PROCESSO DE LICITAÇÃO 109/PMC/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/PMC/2026 – Sistema de Registro de Preços

DATA DE ABERTURA: 23/10/2026
HORÁRIO: 9h30min

O **Município de Canelinha**, inscrito no CNPJ 82.562.893/0001-23, situado a Avenida Cantório Florentino da Silva, 1683 – Centro – Canelinha/SC, comunica aos interessados que estará realizando licitação, através de Sistema de Registro de Preços, na modalidade de **Pregão**, na forma **Eletrônica**, com julgamento por **menor preço**, no modo de disputa "aberto", conduzido pelo pregoeiro Jeison Amorim Pereira, nomeado pela portaria 149/2026, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, em conformidade com as disposições da Lei Federal 14.133/2021, suas alterações e demais legislações aplicáveis.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

ANEXO I – PLANILHA DE QUANTITATIVOS E DE CUSTOS
ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA;
ANEXO III – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;
ANEXO IV – MODELO DA PROPOSTA;
ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA;
ANEXO VI – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE);
ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO

1. DO OBJETO.

1.1. O presente Pregão Eletrônico tem por objeto, o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e quantidades descritas nos anexos do Edital.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3. Local, Data e Hora:

1.3.1 – A sessão pública será realizada no site www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **23 de outubro de 2026**, com início às **9h30min**, horário de Brasília – DF.

1.3.2 – Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.3.1, até às **9h20min** do dia **23 de outubro de 2026**.

1.3.3 – Ocorrendo decretação de feriado, ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente licitação correrá à conta do orçamento elencado no Termo de Referência.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.

3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

3.4. Fica vedada a participação, na presente Licitação:

3.4.1. De pessoa jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.4.1.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau;

3.4.2. De agente público do órgão ou entidade licitante;

3.4.2.1. A vedação de que trata o item 3.4.2 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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

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

3.4.6. De pessoas jurídicas que sejam de propriedade ou tenham vínculo com parlamentares ou seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ou nas quais qualquer deles figure como dirigente, gerente, cotista, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto;

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

3.4.8. De cooperativas e/ou instituições sem fins lucrativos cujos estatutos e objetivos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto ora licitado;

3.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.4.10. De empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

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

3.4.12. O impedimento de que trata o item 3.4.11 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.4.13. Do autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.4.14. De empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.4.15. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.4.14 e 3.4.15 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação

ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.4.16. O disposto nos itens 3.4.14 e 3.4.15 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.4.18. NÃO será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio, já que:

3.4.18.1. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade;

3.4.18.2. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso deste objeto;

3.4.18.3. Não há argumento que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o edital não traz em seu Termo de Referência nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio;

3.4.18.4. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração;

3.4.18.5. Nesse sentido, justifica-se a não participação de consórcio no presente certame;

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

3.5.1. Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, ESTAR enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos

declaro conhecer na íntegra, ESTANDO apto, portanto, a exercer o direito de preferência;

3.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar o campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;

3.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5.2. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

3.5.3. Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.5.4. Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;

3.5.5. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

3.5.6. Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

3.5.7. Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

3.5.8. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

3.6. Caso tenham itens de participação exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão indicados no quadro de itens do Portal de Compras Públicas;

3.6.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte 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.

3.6.2. Não poderão se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar N. º 123/2006 as Microempresas (MEI e ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no Art. 3º, §4º da lei nº 123/2006.

3.6.3. As disposições a que se refere o caput do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 não são aplicadas no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

4. DO CREDENCIAMENTO.

4.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

4.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br;**

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

4.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no capítulo 9 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, será obrigatório o licitante assinalar, em campo próprio do sistema, as declarações elencadas no item 3.6 deste edital;

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. A falsidade das declarações solicitadas sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

> **5.10.1.** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
>
> **5.10.2.** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

5.11.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.11.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTES CAMPOS:

6.1.1. Descrição do objeto, observadas as especificações técnicas mínimas relacionadas no Anexo I;

6.1.2. Preços unitários e preço total, expressos em reais, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, incluindo todos os impostos, taxas, frete e demais encargos, sem nenhum ônus ao Município de Canelinha;

6.1.3. Os campos “MARCA”, “FABRICANTE” e “DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM” deverão ser devidamente preenchidos, conforme segue:

a) No campo “MARCA” da proposta eletrônica, deverá ser especificada uma única marca e modelo para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “marcas diversas”, “marca própria” ou quaisquer outras.

b) No campo “FABRICANTE” da proposta eletrônica, deverá ser especificado um único fabricante para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “fabricantes diversos”, “fabricação própria” ou quaisquer outras.

c) No campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM” da proposta eletrônica, deverá ser incluída somente as informações da descrição do item do Termo de Referência.

6.1.4. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.1.5. Para inserção/cadastro de sua proposta inicial, a licitante deverá observar rigorosamente a descrição e a unidade de fornecimento do objeto, constante neste Edital e seus Anexos.

6.1.6. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado na etapa de lances, para que no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos exigidos no subitem 10.6 do presente edital.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

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

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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data de sua apresentação.

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

6.7. Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este fica impedido de participar da presente licitação, correspondendo a simples apresentação da proposta a indicação, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim o pregoeiro das sanções previstas em Lei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,05 (cinco centavos).

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, indicado no preâmbulo deste edital.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver

lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da

melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

7.21.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

7.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no Portal de Compras Públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

8.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

8.1.3. Lista de inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0

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

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

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

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

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.3.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital;

8.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. A inexequibilidade só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.7.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.7.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.8.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

8.10. Em casos de diligência, a Administração poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente a Planilha de Composição de Custos por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. 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;

8.13. 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;

8.14. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.14.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta~~;~~

8.14.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (TRÊS) dias úteis contados da solicitação.

8.14.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.14.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.14.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.14.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.14.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.14.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.14.3.7. 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.

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

8.16. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.17. O Pregoeiro 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.

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

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

8.18. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.19. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.2. Das exigências de habilitação:

9.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.2.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

9.2.1.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à

verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

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

9.2.1.1.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n. º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

9.2.1.1.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.2.1.1.8. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.2.1.1.9. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.2.1.1.10. Ato de autorização para o exercício da atividade contratada sujeita à autorização, expedido pelo órgão competente nos termos da lei.

9.2.1.1.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

9.2.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.2.1.2.2. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.2.1.2.3. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.2.1.2.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.2.1.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)**, expedida pela Justiça do Trabalho, de acordo com a Lei 12.440/2011;

9.2.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.2.1.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.2.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.2.1.4.1. Alvará ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente, compatível com a atividade exercida pela licitante, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção, quando prevista na legislação aplicável.

9.2.1.4.2. Para o fornecimento de produtos de origem animal, deverão ser observados os registros e selos de inspeção sanitária exigidos pela legislação, conforme a natureza do produto, tais como SIM, SIE, SIF ou SISBI, cuja comprovação poderá ser exigida na apresentação da proposta.

9.2.1.5. Declaração Unificada, conforme anexo V.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante

será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;

9.7. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.7.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.8. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.9. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.10. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.12. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.13. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

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

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

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

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

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

9.18. Quando para a contratação do serviço a avaliação prévia do local de execução seja imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.18.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado com a Secretaria requisitante, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.18.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.19. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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

9.20.1. Os documentos exigidos para habilitação que serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.20.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.20.3. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.20.4. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.21. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

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

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

9.25. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9.26. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9.27. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. A proposta ATUALIZADA/READEQUADA **(modelo Anexo IV)** deverá ser apresentada no formato PDF, em papel timbrado da empresa, contendo os dados de identificação (razão social, CNPJ, endereço completo, telefone e e-mail para contato), identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa. Deverá conter, ainda:

a) Descrição completa e detalhada de cada item classificado/vencedor, especificando a marca, modelo e o fabricante quando couber;

b) Especificação do preço unitário e total de cada item classificado, expresso em reais, com, no máximo, 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

c) Especificação do valor total da proposta, em numeral e por extenso;

d) Declaração de que o preço proposto compreende todas as despesas referentes ao objeto do presente certame;

e) Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de sua apresentação;

f) Especificação do prazo de entrega do objeto conforme Termo de Referência, contado do recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pela CONTRATANTE. O local e demais definições sobre as condições de entrega estão **elencadas no Anexo II – Termo de Referência**. Caso tal prazo seja omitido, ou for superior ao máximo estipulado o pregoeiro o entenderá como sendo igual ao máximo permitido;

10.7. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto, marca e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

10.8. Após a análise das propostas atualizadas/adequadas ao último lance ofertado, o pregoeiro e equipe de apoio passaram à análise dos documentos de habilitação das empresas arrematantes.

10.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema e a ocorrência será registrada em ata.

10.9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS.

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

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

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

11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.3. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

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

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

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

13.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. Deixar de apresentar amostra quando solicitado;

13.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

13.1.5. Fraudar a licitação;

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

13.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. Multas (que deverão ser recolhidas em favor do Município de Canelinha):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total do somatório dos serviços/materiais entregues com atraso (Ordem de Compras), por dia de atraso na prestação dos serviços, limitados a 30% (trinta por cento) do mesmo valor. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas nesse edital, como também a inexecução total do contrato;

b) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ordem de Compras (OC), por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea “a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.

c) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preços vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar o Contrato/Ata de Registro de Preço ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital.

d) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preço, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;

e) de 10% (dez por cento) do valor total do somatório dos serviços prestados em desacordo com o Edital ou dos materiais entregues em desacordo e a proposta de preços aceita na sessão do pregão;

f) de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não-substituição do serviço no prazo determinado no Termo de Referência, caso não estaria de acordo com a especificação exigida em Edital, limitada a incidência

a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese inexecução parcial da obrigação assumida;

g) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de cancelamento integral da ata por ato unilateral da administração, motivada por culpa da Contratada ou a pedido da mesma;

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

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 0, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 0, 0, 0, 0 e 0, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 0 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 0, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis,

contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

13.15. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

13.15.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONLUIADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

14. DA ASSINATURA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. A proponente vencedora será convocada para a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ou o CONTRATO cuja minuta está em anexo, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da adjudicação.

14.2. Não assinado o contrato no prazo fixado ou na prorrogação, o licitante vencedor perderá o direito à contratação e serão aplicadas as sanções previstas em Lei 14.133/21;

14.3. Se o licitante vencedor não assinar o contrato/Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido a Prefeitura poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assiná-lo de acordo com o estabelecido na Lei 14.133/21;

14.4. São partes integrantes da Ata/Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital de licitação, seus Anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pelo licitante vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação;

14.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, a contar da data da sua assinatura, em consonância com o artigo 84 da Lei 14.133/2021, poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

14.6. Na assinatura da Ata/Contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

15.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

15.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

15.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15.5. . Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

15.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

15.9. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

15.10. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

15.11. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

16. DO REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

16.1. Do Reequilíbrio Econômico – Financeiro:

16.1.1. O reequilíbrio econômico e financeiro pode se dar na forma de:

a) Revisão de contrato ou reequilíbrio econômico e financeiro em sentido estrito;
b) Reajustamento de Preços;
c) Repactuação de Preços;
d) Atualização Monetária;

16.1.2. Com relação ao pedido de reequilíbrio econômico da Ata de Registro de Preços:

16.1.2.1. O reequilíbrio econômico-financeiro pode ser solicitado a qualquer tempo, independentemente de previsão contratual, desde que comprovadas as causas do desequilíbrio contratual, e desde que presentes os seguintes requisitos:

I- comprovação da ocorrência de evento extraordinário, futuro e incerto capaz de desequilibrar a equação econômico-financeira;

II- o evento que desequilibrar a equação econômico-financeira deve ter ocorrido após a apresentação da proposta;

III- o evento que desequilibrar a equação econômico-financeira não pode decorrer de culpa da Contratada;

IV- o efeito econômico provocado pelo evento extraordinário sobre a equação econômico-financeira deve ser substancial, de forma a restar caracterizada alteração desproporcional entre os encargos da Contratada e a retribuição devida pela Contratante;

V- restar demonstrado o necessário nexo de causalidade entre o evento extraordinário e a majoração ou redução dos encargos da Contratada que justifique a necessidade de recomposição da remuneração correspondente;

VI- o efeito econômico provocado pelo fato extraordinário deve restar demonstrado por meio da juntada aos autos do processo administrativo de planilha de custos e formação de preços ou outros documentos capazes de atestar o desequilíbrio provocado sobre a equação econômico-financeira.

Parágrafo único - Caso o objeto licitado possua insumos/matérias-primas atrelados à moeda estrangeira, será de responsabilidade da Contratada a previsão do custo do seguro cambial na formação do seu preço, visando à mitigação dos riscos da variação de preços das commodities, assim como dos insumos/matérias-primas empregados na fabricação do bem, não sendo aceitos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro decorrentes das referidas variações.

16.1.2.2. No tocante aos preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na Lei n.º 14.133 de 01/04/2021.

16.1.2.3. O prazo para tramitação do processo de reequilíbrio é de 30 (trinta) dias a contar da data em que for protocolada a solicitação, que deve estar devidamente justificada, juntamente com os elementos que comprovam o aumento do custo do produto, como notas fiscais, planilha de custo, tabela de preços de órgãos oficiais.

16.1.2.4. A justificativa deverá estar de acordo com a legislação, fundamentada acerca da existência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando a álea econômica extraordinária e extracontratual.

16.1.2.5. Neste período a empresa deverá continuar atendendo as Ordens de Compra com os valores inicialmente registrados na licitação.

16.1.2.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a adjudicação da presente licitação, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

16.1.2.7. A elevação dos preços de alguns produtos e/ou insumos, motivada por variação cambial regular, mercados suscetíveis às variações climáticas, entressafra, alta de matéria-prima, (fatores sazonais) não constitui fato superveniente capaz de alterar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, por tratarem de fatores previsíveis, portanto já considerados na elaboração do preço proposto. Assim sendo, a sazonalidade, a variação do preço de mercado, efeitos causados por pandemias não são fatos que ensejam o

direito ao reequilíbrio econômico. Bem como, a diminuição do retorno a ser granjeado pelo particular (LUCRO), NÃO GERA O DIREITO DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO. Apenas gera Reequilíbrio um fato imprevisível de consequências incalculáveis, desde que seja verificado que o evento seja futuro e incerto; o evento ocorra após a apresentação da proposta e seja comprovado o desequilíbrio.

16.1.2.8. Para a revisão de preços, a Contratada deverá comprovar a variação dos custos, por meio de documentos, bem como de planilhas comparativas, entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido, evidenciando o aumento ocorrido nos preços e que se tornou inviável as condições inicialmente pactuadas.

16.1.2.9. Para a solicitação de Reequilíbrio Econômico a contratada deverá entregar o pedido de reequilíbrio, contendo as seguintes informações:

a) Nome da empresa, endereço completo e CNPJ;
b) Número do Processo Licitatório, Contrato e Ano;

c) Pedido inicial por parte da contratada descrevendo toda situação do ocorrido informando quais itens necessita de análise, bem como embasamento no ordenamento jurídico e reportagens extraídas de páginas eletrônicas confiáveis que corroborem a ocorrência extraordinária na economia que justifique o pleito;

d) Planilha aberta contemplando detalhadamente dos valores que deram base para a formação de preços na época da proposta;

e) Planilha aberta contemplando detalhadamente dos valores atuais apontando os itens em desequilíbrio;

f) Planilha comparativa do custo dos itens constantes da proposta contratada com a planilha de custos que acompanha o pedido de reequilíbrio indicando o valor que a empresa busca a ser reequilibrado pela administração;

g) Documentação comprobatória da ocorrência do evento que produziu o desequilíbrio entre os custos estimados e os efetivamente existentes, tais como:

- Notas fiscais da época da proposta e do momento da solicitação (deverá constar a mesma marca, quantidade aproximada e fornecedor do produto indicada na proposta comercial da licitação, dispensa ou inexigibilidade);

- Lista de preços de fabricantes;

- Escriturações fiscais e contábeis entre outros.

16.1.2.10. Poderá o Setor de Contratos e Aditivos solicitar outros documentos que a administração entender pertinentes a depender do caso concreto, para verificação dos valores solicitados e aprovação.

16.1.2.11. Não será analisado o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro quando o requerimento foi instruído somente com notas fiscais do período entre a elaboração da proposta e o pedido de revisão, sem que seja demonstrado de forma clara e precisa o fato imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, justificador da revisão.

16.1.2.12. Durante o período de análise, a Contratada deverá cumprir as ordens de compra emitidas e encaminhadas para a empresa ANTES de protocolado o pedido de reequilíbrio. Caso a empresa não cumpra com suas obrigações, será aberto processo administrativo para aplicação de sanções.

16.1.2.13. Para a verificação dos fatos a administração irá elaborar novo orçamento dos itens solicitados. O orçamento atualizado deverá conter as mesmas fontes de pesquisa utilizada para a elaboração do Orçamento de Referência do Processo Licitatório. Caso não seja possível, será utilizado orçamentos fornecidos por estabelecimentos da região e/ou Fonte de Preços. Os orçamentos devem seguir o padrão de pesquisa para formação de preços.

16.1.2.14. Será aplicado o mesmo desconto de licitação dado pela empresa sobre o orçamento atualizado;

16.1.2.15. Caso o valor do item reequilibrado esteja inferior ao Orçamento de Referência a administração comunicará sua manifestação via oficio indeferindo o pedido da empresa. A mesma não será liberada de seu compromisso e deverá atender todas as Ordens de Compra.

16.1.2.16. Caso o valor do item reequilibrado esteja superior ao Orçamento de Referência a administração irá analisar cada caso individualmente e poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação das penalidades desde que cumpridas as Ordens de Compra em aberto antes do pedido.

16.1.2.17. A administração poderá se valer de outras formas de análise para verificação da variação do item tais como índices divulgados por órgão oficiais.

16.1.2.18. A mera oferta de preços inexequíveis no momento do certame não autoriza a realização de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

16.2. Do reajuste:

16.2.1. Os contratos com vigência menores de 12 meses, não poderão sofrer reajustes, sendo os preços irreajustáveis.

16.2.2. Os contratos somente podem sofrer reajustamento de preços se tiver prazo de duração superior a 12 (doze) meses. As Atas de Registro de Preços poderão ser reajustadas no momento de sua prorrogação, após 12 meses de vigência. O índice utilizado para os contratos de fornecimento de bens/prestação de serviços comuns é o INPC - Índice Geral de Preços ao Consumidor.

16.2.3. A periodicidade para efeito de reajuste de preços será contada a partir da data do orçamento estimado, até um ano posterior a este orçamento, devendo seu termo estar fixado no contrato e será aplicada das seguintes formas:

a) No caso do contrato sofrer mais de uma prorrogação e gerar o direito de reajustamento, a periodicidade será contada a partir da data do último reajuste concedido; Se o mesmo sofreu atualização monetária antes de sua execução a data para o próximo reajustamento será a data da atualização monetária;

b) No caso do contrato sofrer reequilíbrio econômico em sua totalidade, a periodicidade anual do reajuste passará a ser a data da aplicação do reequilíbrio, ou seja será concedido após 12 meses do reequilíbrio;

c) No caso de reequilíbrio parcial dos itens do contrato/Ata, estes serão suprimidos do cálculo de reajuste anual, do período a anual a qual sofreu o reajustamento.

16.2.4. Quando houver atraso na entrega do objeto ou na execução dos serviços por culpa da contratada, e que por isso gerou a prorrogação por prazo do contrato, o reajuste não será devido e nem obrigatório pelo Município de Canelinha;

16.2.5. O reajuste somente será concedido mediante o pedido da empresa. Se a contratante aceitar a prorrogação/renovação de contrato, sem o pedido de reajuste, este não será concedido e, portanto, a contratada não terá direito ao reajuste do período.

16.2.6. Se a empresa até o término do contrato ou da obra não solicitou pedidos de reajuste o mesmo terá seu direito precluso;

16.2.7. O Município de Canelinha se reserva o direito no acréscimo ou supressão sobre a variação das quantidades, atendendo as suas necessidades, sobre o objeto da presente licitação, nos termos da lei e suas alterações.

16.3. Da repactuação contratual:

16.3.1. Na forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizada para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, devendo estar prevista no edital com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra, ou seja, na composição dos valores referenciais deve estar descrito a convenção ou dissídio coletivo de trabalho utilizado.

16.3.2. O direito a repactuação será contado a partir da data do acordo, convenção ou dissídio coletivo do trabalho, para os custos decorrentes de mão de obra. Os demais itens e custos do processo que compõe a planilha de custo seguira as regras do reajustamento de contrato e o índice definido em contrato.

16.3.3. Parágrafo Único: Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação com data base de acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos e trabalho das categorias envolvidas na contratação.

16.3.4. As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

16.3.5. A repactuação de preços deverá ser pleiteada pela contratada até a data da prorrogação contratual subsequente ou até o termo final da vigência contratual, sob pena de ocorrer a preclusão lógica de exercer o seu direito.

16.3.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

16.3.7. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo Máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação.

16.3.8. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas conforme descrito em aditivo de contrato/apostilamento acordado entre as partes.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

17.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

17.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

17.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.10.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

17.12. O Município de Canelinha poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

17.12.1 A anulação do pregão induz à do contrato.

17.12.2 A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

17.13. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

17.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br e no site da Prefeitura Municipal de Canelinha: www.canelinha.sc.gov.br e também poderá ser lidos e/ou obtidos no Setor de Licitações, sito a Avenida Cantório Florentino da Silva, 1683 – Centro – Canelinha/SC, nos dias úteis, no horário das 8h às 12h e das 14h às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Canelinha/SC, 09 de outubro de 2026.

FERNANDA DIAS JACINTHO:03921063965

Assinado de forma digital por FERNANDA DIAS JACINTHO:03921063965
Dados: 2026.10.09 09:21:12 -03'00'

Fernanda Dias Jacintho
Secretaria de Educação, Cultura,
Esporte, Turismo e Juventude

ANEXO I – PLANILHA DE QUANTITATIVOS E DE CUSTOS

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABACATE – de primeira, in natura, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larva. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 8,82	R$ 8.820,00
2	ABACAXI – de primeira, in natura, tamanho grande, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Unidades com aproximadamente 1,2kg a 1,5kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.000	R$ 9,33	R$ 9.330,00
3	ABÓBORA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	400	R$ 7,93	R$ 3.172,00
4	ABOBRINHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.100	R$ 7,22	R$ 7.942,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
5	ACELGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 8,46	R$ 2.538,00
6	AÇÚCAR REFINADO – Obtido de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais ou vegetais. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura e mistura. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em polietileno leitoso ou transparente e deverá conter data de fabricação, data de validade e número de lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 5,23	R$ 7.845,00
7	AIPIM OU MANDIOCA – descascado, higienizado e congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação	Kg	800	R$ 10,72	R$ 8.576,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
8	ALFACE AMERICANA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 5,01	R$ 10.020,00
9	ALFACE CRESPA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.500	R$ 4,06	R$ 6.090,00
10	ALHO – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 32,62	R$ 16.310,00
11	AMEIXA VERMELHA - peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a	Kg	1.000	R$ 17,22	R$ 17.220,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
12	AMIDO DE MILHO – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	150	R$ 7,38	R$ 1.107,00
13	ARROZ INTEGRAL – Classe: longo, fino, tipo I integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	300	R$ 6,62	R$ 1.986,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
14	ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 5,06	R$ 22.770,00
15	ARROZ POLIDO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias – embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.200	R$ 6,74	R$ 8.088,00
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento.	Unidade	400	R$ 6,46	R$ 2.584,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Embalagem de 250g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
17	BANANA BRANCA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 6,07	R$ 18.210,00
18	BANANA CATURRA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,13	R$ 12.260,00
19	BATATA DOCE – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à	Kg	500	R$ 5,43	R$ 2.715,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
20	BATATA INGLESA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação intermediário, adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 10,12	R$ 35.420,00
21	BETERRABA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 6,32	R$ 9.480,00
22	BISCOITO CASEIRO DE MAISENA - deverá possuir no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, açúcar, leite, ovos e gordura. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 45 dias de validade no momento da entrega. Produto isento de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às	Unidade	600	R$ 10,42	R$ 6.252,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
23	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	700	R$ 7,83	R$ 5.481,00
24	BISCOITO DE ARROZ, feito apenas com arroz e sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 90 a 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	60	R$ 11,63	R$ 697,80
25	BISCOITO DE COCO - rosquinha. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em	Pacote	1.500	R$ 6,56	R$ 9.840,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
26	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, salgado – ingredientes aceitáveis: leite, polvilho, gordura vegetal hidrogenada ou óleo de coco, sal, ovos. Não pode conter glúten, açúcar, mel, melado ou adoçante. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de aproximadamente 120 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	3.000	R$ 9,55	R$ 28.650,00
27	BISCOITO INTEGRAL - peso entre 370 a 400 - biscoito salgado integral, devendo por porção 30g: fibra	Pacote	250	R$ 7,81	R$ 1.952,50

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 370 a 400g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
28	BISCOITO MAISENA – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	2.500	R$ 6,65	R$ 16.625,00
29	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O	Pacote	2.500	R$ 7,09	R$ 17.725,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
30	BRÓCOLIS CHINÊS – de primeira, in natura, talos verdes, firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.200	R$ 9,73	R$ 11.676,00
31	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans e sem lactose. Embalagem de 100g a 200 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 7,93	R$ 3.965,00
32	CAQUI FUYU a granel, de primeira, in natura, de boa qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar	Kg	800	R$ 10,15	R$ 8.120,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
33	CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 43,41	R$ 86.820,00
34	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Os cubos deverão possuir dimensões aproximadas de 2 cm x 2 cm. O produto deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isento de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de	Kg	4.000	R$ 45,83	R$ 183.320,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
35	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e 3% de aponeuroses, sendo isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 36,09	R$ 144.360,00
36	CEBOLA DE CABEÇA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega..	Kg	2.500	R$ 5,60	R$ 14.000,00
37	CEBOLINHA VERDE – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 100g. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos	Maço	2.000	R$ 4,37	R$ 8.740,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
38	CENOURA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem folhas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,29	R$ 12.580,00
39	CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR – de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, flocos de milho, coco ralado, flocos de arroz, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 0,500 kg, Embalagem primária termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	300	R$ 19,74	R$ 5.922,00
40	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Ingredientes Básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno	Unidade	500	R$ 21,26	R$ 10.630,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
41	CHUCHU – a granel, de primeira, in natura, cor verde, firme e compacto, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,39	R$ 12.780,00
42	COLORÍFICO – Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 7,30	R$ 3.650,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
43	COUVE MANTEIGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Colheita no máximo um dia antes da data de entrega. Com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço contendo 6 folhas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	1.200	R$ 3,58	R$ 4.296,00
44	COUVE-FLOR – de primeira, in natura, peso aproximado 1,2kg a 1,5kg, validade semanal. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 9,72	R$ 19.440,00
45	CÚRCUMA OU AÇAFRÃO da terra/ homogênea, obtido de rizoma de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g,. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 4,00	R$ 1.600,00
46	DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR – Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da Agricultura,	Unidade	400	R$ 30,95	R$ 12.380,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalagem contendo 400 g do produto. Ingredientes permitidos: Banana, tâmara e goma xantana. Se aceita adição de conservantes. Sem adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
47	FARINHA DE ARROZ – Farinha de arroz obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz polido. Embalagem em conformidade com a legislação. Zero Glúten. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	100	R$ 8,63	R$ 863,00
48	FARINHA DE MANDIOCA – fina branca, produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e	KG	1.200	R$ 7,88	R$ 9.456,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
49	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 6,83	R$ 17.075,00
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	200	R$ 5,79	R$ 1.158,00
51	FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade	Kg	700	R$ 9,70	R$ 6.790,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Com registro no Ministério da Agricultura. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
52	FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos,	Kg	1.500	R$ 9,05	R$ 13.575,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
53	FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 11,58	R$ 17.370,00
54	FERMENTO BIOLÓGICO – Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado.	Unidade	300	R$ 10,26	R$ 3.078,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Embalagem de 100g a 125g. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
55	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserve ao abrigo de umidade" ou "conserve em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Embalagem de 0,100 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 12,25	R$ 6.125,00
56	FILÉ DE PEITO SASSAMI – Filé de peito de frango sem tempero, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e mantido congelado. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e textura característicos, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. O percentual de gelo não poderá ultrapassar 10%. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente,	Kg	3.500	R$ 20,46	R$ 71.610,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	transparente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
57	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Validade mínima 120 dias. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 36,65	R$ 10.995,00
58	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO HIPOALERGÊNICA. fórmula infantil com proteína láctea extensamente hidrolisada para bebês de 0 a 3 anos de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como alergias alimentares. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 99,80	R$ 4.990,00
59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO SEM LACTOSE. fórmula infantil sem lactose para bebês de 0 a 12 meses de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como	Unidade	50	R$ 52,44	R$ 2.622,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	intolerância à lactose. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
60	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 37,21	R$ 11.163,00
61	FRANGO (PEITO COM OSSO) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 20,53	R$ 51.325,00
62	FRANGO (COXA/SOBRECOXA) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá	Kg	3.000	R$ 16,58	R$ 49.740,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
63	GOIABA VERMELHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 9,13	R$ 41.085,00
64	IOGURTE – Iogurte líquido em sabores variados, devendo ser disponibilizados, no mínimo, dois dos seguintes sabores: coco, salada de frutas, morango ou pêssego. Elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. A embalagem deverá ser de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 0,9 litro. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de	Unidade	4.500	R$ 8,85	R$ 39.825,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
65	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR – Iogurte líquido natural, produzido com leite desnatado e sem adição de açúcar, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 1.000 ml. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	800	R$ 7,03	R$ 5.624,00
66	IOGURTE ZERO LACTOSE – Iogurte sem lactose, elaborado com leite desnatado pasteurizado, preparado de frutas, enzima lactase, fermento lácteo e demais ingredientes permitidos pela legislação, podendo conter maltodextrina, amido modificado, aromatizantes, corantes, conservantes, gelatina, goma guar, pectina e sucralose. A embalagem deverá apresentar, de forma clara, a indicação “zero lactose” ou equivalente, além da identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso, lote, data de	Unidade	100	R$ 6,05	R$ 605,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 140 g. Validade mínima de três meses, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
67	LARANJA PÊRA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 7,16	R$ 25.060,00
68	LEITE DE COCO, Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Embalagem no mínimo 200ml. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	UN	70	R$ 5,19	R$ 363,30
69	LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT – Acondicionado em caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 litro. Deverá	Litro	20.000	R$ 5,39	R$ 107.800,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
70	LIMÃO TAITI – graúdo, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	50	R$ 8,20	R$ 410,00
71	LOURO em folhas – Folhas secas, obtidas de espécies genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem de 5 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	100	R$ 2,78	R$ 278,00
72	MAÇÃ GALA OU FUJI – graúda, tamanho médio, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto	Kg	7.000	R$ 13,03	R$ 91.210,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
73	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA – Cabelo de Anjo/Ninho. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 7,54	R$ 6.032,00
74	MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da	Kg	800	R$ 6,94	R$ 5.552,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
75	MACARRÃO SEM GLÚTEN Massa tipo macarrão, preparado com farinha de arroz ou fécula de batata, isento de glúten de lactose e de ovos. Em embalagem resistente, com identificação no rótulo dos ingredientes que compõem o produto, data de fabricação e validade. Pacotes de menor tamanho possível, sem sujidade, umidade e bolor. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo de 200g a 500 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	60	R$ 10,25	R$ 615,00
76	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.	Kg	2.000	R$ 6,80	R$ 13.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
77	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.200	R$ 7,05	R$ 15.510,00
78	MAMÃO FORMOSA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação	Kg	2.000	R$ 10,71	R$ 21.420,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
79	MAMÃO PAPAIA – graúdo, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Peso médio 200g. Tamanho 15. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 10,44	R$ 20.880,00
80	MANGA: de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras, cortes, batidas), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos, larvas, mofos e sujidades. deve ser entregue em embalagem apropriada para os alimentos. produto com código de rastreabilidade. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 8,52	R$ 12.780,00
81	MANTEIGA – Manteiga de Primeira Qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal	Kg	300	R$ 28,71	R$ 8.613,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem 500 gramas. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
82	MELANCIA – a granel, de primeira, in natura, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, devendo ser bem desenvolvido, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	9.000	R$ 4,46	R$ 40.140,00
83	MELÃO – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 10,08	R$ 25.200,00
84	MILHO, espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, e macios. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Selecionada, de boa qualidade, tamanho médio, sem danos	Unidade	1.000	R$ 5,60	R$ 5.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	mecânicos e físicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
85	NATA – Produto resfriado, tendo como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em pote plástico contendo, no mínimo, 300 g. A rotulagem deverá apresentar, no mínimo, a denominação do produto, a lista de ingredientes, a tabela nutricional, o peso, o lote, o fabricante e o prazo de validade. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 10,41	R$ 5.205,00
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO – Sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Embalagem PET de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 8,82	R$ 17.640,00
87	ORÉGANO, validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem	Unidade	200	R$ 5,43	R$ 1.086,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	com 100 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
88	OVO DE GALINHA TIPO GRANJA – Ovos de tamanho extragrande, brancos ou vermelhos, frescos, limpos, não trincados e com peso aproximado de 60 g por unidade. Deverão ser acondicionados em embalagem própria contendo 12 unidades, limpa, seca, resistente, não violada e capaz de garantir a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, lote, data de classificação ou embalagem e prazo de validade mínimo de 20 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e adequado. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Dúzia	5.000	R$ 12,08	R$ 60.400,00
89	PÃO DE SANDUICHE - produto fresco, macio e sem a presença de sujidades. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g do produto. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua	Kg	1.000	R$ 19,60	R$ 19.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Deverá ser apresentada amostra para teste. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
90	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG – peso de aproximadamente 80g por unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 22,08	R$ 33.120,00
91	PÃO FRANCÊS – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve	Kg	1.500	R$ 18,38	R$ 27.570,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
92	PÃO FRANCÊS INTEGRAL – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo integral enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº	Kg	500	R$ 21,96	R$ 10.980,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
93	PÃO VEGANO SEM GLÚTEN, SEM LEITE - ingredientes: Fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de soja, farinha de linhaça dourada, farinha de batata doce, fermento biológico, sal marinho, emulsificante INS 464 e conservante propionato de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar sabor característico e agradável. Pacote de 400g. Prazo mínimo de validade de 5 dias a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	200	R$ 22,55	R$ 4.510,00
94	FILÉ DE TILÁPIA – De primeira qualidade, limpo, sem couro, escamas ou espinhas, apresentado em filés com corte em “V” e mantido congelado à temperatura adequada, preferencialmente igual ou inferior a -18 °C. Deverá estar isento de aditivos ou substâncias estranhas que o tornem impróprio para consumo ou alterem suas características físicas, químicas ou organolépticas. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, resistente, devidamente selada e contendo 1 kg. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. O produto deverá possuir validade remanescente mínima de 60 dias, contados da data da entrega. Será permitido percentual de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, não podendo a	Kg	2.000	R$ 41,57	R$ 83.140,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	água incorporada nesse processo compor o peso líquido do produto. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
95	PEPINO VERDE – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.200	R$ 5,64	R$ 6.768,00
96	PERA IMPORTADA DANJOU – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 12,59	R$ 10.072,00
97	PÊSSEGO BRANCO - de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Kg	1.000	R$ 11,24	R$ 11.240,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
98	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 11,44	R$ 5.720,00
99	POLPA DE FRUTA, de primeira qualidade. Ingrediente: abacaxi. Embalagem de 1kg, contendo 10 sachês de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no órgão competente, quando exigível. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 17,04	R$ 8.520,00
100	POLVILHO AZEDO – Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.	Unidade	50	R$ 7,75	R$ 387,50

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
101	POLVILHO DOCE, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 7,16	R$ 358,00
102	QUEIJO MUSSARELA – Produto fresco e refrigerado, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada, interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 400 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de	Kg	700	R$ 42,88	R$ 30.016,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
103	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE – Produto fresco, refrigerado e sem lactose, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada, interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 150 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	200	R$ 44,35	R$ 8.870,00
104	REPOLHO graúdo – de primeira, in natura, pesando, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 7,13	R$ 7.130,00
105	REPOLHO ROXO – De 1ª qualidade, liso, com cor e sabor característicos da variedade. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido;	Kg	500	R$ 7,48	R$ 3.740,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sem sujidades, manchas, vestígios de pragas, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
106	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto de consistência cremosa, cor clara e uniforme, odor e sabor característicos, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno contendo 200 g. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.300	R$ 10,38	R$ 13.494,00
107	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE – Produto cremoso destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação, podendo conter leite pasteurizado e padronizado, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho, manteiga, caseína, sais fundentes, reguladores de acidez e conservadores autorizados. A embalagem deverá apresentar	Unidade	100	R$ 10,16	R$ 1.016,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 180 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
108	SAL REFINADO IODADO – Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	700	R$ 2,80	R$ 1.960,00
109	SALSINHA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 70g. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	1.000	R$ 4,31	R$ 4.310,00
110	SUCO DE UVA INTEGRAL, variedade	Litro	3.000	R$ 18,17	R$ 54.510,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	bordô, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcoólico. Embalagem: Deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo a data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 1 litro do produto. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
111	TANGERINA TIPO PONKAN – Fruta in natura. Peso médio da fruta de 90g a 120g. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 7,54	R$ 22.620,00
112	TAPIOCA – goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500g. Ingredientes: fécula de mandioca e água, sendo100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, não precisa peneirar, solta, macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rotulo, informações nutricionais, data de fabricação e validade de no mínimo 6	Kg	50	R$ 10,97	R$ 548,50

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	meses. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
113	TOMATE – graúdo, a granel, de primeira, in natura, em início de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 8,41	R$ 33.640,00
114	UVA PASSA PRETA – Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 8,80	R$ 4.400,00
115	VAGEM – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, firme e compacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação,	Kg	600	R$ 11,59	R$ 6.954,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
116	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL – Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plásticos resistentes e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Embalagem de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	700	R$ 3,32	R$ 2.324,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				**R$ 2.111.971,60**	

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

O presente Pregão Eletrônico tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009 e demais normas aplicáveis.

2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados à preparação da alimentação escolar dos estudantes matriculados na Rede Municipal de Ensino de Canelinha/SC, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A alimentação escolar é indispensável para promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuir para seu crescimento e desenvolvimento, favorecer a aprendizagem e assegurar condições adequadas de permanência e rendimento escolar.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza contínua e variável da demanda, permitindo aquisições parceladas conforme o consumo efetivo das unidades escolares, o calendário letivo e a disponibilidade de armazenamento, evitando desperdícios e garantindo a qualidade dos alimentos.

Dessa forma, a contratação é necessária para assegurar a continuidade da oferta de refeições adequadas, equilibradas e seguras aos estudantes, em conformidade com os cardápios elaborados por nutricionista responsável e com as normas aplicáveis ao PNAE.

3 – MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

Por se tratar da aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, a licitação será realizada na modalidade **Pregão, na forma Eletrônica**, nos termos dos arts. 6º, incisos XIII e XLI, 17, § 2º, 28, inciso I, e 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Será adotado o **Sistema de Registro de Preços**, nos termos dos arts. 78, inciso IV, e 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.555/2023, considerando que os gêneros alimentícios serão adquiridos de forma parcelada, conforme a demanda da Rede Municipal de Ensino, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável, o calendário escolar, o número de estudantes atendidos, a capacidade de armazenamento das unidades e a necessidade de preservação da qualidade e validade dos produtos.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, reduzindo os riscos de perdas, desperdícios e armazenamento excessivo.

O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, visando ampliar a competitividade e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para cada gênero

alimentício, desde que atendidas integralmente as especificações, as condições de entrega e os demais requisitos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência.

4 – DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTIDADES

O quantitativo pretendido é estimado para o período de 12 meses.

A pesquisa de preços foi realizada por meio da ferramenta Banco de Preços, utilizando valores de contratações similares realizadas por órgãos públicos. Para cada item, foram considerados, sempre que possível, no mínimo três preços válidos. O valor estimado foi apurado pelo método da Média Saneada SC, conforme a IN SEA/CGE nº 03/2026 e a IN SEGES/ME nº 65/2021.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABACATE – de primeira, in natura, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larva. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 8,82	R$ 8.820,00
2	ABACAXI – de primeira, in natura, tamanho grande, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Unidades com aproximadamente 1,2kg a 1,5kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.000	R$ 9,33	R$ 9.330,00
3	ABÓBORA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais	Kg	400	R$ 7,93	R$ 3.172,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
4	ABOBRINHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.100	R$ 7,22	R$ 7.942,00
5	ACELGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 8,46	R$ 2.538,00
6	AÇÚCAR REFINADO – Obtido de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais ou vegetais. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura e mistura. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em polietileno leitoso ou transparente e deverá conter data de fabricação, data de validade e número de lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto	Kg	1.500	R$ 5,23	R$ 7.845,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
7	AIPIM OU MANDIOCA – descascado, higienizado e congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 10,72	R$ 8.576,00
8	ALFACE AMERICANA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 5,01	R$ 10.020,00
9	ALFACE CRESPA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.500	R$ 4,06	R$ 6.090,00
10	ALHO – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais	Kg	500	R$ 32,62	R$ 16.310,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
11	AMEIXA VERMELHA - peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 17,22	R$ 17.220,00
12	AMIDO DE MILHO – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	150	R$ 7,38	R$ 1.107,00
13	ARROZ INTEGRAL – Classe: longo, fino, tipo I integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem plástica e transparente. O	Kg	300	R$ 6,62	R$ 1.986,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
14	ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 5,06	R$ 22.770,00
15	ARROZ POLIDO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias – embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto	Kg	1.200	R$ 6,74	R$ 8.088,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 250g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 6,46	R$ 2.584,00
17	BANANA BRANCA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 6,07	R$ 18.210,00
18	BANANA CATURRA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação	Kg	2.000	R$ 6,13	R$ 12.260,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
19	BATATA DOCE – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 5,43	R$ 2.715,00
20	BATATA INGLESA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação intermediário, adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 10,12	R$ 35.420,00
21	BETERRABA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 6,32	R$ 9.480,00
22	BISCOITO CASEIRO DE MAISENA - deverá possuir no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, açúcar, leite, ovos e gordura. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e	Unidade	600	R$ 10,42	R$ 6.252,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fabricante. Produto com no mínimo 45 dias de validade no momento da entrega. Produto isento de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
23	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	700	R$ 7,83	R$ 5.481,00
24	BISCOITO DE ARROZ, feito apenas com arroz e sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 90 a 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade	Pacote	60	R$ 11,63	R$ 697,80

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
25	BISCOITO DE COCO - rosquinha. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	1.500	R$ 6,56	R$ 9.840,00
26	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, salgado – ingredientes aceitáveis: leite, polvilho, gordura vegetal hidrogenada ou óleo de coco, sal, ovos. Não pode conter glúten, açúcar, mel, melado ou adoçante. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de aproximadamente 120 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente	Pacote	3.000	R$ 9,55	R$ 28.650,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
27	BISCOITO INTEGRAL - peso entre 370 a 400 - biscoito salgado integral, devendo por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 370 a 400g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	250	R$ 7,81	R$ 1.952,50
28	BISCOITO MAISENA – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	2.500	R$ 6,65	R$ 16.625,00
29	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E	Pacote	2.500	R$ 7,09	R$ 17.725,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	SAL – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
30	BRÓCOLIS CHINÊS – de primeira, in natura, talos verdes, firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.200	R$ 9,73	R$ 11.676,00
31	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans e sem lactose. Embalagem de 100g a 200 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões	Unidade	500	R$ 7,93	R$ 3.965,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
32	CAQUI FUYU a granel, de primeira, in natura, de boa qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 10,15	R$ 8.120,00
33	CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 43,41	R$ 86.820,00
34	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas,	Kg	4.000	R$ 45,83	R$ 183.320,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujidades, parasitos ou larvas. Os cubos deverão possuir dimensões aproximadas de 2 cm x 2 cm. O produto deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isento de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
35	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e 3% de aponeuroses, sendo isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 36,09	R$ 144.360,00
36	CEBOLA DE CABEÇA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à	Kg	2.500	R$ 5,60	R$ 14.000,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	verificação no ato da entrega..				
37	CEBOLINHA VERDE – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 100g. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	2.000	R$ 4,37	R$ 8.740,00
38	CENOURA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem folhas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,29	R$ 12.580,00
39	CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR – de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, flocos de milho, coco ralado, flocos de arroz, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 0,500 kg, Embalagem primária termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	300	R$ 19,74	R$ 5.922,00
40	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Ingredientes Básicos: cacau em pó	Unidade	500	R$ 21,26	R$ 10.630,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	solúvel, açúcar e aromatizante. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
41	CHUCHU – a granel, de primeira, in natura, cor verde, firme e compacto, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,39	R$ 12.780,00
42	COLORÍFICO – Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.	Kg	500	R$ 7,30	R$ 3.650,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
43	COUVE MANTEIGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Colheita no máximo um dia antes da data de entrega. Com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço contendo 6 folhas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	1.200	R$ 3,58	R$ 4.296,00
44	COUVE-FLOR – de primeira, in natura, peso aproximado 1,2kg a 1,5kg, validade semanal. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 9,72	R$ 19.440,00
45	CÚRCUMA OU AÇAFRÃO da terra/ homogênea, obtido de rizoma de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g,. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº	Unidade	400	R$ 4,00	R$ 1.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
46	DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR – Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalagem contendo 400 g do produto. Ingredientes permitidos: Banana, tâmara e goma xantana. Se aceita adição de conservantes. Sem adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 30,95	R$ 12.380,00
47	FARINHA DE ARROZ – Farinha de arroz obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz polido. Embalagem em conformidade com a legislação. Zero Glúten. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	100	R$ 8,63	R$ 863,00
48	FARINHA DE MANDIOCA – fina branca, produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas	KG	1.200	R$ 7,88	R$ 9.456,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
49	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 6,83	R$ 17.075,00
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos,	Kg	200	R$ 5,79	R$ 1.158,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
51	FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Com registro no Ministério da Agricultura. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	700	R$ 9,70	R$ 6.790,00
52	FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou	Kg	1.500	R$ 9,05	R$ 13.575,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
53	FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 11,58	R$ 17.370,00
54	FERMENTO BIOLÓGICO – Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e	Unidade	300	R$ 10,26	R$ 3.078,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado. Embalagem de 100g a 125g. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
55	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserve ao abrigo de umidade" ou "conserve em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Embalagem de 0,100 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 12,25	R$ 6.125,00
56	FILÉ DE PEITO SASSAMI – Filé de peito de frango sem tempero,	Kg	3.500	R$ 20,46	R$ 71.610,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e mantido congelado. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e textura característicos, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. O percentual de gelo não poderá ultrapassar 10%. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
57	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Validade mínima 120 dias. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 36,65	R$ 10.995,00
58	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO HIPOALERGÊNICA. fórmula infantil com proteína láctea extensamente hidrolisada para bebês de 0 a 3 anos de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como alergias alimentares. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição,	Unidade	50	R$ 99,80	R$ 4.990,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO SEM LACTOSE. fórmula infantil sem lactose para bebês de 0 a 12 meses de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como intolerância à lactose. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 52,44	R$ 2.622,00
60	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 37,21	R$ 11.163,00
61	FRANGO (PEITO COM OSSO) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões	Kg	2.500	R$ 20,53	R$ 51.325,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
62	FRANGO (COXA/SOBRECOXA) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 16,58	R$ 49.740,00
63	GOIABA VERMELHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 9,13	R$ 41.085,00
64	IOGURTE – Iogurte líquido em sabores variados, devendo ser disponibilizados, no mínimo, dois dos seguintes sabores: coco, salada de frutas, morango ou pêssego. Elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. A embalagem deverá ser de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 0,9 litro. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do	Unidade	4.500	R$ 8,85	R$ 39.825,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
65	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR – Iogurte líquido natural, produzido com leite desnatado e sem adição de açúcar, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 1.000 ml. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	800	R$ 7,03	R$ 5.624,00
66	IOGURTE ZERO LACTOSE – Iogurte sem lactose, elaborado com leite desnatado pasteurizado, preparado de frutas, enzima lactase, fermento lácteo	Unidade	100	R$ 6,05	R$ 605,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	e demais ingredientes permitidos pela legislação, podendo conter maltodextrina, amido modificado, aromatizantes, corantes, conservantes, gelatina, goma guar, pectina e sucralose. A embalagem deverá apresentar, de forma clara, a indicação “zero lactose” ou equivalente, além da identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 140 g. Validade mínima de três meses, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
67	LARANJA PÊRA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 7,16	R$ 25.060,00
68	LEITE DE COCO, Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Embalagem no mínimo 200ml. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº	UN	70	R$ 5,19	R$ 363,30

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
69	LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT – Acondicionado em caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 litro. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Litro	20.000	R$ 5,39	R$ 107.800,00
70	LIMÃO TAITI – graúdo, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	50	R$ 8,20	R$ 410,00
71	LOURO em folhas – Folhas secas, obtidas de espécies genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem de 5 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	100	R$ 2,78	R$ 278,00
72	MAÇÃ GALA OU FUJI – graúda,	Kg	7.000	R$ 13,03	R$ 91.210,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	tamanho médio, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
73	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA – Cabelo de Anjo/Ninho. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 7,54	R$ 6.032,00
74	MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de	Kg	800	R$ 6,94	R$ 5.552,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
75	MACARRÃO SEM GLÚTEN Massa tipo macarrão, preparado com farinha de arroz ou fécula de batata, isento de glúten de lactose e de ovos. Em embalagem resistente, com identificação no rótulo dos ingredientes que compõem o produto, data de fabricação e validade. Pacotes de menor tamanho possível, sem sujidade, umidade e bolor. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo de 200g a 500 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	60	R$ 10,25	R$ 615,00
76	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	Kg	2.000	R$ 6,80	R$ 13.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
77	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022	Kg	2.200	R$ 7,05	R$ 15.510,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
78	MAMÃO FORMOSA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 10,71	R$ 21.420,00
79	MAMÃO PAPAIA – graúdo, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Peso médio 200g. Tamanho 15. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 10,44	R$ 20.880,00
80	MANGA: de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras, cortes, batidas), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos, larvas, mofos e sujidades. deve ser entregue em embalagem apropriada para os alimentos. produto com código de rastreabilidade. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 8,52	R$ 12.780,00
81	MANTEIGA – Manteiga de Primeira Qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do	Kg	300	R$ 28,71	R$ 8.613,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem 500 gramas. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
82	MELANCIA – a granel, de primeira, in natura, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, devendo ser bem desenvolvido, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	9.000	R$ 4,46	R$ 40.140,00
83	MELÃO – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 10,08	R$ 25.200,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
84	MILHO, espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, e macios. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Selecionada, de boa qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.000	R$ 5,60	R$ 5.600,00
85	NATA – Produto resfriado, tendo como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em pote plástico contendo, no mínimo, 300 g. A rotulagem deverá apresentar, no mínimo, a denominação do produto, a lista de ingredientes, a tabela nutricional, o peso, o lote, o fabricante e o prazo de validade. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 10,41	R$ 5.205,00
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO – Sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Embalagem PET de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos,	Unidade	2.000	R$ 8,82	R$ 17.640,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
87	ORÉGANO, validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	200	R$ 5,43	R$ 1.086,00
88	OVO DE GALINHA TIPO GRANJA – Ovos de tamanho extragrande, brancos ou vermelhos, frescos, limpos, não trincados e com peso aproximado de 60 g por unidade. Deverão ser acondicionados em embalagem própria contendo 12 unidades, limpa, seca, resistente, não violada e capaz de garantir a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, lote, data de classificação ou embalagem e prazo de validade mínimo de 20 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e adequado. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Dúzia	5.000	R$ 12,08	R$ 60.400,00
89	PÃO DE SANDUICHE - produto fresco, macio e sem a presença de sujidades. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem	Kg	1.000	R$ 19,60	R$ 19.600,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	plástica contendo 500g do produto. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Deverá ser apresentada amostra para teste. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
90	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG – peso de aproximadamente 80g por unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 22,08	R$ 33.120,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
91	PÃO FRANCÊS – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 18,38	R$ 27.570,00
92	PÃO FRANCÊS INTEGRAL – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo integral enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de	Kg	500	R$ 21,96	R$ 10.980,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
93	PÃO VEGANO SEM GLÚTEN, SEM LEITE - ingredientes: Fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de soja, farinha de linhaça dourada, farinha de batata doce, fermento biológico, sal marinho, emulsificante INS 464 e conservante propionato de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar sabor característico e agradável. Pacote de 400g. Prazo mínimo de validade de 5 dias a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	200	R$ 22,55	R$ 4.510,00
94	FILÉ DE TILÁPIA – De primeira qualidade, limpo, sem couro, escamas ou espinhas, apresentado em filés com corte em “V” e mantido congelado à temperatura adequada, preferencialmente igual ou inferior a -18 °C. Deverá estar isento de aditivos ou substâncias estranhas que o tornem impróprio para consumo ou alterem suas características físicas, químicas ou organolépticas. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, resistente, devidamente selada e contendo 1 kg. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e	Kg	2.000	R$ 41,57	R$ 83.140,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	identificação do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. O produto deverá possuir validade remanescente mínima de 60 dias, contados da data da entrega. Será permitido percentual de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, não podendo a água incorporada nesse processo compor o peso líquido do produto. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
95	PEPINO VERDE – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.200	R$ 5,64	R$ 6.768,00
96	PERA IMPORTADA DANJOU – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 12,59	R$ 10.072,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
97	PÊSSEGO BRANCO - de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 11,24	R$ 11.240,00
98	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 11,44	R$ 5.720,00
99	POLPA DE FRUTA, de primeira qualidade. Ingrediente: abacaxi. Embalagem de 1kg, contendo 10 sachês de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no órgão competente, quando exigível. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 17,04	R$ 8.520,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
100	POLVILHO AZEDO – Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 7,75	R$ 387,50
101	POLVILHO DOCE, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 7,16	R$ 358,00
102	QUEIJO MUSSARELA – Produto fresco e refrigerado, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada, interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 400 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento	Kg	700	R$ 42,88	R$ 30.016,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
103	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE – Produto fresco, refrigerado e sem lactose, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada, interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 150 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	200	R$ 44,35	R$ 8.870,00
104	REPOLHO graúdo – de primeira, in natura, pesando, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos	Kg	1.000	R$ 7,13	R$ 7.130,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
105	REPOLHO ROXO – De 1ª qualidade, liso, com cor e sabor característicos da variedade. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 7,48	R$ 3.740,00
106	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto de consistência cremosa, cor clara e uniforme, odor e sabor característicos, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno contendo 200 g. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.300	R$ 10,38	R$ 13.494,00
107	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE – Produto cremoso destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação, podendo	Unidade	100	R$ 10,16	R$ 1.016,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	conter leite pasteurizado e padronizado, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho, manteiga, caseína, sais fundentes, reguladores de acidez e conservadores autorizados. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 180 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
108	SAL REFINADO IODADO – Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	700	R$ 2,80	R$ 1.960,00
109	SALSINHA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 70g. O produto deverá atender à legislação	Maço	1.000	R$ 4,31	R$ 4.310,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
110	SUCO DE UVA INTEGRAL, variedade bordô, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcoólico. Embalagem: Deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo a data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 1 litro do produto. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Litro	3.000	R$ 18,17	R$ 54.510,00
111	TANGERINA TIPO PONKAN – Fruta in natura. Peso médio da fruta de 90g a 120g. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 7,54	R$ 22.620,00
112	TAPIOCA – goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500g. Ingredientes: fécula de mandioca e água,	Kg	50	R$ 10,97	R$ 548,50

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sendo100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, não precisa peneirar, solta, macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rotulo, informações nutricionais, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
113	TOMATE – graúdo, a granel, de primeira, in natura, em início de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 8,41	R$ 33.640,00
114	UVA PASSA PRETA – Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 8,80	R$ 4.400,00
115	VAGEM – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, firme e	Kg	600	R$ 11,59	R$ 6.954,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	compacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
116	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL – Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plásticos resistentes e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Embalagem de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	700	R$ 3,32	R$ 2.324,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				**R$ 2.111.971,60**	

5 – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues **semanalmente**, preferencialmente às segundas ou terças-feiras, conforme programação elaborada pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Canelinha, na qual serão indicados os produtos, as quantidades, as datas, os horários e os respectivos locais de entrega.

5.2. Após o recebimento da solicitação, a contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo de **5 (cinco) dias corridos**, salvo quando a Secretaria Municipal de Educação indicar expressamente outra data, em razão do calendário escolar, da necessidade das unidades ou da natureza dos alimentos.

5.3. As entregas deverão ser realizadas **diretamente em cada unidade indicada na solicitação**, abrangendo escolas e creches das áreas urbana e rural, a sede da Secretaria Municipal de Educação, a aldeia indígena e a APAE.

5.4. Atualmente, a Rede Municipal possui aproximadamente **21 (vinte e um) locais de entrega**, quantidade que poderá aumentar ou diminuir durante a vigência da Ata de Registro de Preços, em razão da abertura, do fechamento, da transferência ou da inclusão de unidades e demais alterações decorrentes da demanda administrativa.

5.5. A unidade mais distante está localizada a aproximadamente **17 km do centro do Município de Canelinha**. A contratada deverá considerar essa distância, bem como os acessos às áreas urbana e rural, na elaboração de sua proposta.

5.6. É obrigação da contratada realizar a separação e a entrega dos produtos de acordo com a planilha de distribuição emitida semanalmente pela nutricionista, observando as quantidades destinadas a cada unidade.

5.7. Não será admitida a entrega integral dos produtos em um único local, salvo quando houver autorização prévia e expressa da Secretaria Municipal de Educação. A entrega centralizada, sem autorização, não será considerada como cumprimento da obrigação contratual, ainda que os produtos tenham sido recebidos provisoriamente.

5.8. A contratada não poderá recusar-se a entregar os produtos em qualquer das unidades indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, inclusive aquelas localizadas na área rural, na aldeia indígena ou em outros locais que venham a integrar a programação durante a vigência da contratação.

5.9. A contratada deverá cumprir rigorosamente a frequência semanal estabelecida. O acúmulo de entregas, a entrega antecipada de grandes quantidades ou a alteração unilateral da periodicidade somente serão permitidos mediante autorização prévia e expressa da nutricionista responsável.

5.10. As entregas deverão observar os seguintes horários de funcionamento:

I – creches: das **6h30min às 18h30min**;
II – escolas: das **7h45min às 11h45min** e das **13h15min às 17h15min**; e
III – demais locais: conforme horário informado na programação semanal.

5.11. Todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, incluindo transporte, deslocamento, combustível, alimentação, diárias, carga, descarga, separação dos produtos e demais despesas, serão de responsabilidade exclusiva da contratada, não cabendo qualquer pagamento adicional pelo Município de Canelinha.

5.12. Os produtos serão conferidos no ato da entrega pelo servidor responsável da respectiva unidade, observando-se as quantidades, as condições das embalagens, a temperatura, a validade, a qualidade e as demais especificações constantes no Termo de Referência.

5.13. Todas as unidades possuem balança. Os produtos adquiridos por quilograma serão pesados no ato do recebimento, podendo ser rejeitados ou recebidos parcialmente quando apresentarem quantidade inferior à solicitada ou estiverem em desacordo com as especificações.

5.14. Os produtos recusados ou recebidos parcialmente deverão ser substituídos ou complementados no prazo máximo de **1 (um) dia**, contado da comunicação à contratada, sem qualquer custo adicional. As despesas com recolhimento, devolução, substituição e nova entrega serão de responsabilidade da contratada.

5.15. A eventual impossibilidade de entrega deverá ser comunicada formalmente à Secretaria Municipal de Educação, acompanhada de justificativa e documentos comprobatórios, quando existentes, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** da ocorrência. A comunicação não afasta a responsabilidade da contratada nem impede a aplicação das medidas cabíveis.

5.16. Os produtos deverão ser entregues:

I – em embalagens íntegras, limpas, adequadas e devidamente lacradas;
II – com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis;
III – dentro do prazo de validade e em condições adequadas para consumo; e
IV – com prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, **75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante**, contado na data da entrega, salvo para produtos perecíveis ou itens com prazo específico previsto em sua descrição, hipótese em que prevalecerá a exigência própria do item.

5.17. Os gêneros perecíveis deverão ser transportados em veículos com carroceria fechada, isotérmica ou refrigerada, conforme a natureza e as condições de conservação do produto.

5.18. Os gêneros estocáveis deverão ser transportados em veículos fechados, adequados ao transporte de alimentos, preferencialmente do tipo baú, em condições de higiene e conservação que assegurem a integridade dos produtos.

5.19. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e utilizar boné, touca ou outro equipamento adequado às condições sanitárias exigidas para o transporte e o manuseio de alimentos.

5.20. Nas notas fiscais relativas aos produtos perecíveis de origem animal, especialmente carnes e derivados, deverão constar, quando aplicáveis, o número do registro no serviço de inspeção competente, o número do lote e a identificação da nota fiscal do frigorífico de procedência.

5.21. As notas fiscais e os respectivos comprovantes de entrega deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal de Educação, aos cuidados da nutricionista responsável, fisicamente ou por meio eletrônico indicado pela Administração.

5.22. A Administração poderá realizar, a qualquer momento, o controle da qualidade dos produtos fornecidos, inclusive mediante coleta de amostras e realização de análises por laboratório especializado, para verificar o atendimento aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e pela legislação vigente. Quando constatada desconformidade imputável à contratada, as despesas com as análises correrão por sua conta, sem prejuízo da substituição dos produtos e das demais medidas cabíveis.

5.23. A contratada deverá fornecer os produtos das marcas apresentadas e aceitas durante o procedimento licitatório. A substituição de marca somente será permitida

mediante justificativa prévia e autorização expressa da nutricionista responsável, devendo o produto substituto possuir qualidade igual ou superior e atender integralmente às especificações do Termo de Referência.

6 – PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

Os quantitativos são estimados e não obrigam a Administração à aquisição integral. As aquisições serão parceladas, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, mediante Autorização de Fornecimento.

7 - DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

A documentação de habilitação será exigida da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, observadas as disposições dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1 – Habilitação jurídica

I – Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
II – Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado das alterações ou da consolidação vigente, no caso de sociedade empresária;
III – Inscrição do ato constitutivo no registro competente, acompanhada da comprovação dos administradores em exercício, no caso de sociedade simples;
IV – Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, quando se tratar de Microempreendedor Individual;
V – Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento, quando se tratar de empresa estrangeira em funcionamento no País e a atividade assim o exigir.
Os documentos apresentados deverão demonstrar que a atividade econômica da licitante é compatível com o objeto da contratação.

7.2 – Regularidade fiscal, social e trabalhista

I – Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
II – Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, mediante Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
III – Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante;
IV – Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
V – Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
VI – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

7.3 – Qualificação econômico-financeira

I – Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

7.4 - Qualificação Técnica

I – Alvará ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente, compatível com a atividade exercida pela licitante, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção, quando prevista na legislação aplicável.

II – Para o fornecimento de produtos de origem animal, deverão ser observados os registros e selos de inspeção sanitária exigidos pela legislação, conforme a natureza do produto, tais como SIM, SIE, SIF ou SISBI, cuja comprovação poderá ser exigida na apresentação da proposta.

7.5 – Declarações

A licitante deverá declarar:

I – que atende aos requisitos de habilitação e que responderá pela veracidade das informações prestadas;

II – que não foi declarada inidônea, não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação;

III – que tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente com as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e nos demais anexos, dispondo das informações necessárias ao cumprimento das obrigações da contratação;

IV – que sua proposta compreende todos os custos necessários ao fornecimento do objeto, inclusive tributos, encargos, transporte, frete, embalagem, separação, carga, descarga, deslocamentos e demais despesas diretas e indiretas;

V – que, se vencedora, fornecerá os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, as marcas aprovadas, os preços, os prazos, a frequência e os locais de entrega estabelecidos no Edital e no Termo de Referência;

VI – que 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 da contratação, nem com seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

VII – que cumpre e continuará cumprindo, durante toda a execução da contratação, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz, bem como as demais reservas previstas em legislação específica, nos termos do art. 116 da Lei Federal nº 14.133/2021;

VIII – que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo, a partir dos 14

(quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e do art. 68, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021;

IX – que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos necessários ao atendimento dos direitos trabalhistas assegurados pela Constituição Federal, pelas leis trabalhistas, pelas normas infralegais, pelas convenções coletivas de trabalho e pelos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de apresentação da proposta.

X – que tem ciência e aceita as condições, da frequência e dos locais de entrega.

Os documentos relativos à habilitação e as declarações deverão ser providenciados e anexados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar na plataforma do Pregão Eletrônico, no prazo e na forma estabelecidos pelo Pregoeiro. O licitante não será prejudicado pela falta de ordenação dos documentos ou por seu envio em campo diverso, desde que seja possível identificá-los e verificar sua validade.

Encerrada a fase de julgamento das propostas, o Pregoeiro analisará a documentação de habilitação e as declarações apresentadas pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, como condição para sua habilitação no certame.

A ausência de documento ou declaração não acarretará inabilitação automática quando for possível a realização de diligência para complementar informações sobre documentos já apresentados, comprovar condição preexistente à abertura do certame, atualizar documento cuja validade tenha expirado posteriormente ou corrigir erro ou falha que não altere a substância ou a validade jurídica do documento, observando-se o art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Caso não seja comprovado o atendimento às exigências, mesmo após a realização das diligências e o encerramento dos prazos cabíveis, o licitante será inabilitado e será convocado o licitante subsequente, respeitada a ordem de classificação.

A não apresentação da documentação não implicará, por si só, a aplicação automática de penalidade. Poderão ser aplicadas as sanções cabíveis quando ficar caracterizada a prestação de declaração falsa, a apresentação de documento falso, a prática de ato fraudulento ou outra infração prevista na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

As declarações exigidas deverão ser apresentadas em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal do licitante e anexado à plataforma eletrônica. Elas poderão ser reunidas em um único documento, desde que contemplem integralmente todas as exigências previstas neste instrumento.

8 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contado do recebimento definitivo dos gêneros alimentícios e da apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo servidor responsável.

A nota fiscal deverá ser emitida em nome da Contratante, conter o número do processo licitatório e estar acompanhada da respectiva Autorização de Fornecimento e dos comprovantes de entrega.

O pagamento será realizado mediante transferência bancária para conta indicada pela contratada.

Os preços contratados deverão compreender todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive tributos, encargos, transporte, frete, separação, carga, descarga e demais despesas.

Serão efetuadas as retenções tributárias cabíveis, inclusive do Imposto de Renda, conforme a Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, suas alterações e o Decreto Municipal nº 3.433/2023, ressalvadas as hipóteses legais de dispensa ou não incidência.

A contratada deverá manter as condições de regularidade fiscal, social e trabalhista durante a execução da contratação, podendo a Administração consultar eletronicamente as certidões correspondentes. Eventual irregularidade será comunicada à contratada para regularização e adoção das medidas cabíveis, sem retenção indevida do pagamento referente aos produtos efetivamente entregues e aceitos.

Havendo erro na nota fiscal ou desconformidade no fornecimento, o documento será devolvido para correção, reiniciando-se o prazo de pagamento após a regularização.

Em caso de controvérsia sobre quantidade ou qualidade, a parcela incontroversa será paga no prazo estabelecido, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

9 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes da presente Licitação correrão por conta do orçamento vigente da Secretaria de Educação, Cultura, Esporte, Turismo e Juventude.

10 – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

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

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

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

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;
IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

§ 2º A sanção prevista no inciso I, do *caput* do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa o poder prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II, do *caput* do art. 156, da Lei 14.133/21, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/21.

§ 4º A sanção prevista no inciso III, do *caput* do art. 156, da Lei 14.133/21será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de

penalidade mais grave que a sanção prevista no § 4º do art. 156, da Lei 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art. 156, da Lei 14.133/21 será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do referido artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156, da Lei 14.133/21 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Na aplicação da sanção prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/21 dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do artigo 158 da Lei 14.133/21;

II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

O Podere Executivo deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

11 – FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O servidor (a) Edson Luiz Teixeira será o fiscal da Ata de Registro de Preços.

12 – GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Srª Fernanda Dias Jacintho será a gestora da Ata de Registro de Preços.

ANEXO III - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação é necessária para garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados à preparação da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Canelinha, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A alimentação escolar contribui para a segurança alimentar e nutricional, o desenvolvimento, a aprendizagem e a permanência dos estudantes nas unidades de ensino. Por isso, é indispensável manter o abastecimento regular das escolas, creches, aldeia indígena e APAE, conforme os cardápios elaborados pela nutricionista responsável.

Considerando que o consumo varia de acordo com o número de estudantes, o calendário escolar e os cardápios, as aquisições deverão ocorrer de forma parcelada, com entregas semanais diretamente nas unidades indicadas pela Secretaria Municipal de Educação.

2 – PREVISÃO JUNTO AO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

O objeto não se encontra no plano anual de contratações.

3 – REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações, unidades de medida, quantidades estimadas e padrões de qualidade estabelecidos no Termo de Referência, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e consumo, com embalagens íntegras, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis. No momento da entrega, deverão possuir, no mínimo, 75% do prazo total de validade indicado pelo fabricante, salvo para produtos perecíveis ou itens com prazo específico previsto em sua descrição, hipótese em que prevalecerá a exigência própria do item.

As entregas serão realizadas semanalmente e de forma parcelada, diretamente nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, atualmente estimados em 21 pontos, situados nas áreas urbana e rural, incluindo escolas, creches, sede da Secretaria, aldeia indígena e APAE. A quantidade e os endereços dos locais poderão ser alterados conforme a demanda.

A contratada deverá possuir estrutura logística, veículos e pessoal adequados ao transporte e à distribuição dos produtos. Os alimentos perecíveis deverão ser transportados em veículos fechados, isotérmicos ou refrigerados, conforme sua natureza, enquanto os produtos estocáveis deverão ser transportados em veículos fechados e apropriados ao transporte de alimentos.

Os produtos fornecidos por quilograma serão pesados no ato da entrega. Os itens em desacordo com as especificações, quantidades ou condições exigidas serão recusados, devendo ser substituídos ou complementados no prazo máximo de 1 (um) dia, sem custos adicionais para a Administração.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado demonstrou a existência de diversos fornecedores aptos a comercializar e distribuir os gêneros alimentícios especificados, evidenciando a viabilidade da contratação por meio de Pregão Eletrônico.

Considerando a variedade dos produtos e a possibilidade de participação de empresas especializadas em diferentes segmentos, o parcelamento por item mostra-se mais adequado, ampliando a competitividade e possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços também se apresenta como a solução mais apropriada, pois permite aquisições parceladas, conforme a demanda da Rede Municipal de Ensino, com entregas semanais diretamente nas unidades indicadas pela Secretaria Municipal de Educação.

5 – DAS QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R$ 2.111.971,60.**

A pesquisa de preços foi realizada por meio da ferramenta Banco de Preços, utilizando valores de contratações similares realizadas por órgãos públicos. Para cada item, foram considerados, sempre que possível, no mínimo três preços válidos. O valor estimado foi apurado pelo método da Média Saneada SC, conforme a IN SEA/CGE nº 03/2026 e a IN SEGES/ME nº 65/2021.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABACATE – de primeira, in natura, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larva. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 8,82	R$ 8.820,00
2	ABACAXI – de primeira, in natura, tamanho grande, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Unidades com aproximadamente 1,2kg a 1,5kg. O produto deverá	Unidade	1.000	R$ 9,33	R$ 9.330,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
3	ABÓBORA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	400	R$ 7,93	R$ 3.172,00
4	ABOBRINHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.100	R$ 7,22	R$ 7.942,00
5	ACELGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 8,46	R$ 2.538,00
6	AÇÚCAR REFINADO – Obtido de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais ou vegetais. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura e mistura. A embalagem deve estar intacta,	Kg	1.500	R$ 5,23	R$ 7.845,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	acondicionada em polietileno leitoso ou transparente e deverá conter data de fabricação, data de validade e número de lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
7	AIPIM OU MANDIOCA – descascado, higienizado e congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado. Embalagem de 1Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 10,72	R$ 8.576,00
8	ALFACE AMERICANA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 5,01	R$ 10.020,00
9	ALFACE CRESPA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de	Unidade	1.500	R$ 4,06	R$ 6.090,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
10	ALHO – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 32,62	R$ 16.310,00
11	AMEIXA VERMELHA - peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 17,22	R$ 17.220,00
12	AMIDO DE MILHO – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1	Kg	150	R$ 7,38	R$ 1.107,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
13	ARROZ INTEGRAL – Classe: longo, fino, tipo I integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	300	R$ 6,62	R$ 1.986,00
14	ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 5,06	R$ 22.770,00
15	ARROZ POLIDO – Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de	Kg	1.200	R$ 6,74	R$ 8.088,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias – embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 250g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 6,46	R$ 2.584,00
17	BANANA BRANCA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação	Kg	3.000	R$ 6,07	R$ 18.210,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
18	BANANA CATURRA – em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,13	R$ 12.260,00
19	BATATA DOCE – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 5,43	R$ 2.715,00
20	BATATA INGLESA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação intermediário, adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 10,12	R$ 35.420,00
21	BETERRABA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.500	R$ 6,32	R$ 9.480,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
22	BISCOITO CASEIRO DE MAISENA - deverá possuir no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, açúcar, leite, ovos e gordura. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 45 dias de validade no momento da entrega. Produto isento de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	600	R$ 10,42	R$ 6.252,00
23	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e	Pacote	700	R$ 7,83	R$ 5.481,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
24	BISCOITO DE ARROZ, feito apenas com arroz e sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 90 a 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	60	R$ 11,63	R$ 697,80
25	BISCOITO DE COCO - rosquinha. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	1.500	R$ 6,56	R$ 9.840,00
26	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, salgado – ingredientes aceitáveis: leite, polvilho, gordura vegetal hidrogenada ou óleo de coco, sal, ovos. Não pode conter glúten,	Pacote	3.000	R$ 9,55	R$ 28.650,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	açúcar, mel, melado ou adoçante. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de aproximadamente 120 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
27	BISCOITO INTEGRAL - peso entre 370 a 400 - biscoito salgado integral, devendo por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 370 a 400g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	250	R$ 7,81	R$ 1.952,50
28	BISCOITO MAISENA – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar	Pacote	2.500	R$ 6,65	R$ 16.625,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
29	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL – Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g a 400 gramas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Pacote	2.500	R$ 7,09	R$ 17.725,00
30	BRÓCOLIS CHINÊS – de primeira, in natura, talos verdes, firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação	Unidade	1.200	R$ 9,73	R$ 11.676,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
31	CACAU EM PÓ 100% – Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans e sem lactose. Embalagem de 100g a 200 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 7,93	R$ 3.965,00
32	CAQUI FUYU a granel, de primeira, in natura, de boa qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 10,15	R$ 8.120,00
33	CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção	Kg	2.000	R$ 43,41	R$ 86.820,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
34	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Os cubos deverão possuir dimensões aproximadas de 2 cm x 2 cm. O produto deverá conter, no máximo, 5% de gordura e estar isento de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 45,83	R$ 183.320,00
35	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) – De primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Deverá conter, no máximo, 5% de gordura e 3% de aponeuroses, sendo isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem	Kg	4.000	R$ 36,09	R$ 144.360,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
36	CEBOLA DE CABEÇA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega..	Kg	2.500	R$ 5,60	R$ 14.000,00
37	CEBOLINHA VERDE – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 100g. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	2.000	R$ 4,37	R$ 8.740,00
38	CENOURA – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem folhas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,29	R$ 12.580,00
39	CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR – de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, flocos de milho, coco ralado, flocos de arroz, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 0,500 kg, Embalagem primária termosselada, contendo declaração da	Kg	300	R$ 19,74	R$ 5.922,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
40	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Ingredientes Básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	500	R$ 21,26	R$ 10.630,00
41	CHUCHU – a granel, de primeira, in natura, cor verde, firme e compacto, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos	Kg	2.000	R$ 6,39	R$ 12.780,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
42	COLORÍFICO – Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 7,30	R$ 3.650,00
43	COUVE MANTEIGA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Colheita no máximo um dia antes da data de entrega. Com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço contendo 6 folhas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	1.200	R$ 3,58	R$ 4.296,00
44	COUVE-FLOR – de primeira, in natura, peso aproximado 1,2kg a 1,5kg, validade semanal. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação,	Unidade	2.000	R$ 9,72	R$ 19.440,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
45	CÚRCUMA OU AÇAFRÃO da terra/ homogênea, obtido de rizoma de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g,. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 4,00	R$ 1.600,00
46	DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR – Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalagem contendo 400 g do produto. Ingredientes permitidos: Banana, tâmara e goma xantana. Se aceita adição de conservantes. Sem adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	400	R$ 30,95	R$ 12.380,00
47	FARINHA DE ARROZ – Farinha de arroz obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz polido. Embalagem em conformidade com a legislação. Zero Glúten. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Deverá atender à	Kg	100	R$ 8,63	R$ 863,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
48	FARINHA DE MANDIOCA – fina branca, produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá estar úmidas ou rançosas. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	KG	1.200	R$ 7,88	R$ 9.456,00
49	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto	Kg	2.500	R$ 6,83	R$ 17.075,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	200	R$ 5,79	R$ 1.158,00
51	FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Com registro no Ministério da Agricultura. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	700	R$ 9,70	R$ 6.790,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
52	FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 9,05	R$ 13.575,00
53	FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 – De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação	Kg	1.500	R$ 11,58	R$ 17.370,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
54	FERMENTO BIOLÓGICO – Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado. Embalagem de 100g a 125g. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 10,26	R$ 3.078,00
55	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserve ao abrigo de umidade" ou "conserve em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na	Unidade	500	R$ 12,25	R$ 6.125,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	embalagem. Embalagem de 0,100 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
56	FILÉ DE PEITO SASSAMI – Filé de peito de frango sem tempero, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e mantido congelado. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e textura característicos, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. O percentual de gelo não poderá ultrapassar 10%. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.500	R$ 20,46	R$ 71.610,00
57	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Validade mínima 120 dias. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 36,65	R$ 10.995,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
58	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO HIPOALERGÊNICA. fórmula infantil com proteína láctea extensamente hidrolisada para bebês de 0 a 3 anos de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como alergias alimentares. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 99,80	R$ 4.990,00
59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO SEM LACTOSE. fórmula infantil sem lactose para bebês de 0 a 12 meses de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como intolerância à lactose. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos, como DHA e ARA. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 52,44	R$ 2.622,00
60	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, com predominância proteica de caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem lata 400 g. Deverá atender aos regulamentos vigentes da Anvisa aplicáveis às fórmulas infantis, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, conservação e rotulagem. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	300	R$ 37,21	R$ 11.163,00
61	FRANGO (PEITO COM OSSO) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura	Kg	2.500	R$ 20,53	R$ 51.325,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
62	FRANGO (COXA/SOBRECOXA) – Congelado, com adição máxima de 6% de água. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas, sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	3.000	R$ 16,58	R$ 49.740,00
63	GOIABA VERMELHA – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.500	R$ 9,13	R$ 41.085,00
64	IOGURTE – Iogurte líquido em	Unidade	4.500	R$ 8,85	R$ 39.825,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sabores variados, devendo ser disponibilizados, no mínimo, dois dos seguintes sabores: coco, salada de frutas, morango ou pêssego. Elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. A embalagem deverá ser de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 0,9 litro. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
65	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR – Iogurte líquido natural, produzido com leite desnatado e sem adição de açúcar, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Deverá ser conservado sob refrigeração, em temperatura entre 1 °C e 10 °C. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente e devidamente lacrada, contendo 1.000 ml. O rótulo deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou	Unidade	800	R$ 7,03	R$ 5.624,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
66	IOGURTE ZERO LACTOSE – Iogurte sem lactose, elaborado com leite desnatado pasteurizado, preparado de frutas, enzima lactase, fermento lácteo e demais ingredientes permitidos pela legislação, podendo conter maltodextrina, amido modificado, aromatizantes, corantes, conservantes, gelatina, goma guar, pectina e sucralose. A embalagem deverá apresentar, de forma clara, a indicação “zero lactose” ou equivalente, além da identificação do produto e do fabricante, lista de ingredientes, peso, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo 140 g. Validade mínima de três meses, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	100	R$ 6,05	R$ 605,00
67	LARANJA PÊRA – graúda, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites	Kg	3.500	R$ 7,16	R$ 25.060,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
68	LEITE DE COCO, Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Embalagem no mínimo 200ml. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	UN	70	R$ 5,19	R$ 363,30
69	LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT – Acondicionado em caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 litro. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Litro	20.000	R$ 5,39	R$ 107.800,00
70	LIMÃO TAITI – graúdo, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	50	R$ 8,20	R$ 410,00
71	LOURO em folhas – Folhas secas, obtidas de espécies genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie,	Unidade	100	R$ 2,78	R$ 278,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem de 5 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
72	MAÇÃ GALA OU FUJI – graúda, tamanho médio, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	7.000	R$ 13,03	R$ 91.210,00
73	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA – Cabelo de Anjo/Ninho. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº	Kg	800	R$ 7,54	R$ 6.032,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
74	MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 6,94	R$ 5.552,00
75	MACARRÃO SEM GLÚTEN Massa tipo macarrão, preparado com farinha de arroz ou fécula de batata, isento de glúten de lactose e de ovos. Em embalagem resistente, com identificação no rótulo dos ingredientes que compõem o produto, data de fabricação e validade. Pacotes de menor tamanho possível, sem sujidade, umidade e bolor. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo de 200g a 500 g. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade,	Kg	60	R$ 10,25	R$ 615,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
76	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 6,80	R$ 13.600,00
77	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na	Kg	2.200	R$ 7,05	R$ 15.510,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
78	MAMÃO FORMOSA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 10,71	R$ 21.420,00
79	MAMÃO PAPAIA – graúdo, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Peso médio 200g. Tamanho 15. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.000	R$ 10,44	R$ 20.880,00
80	MANGA: de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras, cortes, batidas), ter aroma e cor da	Kg	1.500	R$ 8,52	R$ 12.780,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	espécie, estar livre de enfermidades, insetos, larvas, mofos e sujidades. deve ser entregue em embalagem apropriada para os alimentos. produto com código de rastreabilidade. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
81	MANTEIGA – Manteiga de Primeira Qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem 500 gramas. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	300	R$ 28,71	R$ 8.613,00
82	MELANCIA – a granel, de primeira, in natura, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, devendo ser bem desenvolvido, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto	Kg	9.000	R$ 4,46	R$ 40.140,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
83	MELÃO – a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	2.500	R$ 10,08	R$ 25.200,00
84	MILHO, espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, e macios. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Selecionada, de boa qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	1.000	R$ 5,60	R$ 5.600,00
85	NATA – Produto resfriado, tendo como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em pote plástico contendo, no mínimo, 300 g. A rotulagem deverá apresentar, no mínimo, a denominação do produto, a lista de ingredientes, a tabela nutricional, o peso, o lote, o fabricante e o prazo de validade. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável, e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto	Unidade	500	R$ 10,41	R$ 5.205,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sujeito à verificação no ato da entrega.				
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO – Sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Embalagem PET de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	2.000	R$ 8,82	R$ 17.640,00
87	ORÉGANO, validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	200	R$ 5,43	R$ 1.086,00
88	OVO DE GALINHA TIPO GRANJA – Ovos de tamanho extragrande, brancos ou vermelhos, frescos, limpos, não trincados e com peso aproximado de 60 g por unidade. Deverão ser acondicionados em embalagem própria contendo 12 unidades, limpa, seca, resistente, não violada e capaz de garantir a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, lote, data de classificação ou embalagem e prazo de validade mínimo de 20 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável,	Dúzia	5.000	R$ 12,08	R$ 60.400,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e adequado. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
89	PÃO DE SANDUICHE - produto fresco, macio e sem a presença de sujidades. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g do produto. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Deverá ser apresentada amostra para teste. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 19,60	R$ 19.600,00
90	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG – peso de aproximadamente 80g por unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada.	Kg	1.500	R$ 22,08	R$ 33.120,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
91	PÃO FRANCÊS – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.500	R$ 18,38	R$ 27.570,00
92	PÃO FRANCÊS INTEGRAL – unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, água e	Kg	500	R$ 21,96	R$ 10.980,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo integral enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
93	PÃO VEGANO SEM GLÚTEN, SEM LEITE - ingredientes: Fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de soja, farinha de linhaça dourada, farinha de batata doce, fermento biológico, sal marinho, emulsificante INS 464 e conservante propionato de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar sabor característico e agradável. Pacote de 400g. Prazo mínimo de validade de 5 dias a partir da data de entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	200	R$ 22,55	R$ 4.510,00
94	FILÉ DE TILÁPIA – De primeira qualidade, limpo, sem couro, escamas ou espinhas, apresentado em filés	Kg	2.000	R$ 41,57	R$ 83.140,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	com corte em “V” e mantido congelado à temperatura adequada, preferencialmente igual ou inferior a -18 °C. Deverá estar isento de aditivos ou substâncias estranhas que o tornem impróprio para consumo ou alterem suas características físicas, químicas ou organolépticas. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, resistente, devidamente selada e contendo 1 kg. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. O produto deverá possuir validade remanescente mínima de 60 dias, contados da data da entrega. Será permitido percentual de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, não podendo a água incorporada nesse processo compor o peso líquido do produto. Deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
95	PEPINO VERDE – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.200	R$ 5,64	R$ 6.768,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
96	PERA IMPORTADA DANJOU – de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	800	R$ 12,59	R$ 10.072,00
97	PÊSSEGO BRANCO - de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Validade semanal. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 11,24	R$ 11.240,00
98	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 11,44	R$ 5.720,00
99	POLPA DE FRUTA, de primeira qualidade. Ingrediente: abacaxi.	Kg	500	R$ 17,04	R$ 8.520,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Embalagem de 1kg, contendo 10 sachês de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no órgão competente, quando exigível. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
100	POLVILHO AZEDO – Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 7,75	R$ 387,50
101	POLVILHO DOCE, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	50	R$ 7,16	R$ 358,00
102	QUEIJO MUSSARELA – Produto fresco e refrigerado, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada,	Kg	700	R$ 42,88	R$ 30.016,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 400 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
103	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE – Produto fresco, refrigerado e sem lactose, cortado em fatias finas de aproximadamente 20 g cada, interfolhadas e acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem estufamento, rachaduras, mofos ou substâncias estranhas. A embalagem deverá conter a identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 15 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 150 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem	Kg	200	R$ 44,35	R$ 8.870,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
104	REPOLHO graúdo – de primeira, in natura, pesando, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	1.000	R$ 7,13	R$ 7.130,00
105	REPOLHO ROXO – De 1ª qualidade, liso, com cor e sabor característicos da variedade. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Kg. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	500	R$ 7,48	R$ 3.740,00
106	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto de consistência cremosa, cor clara e uniforme, odor e sabor característicos, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno contendo 200 g. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. O produto deverá ser	Unidade	1.300	R$ 10,38	R$ 13.494,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
107	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE – Produto cremoso destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação, podendo conter leite pasteurizado e padronizado, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho, manteiga, caseína, sais fundentes, reguladores de acidez e conservadores autorizados. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, a indicação “zero lactose” ou equivalente, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade e selo do serviço de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI, conforme aplicável. Validade mínima de 50 dias, contados da data da entrega. Embalagem contendo 180 g. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente e atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como às normas sanitárias, de rotulagem e de padrões microbiológicos vigentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Unidade	100	R$ 10,16	R$ 1.016,00
108	SAL REFINADO IODADO – Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Embalagem de 1 Kg.	Kg	700	R$ 2,80	R$ 1.960,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
109	SALSINHA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Peso do maço 70g. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Maço	1.000	R$ 4,31	R$ 4.310,00
110	SUCO DE UVA INTEGRAL, variedade bordô, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcoólico. Embalagem: Deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo a data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 1 litro do produto. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Litro	3.000	R$ 18,17	R$ 54.510,00
111	TANGERINA TIPO PONKAN – Fruta in natura. Peso médio da fruta de 90g a 120g. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto	Kg	3.000	R$ 7,54	R$ 22.620,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
112	TAPIOCA – goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500g. Ingredientes: fécula de mandioca e água, sendo100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, não precisa peneirar, solta, macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rotulo, informações nutricionais, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	50	R$ 10,97	R$ 548,50
113	TOMATE – graúdo, a granel, de primeira, in natura, em início de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	4.000	R$ 8,41	R$ 33.640,00
114	UVA PASSA PRETA – Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente	Kg	500	R$ 8,80	R$ 4.400,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
115	VAGEM – a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, firme e compacta, sem resíduos em níveis superiores aos limites legalmente permitidos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais vigentes de identidade, qualidade, classificação, rastreabilidade e limites de resíduos de agrotóxicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Kg	600	R$ 11,59	R$ 6.954,00
116	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL – Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plásticos resistentes e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Embalagem de 0,900 litros. Deverá atender à legislação sanitária vigente e às normas aplicáveis de identidade e qualidade, rotulagem geral e nutricional e padrões microbiológicos, especialmente às RDC Anvisa nº 727/2022, nº 429/2020 e nº 724/2022 e às IN Anvisa nº 75/2020 e nº 161/2022, quando aplicáveis. Produto sujeito à	Unidade	700	R$ 3,32	R$ 2.324,00

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
	verificação no ato da entrega.				
VALOR TOTAL ESTIMADO				**R$ 2.111.971,60**	

6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Canelinha, conforme os cardápios elaborados pela nutricionista responsável.

As aquisições ocorrerão de forma parcelada, de acordo com a demanda, mediante Autorização de Fornecimento, com entregas semanais diretamente nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, atualmente estimados em 21 pontos, incluindo escolas, creches, sede da Secretaria, aldeia indígena e APAE, localizados nas áreas urbana e rural.

A contratada será responsável pelo fornecimento, transporte, separação, carga, descarga e entrega dos produtos em cada unidade, devendo observar as especificações, quantidades, prazos, condições sanitárias, temperaturas de conservação, validade e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência, sem custos adicionais para a Administração.

7 – MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

Por se tratar da aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, a licitação será realizada na modalidade **Pregão, na forma Eletrônica**, nos termos dos arts. 6º, incisos XIII e XLI, 17, § 2º, 28, inciso I, e 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Será adotado o **Sistema de Registro de Preços**, nos termos dos arts. 78, inciso IV, e 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.555/2023, considerando que os gêneros alimentícios serão adquiridos de forma parcelada, conforme a demanda da Rede Municipal de Ensino, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável, o calendário escolar, o número de estudantes atendidos, a capacidade de armazenamento das unidades e a necessidade de preservação da qualidade e validade dos produtos.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, reduzindo os riscos de perdas, desperdícios e armazenamento excessivo.

O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, visando ampliar a competitividade e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para cada gênero alimentício, desde que atendidas integralmente as especificações, as condições de entrega e os demais requisitos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será parcelada por item, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios e a possibilidade de fornecimento por empresas especializadas em diferentes segmentos. O parcelamento amplia a competitividade, possibilita a participação de mais fornecedores e favorece a obtenção de preços mais vantajosos, sem comprometer a logística e a qualidade das entregas.

9 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se garantir o fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios necessários à preparação da alimentação escolar, assegurando o cumprimento dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável e a continuidade do atendimento aos estudantes.

Busca-se, ainda, obter produtos de qualidade, entregues semanalmente e diretamente nas unidades indicadas, reduzir perdas e desperdícios, evitar estoques excessivos e alcançar maior economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Antes da formalização da contratação, a Administração deverá concluir o procedimento licitatório, verificar a regularidade e a habilitação dos fornecedores, designar o gestor e os fiscais da Ata de Registro de Preços e informar às empresas contratadas os locais, os horários e as condições das entregas.

Também deverão ser organizados os procedimentos de emissão das Autorizações de Fornecimento, distribuição das quantidades entre as unidades, recebimento, pesagem, conferência, armazenamento e comunicação de eventuais irregularidades.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto. A contratação possui relação com os serviços de nutricionista, merendeiras, armazenamento e preparo da alimentação escolar, os quais são realizados ou disponibilizados pela Secretaria Municipal de Educação, sem impedir a execução independente desta contratação.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais estão relacionados à geração de resíduos provenientes das embalagens, ao desperdício de alimentos e às emissões decorrentes do transporte e das entregas.

Para reduzir esses impactos, deverão ser priorizadas entregas planejadas e compatíveis com o consumo das unidades, o correto acondicionamento dos produtos, a redução de perdas, a separação e destinação adequada das embalagens e dos resíduos, bem como a organização das rotas de entrega. A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável durante o transporte, a distribuição e o fornecimento dos produtos.

13 – ANÁLISE DE RISCO

A análise de riscos permite identificar, avaliar e gerenciar eventos que possam comprometer o planejamento, a seleção do fornecedor e a execução da contratação. Para cada risco, foram definidas a probabilidade de ocorrência, o impacto, os possíveis danos, as ações preventivas e as medidas de contingência.

A classificação dos riscos considera a relação entre probabilidade e impacto, orientando as medidas a serem adotadas pela Administração durante a licitação e a vigência da Ata de Registro de Preços.

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados:

Risco	Probabilidade	Impacto
1 – Estimativa de preços incompatível com os valores praticados no mercado	Média	Alto
2 – Entrega de alimentos em desconformidade com as especificações técnicas ou sanitárias	Média	Alto
3 – Atraso, interrupção ou entrega em local diferente do solicitado	Média	Alto
4 – Incapacidade da empresa vencedora de cumprir o fornecimento	Baixa	Alto
5 – Licitação deserta ou fracassada	Baixa	Alto

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO

Risco 1	**Estimativa de preços incompatível com os valores praticados no mercado**
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Dano	Licitação fracassada, propostas acima do valor estimado, preços inexequíveis ou contratação por valores superiores aos praticados no mercado.
Ação preventiva	Realizar pesquisa de preços com dados atualizados de contratações similares, considerando as características, as unidades de medida e as condições de entrega dos produtos.
Ação de contingência	Revisar a pesquisa e as especificações, corrigir eventuais equívocos e, quando necessário, atualizar os valores estimados antes da republicação do edital.
Responsável	Setor requisitante e setor de compras/licitações.

Risco 2	**Entrega de alimentos em desconformidade com as especificações técnicas ou sanitárias**
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Dano	Recebimento de produtos vencidos, avariados, contaminados, com peso inferior, temperatura inadequada ou qualidade incompatível,

	podendo comprometer a segurança alimentar dos estudantes.
Ação preventiva	Definir detalhadamente as especificações, as condições de transporte, embalagem, validade e conservação; exigir licença sanitária, quando aplicável; e realizar conferência, pesagem e inspeção dos produtos no ato da entrega.
Ação de contingência	Recusar total ou parcialmente os produtos, registrar a ocorrência e exigir sua substituição ou complementação no prazo máximo de 1 (um) dia, sem custos adicionais, além de aplicar as medidas e sanções cabíveis em caso de reincidência.
Responsável	Fiscal da contratação, nutricionista e servidor responsável pelo recebimento na unidade.

Risco 3	**Atraso, interrupção ou entrega em local diferente do solicitado**
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Dano	Desabastecimento das unidades, alteração dos cardápios, prejuízo ao atendimento dos estudantes e necessidade de remanejamento emergencial de alimentos.
Ação preventiva	Estabelecer entregas semanais diretamente em cada unidade indicada, com definição dos prazos, horários, locais e quantidades; exigir declaração de capacidade logística; e informar que atualmente existem aproximadamente 21 locais de entrega, incluindo áreas urbana e rural.
Ação de contingência	Notificar imediatamente a contratada, exigir a regularização da entrega, promover remanejamento temporário de estoques, quando possível, convocar fornecedor remanescente ou realizar contratação emergencial, se preenchidos os requisitos legais.
Responsável	Gestor e fiscal da contratação, com acompanhamento da nutricionista responsável.

Risco 4	**Incapacidade da empresa vencedora de cumprir o fornecimento**
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Interrupção do fornecimento, descumprimento da programação semanal e comprometimento da alimentação escolar.
Ação preventiva	Verificar a habilitação e a regularidade da empresa, exigir declaração de capacidade para atendimento das condições de entrega e acompanhar continuamente o cumprimento das obrigações.
Ação de contingência	Notificar a contratada, conceder prazo para regularização quando cabível, aplicar as sanções previstas, cancelar os itens registrados e convocar os fornecedores remanescentes, respeitada a ordem de classificação, ou promover nova contratação.
Responsável	Gestor e fiscal da contratação e setor de licitações.

Risco 5	**Licitação deserta ou fracassada**
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Atraso na contratação e risco de desabastecimento das unidades

	escolares.
Ação preventiva	Elaborar especificações claras, evitar exigências restritivas, parcelar a contratação por item, divulgar adequadamente o certame e estabelecer valores compatíveis com o mercado.
Ação de contingência	Analisar os motivos do insucesso, revisar as exigências e os preços estimados, republicar o edital ou adotar outra forma de contratação legalmente admitida, mediante justificativa.
Responsável	Setor requisitante e setor de compras/licitações.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se **viável** a contratação para o registro de preços destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A solução proposta mostra-se técnica e economicamente adequada, considerando a existência de fornecedores no mercado, a possibilidade de parcelamento por item e a realização de aquisições conforme a demanda, com entregas semanais diretamente nas unidades indicadas pela Secretaria Municipal de Educação.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento da contratação por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços e critério de julgamento pelo menor preço por item.

ANEXO IV - MODELO DA PROPOSTA

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Unitário R$	Valor Total R$
Valor Total R$					

Preço total em R$ por extenso:
Validade da Proposta:

DADOS DA LICITANTE
Razão Social/Nome:
Endereço:
Município:
Estado:
CEP:
CNPJ/CPF/MF:
Fone: ( )
Fax: ( )
Banco _____ Agencia_____ Numero Conta_____ (para ser efetuado o pagamento)

Responsável pela assinatura contrato:
Cargo:
CPF:
Fone: ( )
Fax: ( )
Local e data:

A empresa declara que:

1 Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
2 Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
3 Prazo de início de fornecimento/execução dos serviços/produtos de acordo com o estabelecido no termo de referência (Anexo II) do edital desse processo.

Assinatura do responsável

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante.

ANEXO V – DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediado no Bairro _____, no Município de _____, Estado de _____, vem por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____, portador da carteira de identidade de nº _____, do CPF nº _____, para todos os fins de direito e sob as penas da lei, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto a Prefeitura Municipal de Canelinha – SC, que:

- Não foi declarada inidônea para licitar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório.

- Que tomou conhecimento, aceita e concorda plenamente com o teor completo do Edital, seus termos e respectivo anexo, e que recebeu todos os documentos e informações necessários para o cumprimento integral das obrigações objeto da licitação.

- Que tem pleno conhecimento do objeto, do projeto básico e todos os elementos necessários que integram o Termo de Referência e de que tomou conhecimento das condições e peculiaridades inerentes aos serviços.

- Declara que não está impedida de transacionar com a administração pública em qualquer de suas esferas e que não incorre nas demais condições impeditivas previstas na Lei nº 14.133/21.

- Declara que se vencedora fornecerá os produtos e/ou serviços pelo preço valor proposto e nos prazos estabelecidos.

- Declara que não têm 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.

- Declara que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e essencial para a realização do objeto desta licitação.

- Declara para todos os fins de direito e sob as penas da lei, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto a Prefeitura Municipal de Canelinha – SC, que concorda plenamente com todos os termos deste Edital e seus respectivos anexos.

- Declara, para fins do disposto do art. 116 da Lei nº 14.133/21, que ao longo de toda a execução do contrato, o contratado irá cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

- Declara para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/2021, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e

não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;

• Declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

• Que sua proposta compreende todos os custos necessários ao fornecimento do objeto, inclusive tributos, encargos, transporte, frete, embalagem, separação, carga, descarga, deslocamentos e demais despesas diretas e indiretas;

• Que, se vencedora, fornecerá os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, as marcas aprovadas, os preços, os prazos, a frequência e os locais de entrega estabelecidos no Edital e no Termo de Referência;

• Declaro, para os devidos fins, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, possui veículos, pessoal, estrutura logística e todas as demais condições necessárias para realizar as entregas semanais dos gêneros alimentícios diretamente em cada local indicado pela Secretaria Municipal de Educação de Canelinha, atualmente estimados em 21 (vinte e um) pontos, situados nas áreas urbana e rural, incluindo a aldeia indígena, a APAE e a sede da Secretaria.

• Declaro, ainda, estar ciente de que a quantidade e os endereços dos locais poderão aumentar, diminuir ou ser alterados durante a vigência da contratação; que a unidade mais distante está localizada a aproximadamente 17 km do centro do Município; que não será admitida a entrega centralizada sem autorização expressa; e que todos os custos de transporte, separação, carga, descarga, combustível, pessoal e demais despesas necessárias estão incluídos nos preços propostos, sem qualquer ônus adicional para o Município.

• Por fim, declaro que a empresa cumprirá integralmente os prazos, os horários, a periodicidade, as condições sanitárias, a distribuição individualizada e as demais exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Canelinha, ___ de _____ de 2026.

_____
Assinatura do responsável legal pela empresa

ANEXO VI – DO PORTE DA EMPRESA

A empresa _____CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme §1º do art. 18A.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Observações:

- Esta declaração poderá ser preenchida somente pela licitante enquadrada como ME ou EPP, nos termos da LC 123, de 14 de dezembro de 2006;

- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como ME ou EPP, nos termos da LC nº 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

Canelinha, ___ de _____ de 2026.

_____
Assinatura do responsável legal pela empresa

ANEXO VII
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. ____/PMC/2026

PROCESSO DE LICITAÇÃO 109/PMC/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/PMC/2026 – Sistema de Registro de Preços

O MUNICÍPIO DE CANELINHA**,** na qualidade de **ORGÃO GERENCIADOR**, inscrito no CNPJ 82.562.893/0001-23, situado a Avenida Cantório Florentino da Silva, 1683 – Centro – Canelinha/SC, neste ato representada pela Secretaria de Educação, Cultura, Esporte, Turismo e Juventude, considerando o julgamento do Processo de Licitação 109/PMC/2026 – Pregão Eletrônico 065/PMC/2026, RESOLVE registrar os preços da Empresa _____, na qualidade de **DETENTORA**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.
_____ estabelecida na _____, Bairro _____, no Município de _____/_____, neste ato representada pelo (a) Sr (a). _____, inscrito (a) no CPF sob o nº ____.xxx.xxx-___, de acordo com a classificação por ela alcançada e, mas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal n. 14.133/21, Lei Complementar n. 123/2006 e suas alterações, dentre outras cominações legais, e, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto da presente ata, o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e quantidades descritas nos anexos do Edital.

2. DA FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. Os materiais e serviços objeto da contratação deverão ser entregues, executados e/ou instalados de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Turismo e Juventude.

2.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues **semanalmente**, preferencialmente às segundas ou terças-feiras, conforme programação elaborada pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Canelinha, na qual serão indicados os produtos, as quantidades, as datas, os horários e os respectivos locais de entrega.

2.2.1. Após o recebimento da solicitação, a contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo de **5 (cinco) dias corridos**, salvo quando a Secretaria Municipal de Educação indicar expressamente outra data, em razão do calendário escolar, da necessidade das unidades ou da natureza dos alimentos.

2.2.2. As entregas deverão ser realizadas **diretamente em cada unidade indicada na solicitação**, abrangendo escolas e creches das áreas urbana e rural, a sede da Secretaria Municipal de Educação, a aldeia indígena e a APAE.

2.2.3. Atualmente, a Rede Municipal possui aproximadamente **21 (vinte e um) locais de entrega**, quantidade que poderá aumentar ou diminuir durante a vigência da Ata de Registro de Preços, em razão da abertura, do fechamento, da transferência ou da inclusão de unidades e demais alterações decorrentes da demanda administrativa.

2.2.4. A unidade mais distante está localizada a aproximadamente **17 km do centro do Município de Canelinha**. A contratada deverá considerar essa distância, bem como os acessos às áreas urbana e rural, na elaboração de sua proposta.

2.2.5. É obrigação da contratada realizar a separação e a entrega dos produtos de acordo com a planilha de distribuição emitida semanalmente pela nutricionista, observando as quantidades destinadas a cada unidade.

2.2.6. Não será admitida a entrega integral dos produtos em um único local, salvo quando houver autorização prévia e expressa da Secretaria Municipal de Educação. A entrega centralizada, sem autorização, não será considerada como cumprimento da obrigação contratual, ainda que os produtos tenham sido recebidos provisoriamente.

2.2.7. A contratada não poderá recusar-se a entregar os produtos em qualquer das unidades indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, inclusive aquelas localizadas na área rural, na aldeia indígena ou em outros locais que venham a integrar a programação durante a vigência da contratação.

2.2.8. A contratada deverá cumprir rigorosamente a frequência semanal estabelecida. O acúmulo de entregas, a entrega antecipada de grandes quantidades ou a alteração unilateral da periodicidade somente serão permitidos mediante autorização prévia e expressa da nutricionista responsável.

2.2.9. As entregas deverão observar os seguintes horários de funcionamento:

2.2.9.1. creches: das **6h30min às 18h30min**;
2.2.9.2. escolas: das **7h45min às 11h45min** e das **13h15min às 17h15min**; e
2.2.9.3. demais locais: conforme horário informado na programação semanal.

2.2.10. Todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, incluindo transporte, deslocamento, combustível, alimentação, diárias, carga, descarga, separação dos produtos e demais despesas, serão de responsabilidade exclusiva da contratada, não cabendo qualquer pagamento adicional pelo Município de Canelinha.

2.2.11. Os produtos serão conferidos no ato da entrega pelo servidor responsável da respectiva unidade, observando-se as quantidades, as condições das embalagens, a temperatura, a validade, a qualidade e as demais especificações constantes no Termo de Referência.

2.2.12. Todas as unidades possuem balança. Os produtos adquiridos por quilograma serão pesados no ato do recebimento, podendo ser rejeitados ou recebidos parcialmente quando apresentarem quantidade inferior à solicitada ou estiverem em desacordo com as especificações.

2.2.13. Os produtos recusados ou recebidos parcialmente deverão ser substituídos ou complementados no prazo máximo de **1 (um) dia**, contado da comunicação à contratada, sem qualquer custo adicional. As despesas com recolhimento, devolução, substituição e nova entrega serão de responsabilidade da contratada.

2.2.14. A eventual impossibilidade de entrega deverá ser comunicada formalmente à Secretaria Municipal de Educação, acompanhada de justificativa e documentos comprobatórios, quando existentes, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** da ocorrência. A comunicação não afasta a responsabilidade da contratada nem impede a aplicação das medidas cabíveis.

2.2.15. Os produtos deverão ser entregues:

2.2.15.1. em embalagens íntegras, limpas, adequadas e devidamente lacradas;
2.2.15.2. com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis;
2.2.15.3. dentro do prazo de validade e em condições adequadas para consumo; e
2.2.15.4. com prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, **75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante**, contado na data da entrega, salvo para produtos perecíveis ou itens com prazo específico previsto em sua descrição, hipótese em que prevalecerá a exigência própria do item.

2.2.16. Os gêneros perecíveis deverão ser transportados em veículos com carroceria fechada, isotérmica ou refrigerada, conforme a natureza e as condições de conservação do produto.

2.2.17. Os gêneros estocáveis deverão ser transportados em veículos fechados, adequados ao transporte de alimentos, preferencialmente do tipo baú, em condições de higiene e conservação que assegurem a integridade dos produtos.

2.2.18. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e utilizar boné, touca ou outro equipamento adequado às condições sanitárias exigidas para o transporte e o manuseio de alimentos.

2.2.19. Nas notas fiscais relativas aos produtos perecíveis de origem animal, especialmente carnes e derivados, deverão constar, quando aplicáveis, o número do registro no serviço de inspeção competente, o número do lote e a identificação da nota fiscal do frigorífico de procedência.

2.2.20. As notas fiscais e os respectivos comprovantes de entrega deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal de Educação, aos cuidados da

nutricionista responsável, fisicamente ou por meio eletrônico indicado pela Administração.

2.2.21. A Administração poderá realizar, a qualquer momento, o controle da qualidade dos produtos fornecidos, inclusive mediante coleta de amostras e realização de análises por laboratório especializado, para verificar o atendimento aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e pela legislação vigente. Quando constatada desconformidade imputável à contratada, as despesas com as análises correrão por sua conta, sem prejuízo da substituição dos produtos e das demais medidas cabíveis.

2.2.22. A contratada deverá fornecer os produtos das marcas apresentadas e aceitas durante o procedimento licitatório. A substituição de marca somente será permitida mediante justificativa prévia e autorização expressa da nutricionista responsável, devendo o produto substituto possuir qualidade igual ou superior e atender integralmente às especificações do Termo de Referência.

2.3. O licitante vencedor deverá prestar os serviços, conforme especificado pela contratante, mediante Autorização de Fornecimento.

2.4. A Contratada se obriga a atender todos os pedidos efetuados através de Autorização de Fornecimento - AF durante a vigência desta Ata, independentemente da quantidade solicitada e mesmo que a entrega dos produtos/mercadorias esteja prevista para data posterior a do vencimento da Ata de Registro de Preços, sendo que cada fornecimento deverá ser efetuado mediante Autorização de Fornecimento.

2.5. As quantidades dos produtos são estimadas e a Secretaria não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades.

2.6. Os custos com transporte, deslocamento, diárias, combustíveis, alimentação, bem como qualquer outro para a execução do objeto licitado são por conta do licitante vencedor, sem ônus para o Município de Canelinha.

2.7. A proponente vencedora será responsabilizada por todo e qualquer dano que, por dolo ou culpa, os seus profissionais causarem ao Município ou a terceiros na execução dos serviços contratados.

2.8. A proponente vencedora deverá cumprir rigorosamente toda a legislação aplicável à execução dos serviços contratados, especialmente, a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, de segurança e medicina do trabalho. Caberá exclusivamente à proponente vencedora, na prestação dos serviços, a responsabilidade pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários e de acidentes do trabalho, referentes ao pessoal integrante de sua sociedade ou colocado à disposição para a execução do objeto.

2.9. Serão de total responsabilidade da proponente vencedora, eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.

2.10. Fica estabelecido neste instrumento que a prestação dos serviços somente poderá ser efetuada pela proponente vencedora, vedada, portanto, a sublocação dos mesmos.

2.11. Por ocasião da prestação dos serviços o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reservasse no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado, obrigando-se a proponente vencedora a promover a devida regularização.

2.12. O aceite dos serviços não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente.

2.13. Caso os serviços sejam recusados ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

2.14. Havendo a necessidade dos materiais, o órgão requisitante emitirá a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa, as quais serão encaminhadas à proponente vencedora.

2.15. Constatado o fornecimento de serviços de má qualidade, o órgão requisitante poderá utilizar-se do disposto na Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência da presente Ata será de **12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantagem econômica dos preços registrados.

3.2. Todos os prazos são em dias corridos e em sua contagem excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

4. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na Proposta são as que seguem:

Fornecedor: ----------						
Item	**Especificação**	**Unidade**	**Marca**	**Quantidade**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
---	----------	-----	------	-----	-----	-----
---	----------	-----	------	-----	-----	-----
---	----------	-----	------	-----	-----	-----
TOTAL DO FORNECEDOR						**------**

4.2. Nos preços estão inclusos os custos de eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, encargos sociais, taxas, seguros, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, diárias, hospedagem, alimentação, fretes e quaisquer outros que incidam sobre a contratação ou decorrentes da mesma.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias após a emissão da nota fiscal, de acordo com os quantitativos fornecidos e da entrega da nota fiscal, devidamente conferida pelo órgão requisitante.

5.1.1. O pagamento só poderá ser efetuado após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado.

5.1.2. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária (preferencialmente Banco do Brasil), cujos dados (banco, agência, nº da conta), deverão ser informados pela detentora na Nota Fiscal.

5.1.3. Caso não seja mencionado na Nota Fiscal os dados bancários da empresa, o pagamento será por meio de boleto bancário.

5.1.4. O pagamento somente poderá ser efetuado após comprovação do recolhimento das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última competência vencida, compatível com o efetivo declarado, na forma do § 4º, do art. 31, da Lei nº 9.032/95.

5.2. A Nota Fiscal ou outro documento fiscal correlato deverá ser emitido para o órgão gerenciador.

5.2.1. A Nota Fiscal deverá ter a mesma Razão Social e CNPJ dos documentos apresentados por ocasião da habilitação.

5.2.2. A detentora deverá mencionar na nota fiscal os dados bancários da empresa, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário, bem como o número do empenho e do processo licitatório.
5.2.3. A apresentação do documento fiscal que contrarie essas exigências inviabilizará o pagamento, isentando o Município do ressarcimento de qualquer prejuízo para a detentora.

5.3. O pagamento deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal e do aceite do Fiscal do contrato.

6. DO REAJUSTAMENTO, REPACTUAÇÃO, REVISÃO, SUPRESSÕES E ACRÉSCIMOS

6.1. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados após 01 (um) ano da database fixada nesta ata.

6.2. A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

6.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4. O pedido de revisão de preços será processado e julgado pelo Órgão Gerenciador.

7. DA DESPESA

7.1. As despesas decorrentes desta Ata correrão por conta das dotações referentes ao exercício 2026.

7.2. Em cada requisição deverá constar o número da dotação orçamentária onerada para seu atendimento, sendo que a referida requisição somente poderá ser emitida após a confirmação, junto ao Departamento de Contabilidade, da disponibilidade financeira para o procedimento.

8. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O Contratante, através do fiscal do contrato, acompanhará os serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados:

8.2. A fiscalização de que trata o subitem acima, não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração Pública ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3. O representante da Administração Pública anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.4. A Gestão deste contrato será realizada da seguinte forma:

8.4.1. A gestão deste contrato será realizada pela **Srª. Fernanda Dias Jacintho.**

8.5. O Fiscal e Gestor de contratos contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.
8.5.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos.

8.6. O objeto licitado será recebido:

8.6.1. Definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita da Detentora.

8.7. Os materiais a serem fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação vigente, assim como atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

8.8. Constatada alguma irregularidade no objeto fornecido, o município poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA E DO ORÇÃO GERENCIADOR

9.1. DAS OBRIGAÇÕES DA **DETENTORA**:

9.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

9.1.2. Efetuar o fornecimento dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

9.1.3. 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 nº 8.078, de 1990);

9.1.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão do fornecimento dos materiais da Ata de Registro de Preços;

9.1.5. Responsabilizar-se pelo pagamento dos encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes do fornecimento do objeto;

9.1.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, os serviços da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

9.1.7. Deverá fornecer os serviços buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados pelo órgão solicitante;

9.1.8. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede ao fornecimento dos materiais, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.9. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.10. Indicar preposto com poderes para representá-la formalmente, administrativa e operacionalmente, durante a execução da Ata de Registro de Preços;

9.1.11. O preposto da contratada deverá fornecer telefone, endereço e e-mail para o fiscal do contrato;

9.1.12. Implantação de programa de integridade pela detentora, no prazo de 06 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do Art. 25, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021;

9.1.13. Apontar, previamente a publicação do edital, qualquer ilegalidade ou irregularidade que julgue existente no presente Edital, para viabilizar a correção em tempo hábil;

9.1.14. Facilitar todas as atividades de fiscalização durante toda execução do contrato;

9.1.15. Manter todos os empregados colocados a serviço na execução do objeto devidamente uniformizados e munidos dos EPI's adequados, com a identificação da detentora;

9.1.16. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade;

9.1.17. Exigir dos órgãos requisitantes, a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa para o efetivo fornecimentos dos materiais solicitados;

9.1.18. Os empregados da contratada não terão relação de emprego com o Município, sendo de exclusiva responsabilidade da contratada as obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

9.1.19. Cuidar para que seus empregados designados para o fornecimento dos materiais zelem pelo patrimônio público;

9.1.20. Substituir, sempre que solicitado pela Secretaria, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatório;

9.1.21. Indenizar o contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos do Município ou terceiros;

9.1.22. Dar ciência por escrito ao fiscal do contrato sobre qualquer anormalidade verificada no fornecimento dos serviços;

9.1.23. As despesas de locomoção, diárias, hospedagem e alimentação, quando do deslocamento e permanência no Município para o fornecimento dos serviços, são de inteira responsabilidade da empresa contratada;

9.1.24. Serão de total responsabilidade da empresa contratada, eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações de trânsito.

9.2. DAS OBRIGAÇÕES DO **ÓRGÃO GERENCIADOR**:

9.2.1. Receber os serviços no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

9.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

9.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da detentora, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.2.5. Efetuar o pagamento à detentora no valor correspondente ao fornecimento dos serviços, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem

cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021;

9.2.6. Executar o pagamento à detentora de acordo com a quantidade dos serviços solicitados e entregues mediante a apresentação da nota fiscal emitida para este fim.

9.2.7. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

9.2.8. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues em desacordo com as exigências deste Edital e seus Anexos;

9.2.9. Observar para que durante a execução da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas pela detentora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.2.10. Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à detentora, para que a mesma proceda o fornecimento dos materiais;

9.2.11. Prestar as informações e esclarecimentos necessários que venham a ser solicitados pela detentora.

10. DO CANCELAMENTO

10.1. A detentora terá seu Registro cancelado quando:
a. Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;
b. Não assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Pública, sem justificativa aceitável;
c. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente desta Ata, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
d. Sofrer sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal 14.133/21.

10.2. O cancelamento do Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do Art. 156 da Lei Federal 14.133/21, será formalizado por despacho fundamentado.

10.3. O cancelamento do Registro de Preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento desta Ata, devidamente comprovados e justificados:
a. Por razão de interesse público; ou
b. A pedido do fornecedor.

10.4. Conforme determinação do art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021, é vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, na condição de não participantes, aderirem à esta ata de registro de preços.

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/2021, o contratado que:

a. der causa à inexecução parcial do contrato;
b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração Pública ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c. der causa à inexecução total do contrato;
d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.2. Multa:

11.2.2.1. Na ocorrência de atraso injustificado para assinatura do Contrato, para o início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, inexecução parcial ou total do contrato, as multas a serem aplicadas observarão os seguintes parâmetros:

a. 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de mora na assinatura deste ou atraso no início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, até o máximo de 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
b. Até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato no caso de inexecução parcial do contrato;
c. 30% (trinta por cento) do valor do contrato no caso de inexecução total do contrato.

11.2.2.2. Será configurada a inexecução total do objeto, quando:
a. Houver atraso injustificado, do início dos serviços ou entrega dos materiais, na totalidade requerida, por mais de 07 (sete) dias corridos após o recebimento pela Contratada da ordem de serviços.
b. Todos os serviços executados não forem aceitos pelo Município por não atenderem às especificações deste documento, durante 30 (trinta) dias consecutivos de prestação dos serviços ou entrega de materiais.

11.2.2.3. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à Contratada:

a. Se o valor a ser pago à Contratada não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica está obrigada a recolher a importância devida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da comunicação oficial.
b. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
a. a natureza e a gravidade da infração cometida;
b. as peculiaridades do caso concreto;
c. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d. os danos que dela provierem para o Contratante;
e. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos

ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

12. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. A CONTRATADA (Operadora de Dados), obriga-se, sempre que aplicável, a atuar no presente Contrato e relações com a CONTRATANTE (Controladora de dados) em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”).

12.2. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de Dados Pessoais seja estruturado de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas de governança e aos princípios gerais previstos na legislação e nas demais normas regulamentares aplicáveis.

12.3. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar a CONTRATANTE com as suas obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a legislação aplicável, fornecendo informações relevantes disponíveis e qualquer outra assistência para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança.

12.4. A CONTRATANTE não autoriza a CONTRATADA a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de Dados Pessoais, estabelecido por este Contrato.

12.5. A CONTRATADA ao armazenar dados de controle da CONTRATANTE, declara possuir mecanismos internos para a proteção dos dados, devendo observar as regras da

LGPD e as premissas de governança com seus funcionários e prestadores de serviços (suboperadores) aceitas no tratamento dos dados.

12.6. Em caso de incidente de segurança da informação envolvendo os dados pessoais compartilhados em razão do objeto do presente contrato, deverá a CONTRATADA, notificar, imediatamente a CONTRATANTE, informando minimamente:

a. A descrição da natureza dos dados pessoais afetados;
b. As informações sobre os titulares envolvidos;
c. A indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados observados os segredos comercial e industrial;
d. Os riscos relacionados ao incidente;
e. Os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata; e
f. As medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo.

12.7. Poderá a CONTRATANTE realizar auditoria para verificar o cumprimento da legislação de proteção de dados pela CONTRATADA.

12.8. Deverá a CONTRATADA oferecer garantias suficientes em relação às medidas de segurança técnicas e organizativas, e as especificará formalmente ao contratante, se requerido.

12.9. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento e, em no máximo (30) dias, sob instruções e na medida do determinado pela Contratante, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), salvo quando necessite mantêlos para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD.

12.10. Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a LGPD, sem prejuízo das perdas e danos apurados.

13. DA ANTICORRUPÇÃO

13.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas o Código Penal Brasileiro, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos (em conjunto, “Leis Anticorrupção”) e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por ela contratados.

§1°. No exercício dos direitos e obrigações previstos no presente contrato de e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições, cada uma das Partes se obriga a:

a. Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;

b. Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.
c. As partes se obrigam a notificar a outra, 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.

13.2. Fica ajustado entre as Partes que a comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula e das normas legais anticorrupção é infração grave e implicará na possibilidade de rescisão unilateral do contrato, sem qualquer ônus ou penalidade, respondendo a parte infratora pelas perdas e danos causados à parte inocente.

14. DA PUBLICAÇÃO

14.1. O Órgão Gerenciador se compromete a publicar o extrato da presente Ata, nos termos da legislação pertinente.

15. DOS CASOS OMISSOS E CONDIÇÕES GERAIS

15.1. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei n. º 14.133, de 1º de abril de 2021, cujas normas ficam incorporadas integralmente neste instrumento, ainda que delas não se faça menção expressa, e ainda, os preceitos gerais do direito público, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.2. A existência de preços registrados não obriga o órgão gerenciador a adquirir os materiais objeto desta Ata, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação total ou parcial do objeto, hipóteses em que, em igualdade de condições, a DETENTORA do registro terá sempre preferência.

15.3. A declaração de nulidade deste instrumento opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da comarca de Tijucas (SC) para dirimir questões oriundas deste contrato, renunciando as partes a qualquer outro que lhe possa ser mais favorável.

E, por estarem acordes, firmam o presente instrumento, juntamente com as testemunhas, em 03 (três) vias de igual teor, para todos os efeitos de direito.

CANELINHA (SC), xx de xxxx de 2026.