. O preço para o fornecimento do produto é o constante da cláusula primeira, entendido como justo e suficiente para o total execução do objeto.
5.2. No valor definido estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrecontes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses.
6.2. O preço registrado poderá, justificamente ser objeto de reequilíbrio econômico-financeiro, para mais ou para menos, observados os requisitos constantes do Pregão Eletrônico nº. 037/2026.
6.3. A revisão de preços registrados deverá ser solicitado ao Gestor do Contrato e/ou Fiscal do Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

7.1. Fica designado como gestor deste contrato a Diretora da Secretaria Municipal de Assistência Social Michele Laitano, o qual desempenhará as atribuições atinentes ao controle orçamentário e financeiro e a ordenação de despesa, bem como as alterações contratuais que se fizerem necessárias.
7.2. A fiscalização do contrato, por sua vez, será exercida pelo Luiz Victor de Almeida Rodrigues Zacharias, a quem caberá, entre outras obrigações pertinentes, o acompanhamento da execução do contrato e o aviso ao gestor quando da ocorrência de qualquer fato adverso ou ainda da necessidade de alterações contratuais de prazo e/ou de valor para que o gestor tome as providências necessárias. O recebimento das mercadorias/bens deverá ser efetuado pela comissão devidamente instituída mediante atestado de recebimento na respectiva nota fiscal.

7.3. A execução do objeto deste pregão eletrônico será fiscalizada pelos servidores acima designados pela Administração, doravante denominado Fiscalização, com autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral durante a execução contratual.

7.4. São atribuições da Fiscalização, entre outras:

7.4.1. Acompanhar, fiscalizar e atestar a execução contratual, bem assim indicar as ocorrências verificadas;

7.4.2. Solicitar à Contratada e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias ao bom andamento do contrato e anexar aos autos cópia dos documentos que comprovem essas solicitações;

7.4.3. Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.4.4. Propor a aplicação de penalidades à Contratada e encaminhar à Secretaria de Governo os documentos necessários à instrução de procedimentos para possível aplicação de sanções administrativas.

7.5. A ação da Fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

7.6. Caso a Contratada se torne inadimplente pela falta de execução total ou parcial do presente Contrato, serão aplicadas isoladas ou cumulativamente as sanções constantes no Decreto Municipal nº 098/2023.

CLÁUSULA OITAVA - PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DE RECEBIMENTO:

8.1. Os serviços deverão ser executados no local indicado no item 3 do Termo de Referência, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

9.1. São obrigações do Contratado:

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, sob pena de rescisão contratual e aplicação de penalidades por descumprimento contratual.

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.5. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

9.1.6. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.7. Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme legislação vigente;

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

9.1.9. Arcar com o ônus decorrente de equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

9.1.9.1. Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

9.1.9.2. Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

9.2. São obrigações do Contratante:

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

9.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.2.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.2.4. Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas.

9.2.5. Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

9.2.6. Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

9.2.7. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

9.2.8. Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

9.2.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA - FORMA DE PAGAMENTO

10.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda corrente nacional e de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Município, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, contendo (Modalidade e o Número deste edital, Número da Nota de Empenho e Dados Bancários) ao fiscal do contrato. A Nota Fiscal deverá ser assinada pelo gestor do Contrato.

10.1.1. Em caso de atraso de pagamento pelos serviços efetivamente prestados, a administração deve realizar a correção monetária (INPC) destes valores com a incidência, inclusive, de juros moratórios, nos termos do artigo 92, V, da Lei 14.133/2021.

10.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

10.3. O pagamento será feito via depósito em conta corrente (indicada na proposta) em nome da CONTRATADA.

10.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por se tratar de aquisição de produtos e que há previsão de sanções administrativas no contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

12.1. O prazo de garantia contratual dos bens é de, no mínimo 12 (doze) meses, sem prejuízo do disposto no art. 18 e 26 do CDC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

13.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos seguintes casos:

I - Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

II - Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

b) multa de 5% a 15%, nos seguintes casos:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato, que supere aquela prevista no inciso II do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - Dar causa à inexecução total do contrato;

III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VI - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

c) multa de 15% a 30%, nos seguintes casos:

I - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

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

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

13.3. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública Municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

13.3.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

13.4. Multa de mora diária de até 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na execução; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

13.5.O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na Lei n.º 14.133 de2021.

13.6. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.7. Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013.

13.8. Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no cadastro de impedidos de licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná – TCE-PR.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CASOS DE EXTINÇÃO:

14.1. O presente instrumento poderá ser extinto nas hipóteses e condições estabelecidas nos artigos 137 a 139 da Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 098/2023

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. As partes se obrigam ao cumprimento integral dos ditames e princípios da Lei Geral de Proteção de Dados Lei nº 13709/2018.

15.2. O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

15.3. Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

15.4. Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

15.5. O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

15.6. O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

15.7. O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

15.8. O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

15.9.A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

15.10. O Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

15.11. Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

15.12. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

15.13. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

15.14. As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

16.1. Pelo presente instrumento contratual, a CONTRATADA se compromete a observar as normais legais vigentes no país, incluindo, mas não se limitando, à Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013) e à Lei contra a Lavagem de Dinheiro (Lei nº 12.846/2013), bem como se obriga a agir em consonância às políticas internas da CONTRATANTE.

16.2. A CONTRATADA declara, por livre manifestação, não estar envolvida, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, sócios, consultores ou partes relacionadas, em qualquer atividade ou prática que caracterize infração administrativa nos termos da Lei Anticorrupção.

16.3. A CONTRATADA declara que, direta ou indiretamente, não forneceu, pagou ou autorizou o pagamento, nem concordou em dar presentes ou qualquer objeto de valor a qualquer pessoa ou entidade, pública ou privada, com o objetivo de beneficiar-se ou

beneficiar a CONTRATANTE ilicitamente e se compromete a não o fazer durante toda a vigência do presente contrato.

16.4. As partes se comprometem a não contratarem como empregados ou firmarem qualquer forma de relacionamento profissional com pessoas físicas ou jurídicas envolvidas em atividades criminosas, em especial pessoas investigadas pelos delitos previstos nas leis anticorrupção e de lavagem de dinheiro.

16.5. A CONTRATADA se obriga a notificar a CONTRATANTE, imediatamente, por escrito, a respeito de qualquer suspeita ou violação das legislações vigentes, bem como em casos em que obtiver ciência acerca de qualquer prática de suborno ou corrupção.

16.6. O descumprimento pela CONTRATADA das normas legais anticorrupção e do disposto neste Contrato será considerado uma infração grave e implicará na possibilidade de rescisão do instrumento contratual pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus ou penalidade, respondendo a CONTRATADA, ainda, sobre eventuais perdas e danos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

17.2. Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decretos Municipal n.º 098/2023, e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3. O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Município de Jataizinho e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

17.4. Fica eleito o foro de Ibiporã, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Local e data

CONTRATANTE CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º 037/2026, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada: ( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006; ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006; ( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021. ( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007. DECLARA ainda: 1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006; 2. Que a empresa não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação. 3. Estar ciente que o limite de utilização dos benefícios previstos para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte na Lei Complementar 123/2006 é de até R$ 4.800.000, e que esse limite vale por item ou total do certame e também para o acumulado de contratos firmados num mesmo exercício/ano. Ou seja, se no mesmo ano a empresa já firmou compromissos contratuais com montante igual a R$ 4.800.000, mesmo não tendo até a data da licitação faturado (emitido a devida nota fiscal), não pode mais usufruir dos benefícios da LC 123, visto que seu comprometimento ultrapassaria esse valor. Logo, a ME ou EPP poderá participar da licitação, porém, sem direito a qualquer benefício. 4. Estar ciente que as MEs e EPPs deixam de ter o direito de regularizar sua documentação fiscal e o direito ao empate ficto em licitações em que o item seja superior a R$ 4.800.000. 5. Estar ciente que as MEs e EPPs deixam de ter o direito de regularizar sua documentação fiscal e o direito ao empate ficto em licitações de obras e serviços de engenharia cujo valor estimado seja superior a R$4.800.000. 6. Estar ciente que nos contratos com entrega estimada mensal ou com vigência de 12 meses, o valor de referência para fins de compromisso firmado com a Administração Pública deverá ser o VALOR ANUAL do contrato.

Assinatura e data

ANEXO IX

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.ºXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles: 1.1. Aqueles inerentes a documentos de identificação;

1.2. Referentes a participações societárias;

1.3. Informações inseridas em contratos sociais;

1.4. Endereços físicos e eletrônicos; 1.5. Estado civil;

1.6. Eventuais informações sobre cônjuges;

1.7. Relações de parentesco;

1.8. Número de telefone;

1.9. Sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;

1.10. Informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

4. Em cumprimento ao princípio da publicidade, previsto no Art. 37 caput da Constituição Federal e demais orientações dos órgãos de controle, declara que concorda que todos os documentos fornecidos sendo estes de pessoa física ou jurídica serão publicados em sua integra no portal transparência juntamente com os demais documentos desta licitação e demais atos posteriores decorrentes do certame.

Local e data _____ Representante Legal

ANEXO X

DECLARAÇÃO CONTENDO INFORMAÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

1 - DA EMPRESA PROPONENTE:

Razão Social: Endereço:

Bairro: CEP: Cidade: Estado:

CNPJ:

Conta Corrente:

Agência:

Banco:

IE:

Fone:

Fax:

Contador da empresa:

Fone:

2 - DO REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZADO PARA ASSINATURA DO CONTRATO: Nome:

Função: Data de Nascimento:

Estado Civil:

Escolaridade:

RG:

Emissor:

CPF:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Cidade:

Estado:

Fone:

Celular:

E-mail:

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

.....de.....de .....

_____

Nome: RG/CPF Cargo: