EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS - SRP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS

O Município de Alvorada de Minas/MG, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede Administrativa na Av. José Madureira Horta, nº 190 – Centro, Alvorada de Minas/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 18.303.164/0001-53, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Danilio Clessio Ferreira, por intermédio da sua Comissão de Pregão, devidamente constituída através da Portaria nº 102, de 27 fevereiro de 2025, torna público que realizará **Pregão Eletrônico**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, Decretos Municipais nº 016/2024 e nº 05/2024, e demais normas pertinentes, visando o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**,** segundo especificação constante no Termo de Referência (Anexo IV), parte integrante deste Edital, a ser realizado por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL", as propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
R$1.427.467,00 (um milhão, quatrocentos e vinte e sete mil, quatrocentos e sessenta e sete reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 24/03/2026 08:00 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:
Aberto
Intervalo de lances: R$: 0,10 (dez centavos)

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

MENOR PREÇO POR ITEM, COM ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO E ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 021/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2026
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 007/2026

1. DO FUNDAMENTO:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS-MG, por intermédio da Divisão de Compras e Licitações, realizará a Licitação na Modalidade Pregão Eletrônico, em sessão pública a ser realizada na Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) a qual, conforme especificado no ANEXO III deste edital, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decretos Municipais nº 06/2024 (regulamento geral) e nº 005/2024 (artigos de luxo) e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empesas para o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

4. DA PARTICIPACAO NA LICITACAO

4.1 Poderão participar deste Pregão todos os interessados do ramo de atividades pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes neste Edital e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Compras Eletrônico utilizado pela Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas (www.licitardigital.com.br).

4.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Portal de Compras em tempo hábil, antes do horário fixado no Edital para o enceramento de recebimento das propostas.

4.2. A Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas está isenta de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema www.licitardigital.com.br, ficando a cargo do(a) licitante os encargos financeiros ou de qualquer espécie estabelecidos com a promotora do sistema, de acordo com o termo contratual ajustado entre as partes (Licitante/Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL) referentes à utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4.3. 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.

4.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

4.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.6 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.

4.7 Não poderão disputar esta licitação:

4.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.7.2 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;

4.7.3 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;

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

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

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

4.7.7 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;

4.7.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

4.7.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.7.10 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 nº 14.133, de 2021.

4.8 O impedimento de que trata o item 4.7.4 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.

4.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2 e 4.7.3 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.

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

4.11 O disposto nos itens 4.7.2 e 4.7.3 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.

4.12 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.

4.13 A vedação de que trata o item 4.7.8 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.

5 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

5.1 O Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) do Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL (www.licitardigital.com.br).

5.2 Os trabalhos serão conduzidos por servidor público da Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas/MG, Agente de Contratação denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica do Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL (www.licitardigital.com.br), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as atribuições, constantes das regras aplicáveis à matéria.

5.3 As comunicações prévias à sessão de disputa de lances, referentes ao certame serão disponibilizadas no site da Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas, em www.alvoradademinas.mg.gov.br; no site do Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL, em www.licitardigital.com.br; ou publicadas no Diário Oficial do Município de Alvorada de Minas. As demais condições constam no presente edital e seus anexos.

5.4 As dúvidas pertinentes a presente licitação serão esclarecidas pelo Pregoeiro, situado à Av. José Madureira Horta, n° 190, Centro – Alvorada de Minas/MG, durante o seu expediente de atendimento ao público, de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 15h00min, ou pelo telefone (31) 3520-0001 / 3520-0000, ou ainda, através do e-mail licitacao@alvoradademinas.mg.gov.br alvoradademinas@gmail.com.

5.5 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

6 DO CREDENCIAMENTO, DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇAO

6.1 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas ao Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL, a qual por meio de seu operador designado indicará implícito conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.2 O acesso do operador ao pregão, para efeito de registrar a proposta e dar lances em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.3 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL.

6.4 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

6.6 A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente registro da proposta de preços e inserção dos respectivos documentos de habilitação exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados, data e horário limite estabelecido.

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

6.8 É vedado ao licitante identificar-se em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob pena de desclassificação do licitante.

6.8.1 A desclassificação de que trata o subitem 6.8, não ocorrerá nos casos em que for solicitado a inserção de planilhas, fichas técnicas, catálogos ou outros elementos, e esses terem sidos anexados pela licitante sendo fabricante e a marca ofertada sendo o seu nome empresarial.

6.9 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através dos contatos disponíveis no portal eletrônico www.licitardigital.com.br.

6.10 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, **porém os documentos de habilitação serão anexados juntos com a proposta e serão analisados após a fase de encerramento de julgamento das propostas**.

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

6.12 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.

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

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

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

( ) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de

16 (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.

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

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

( ) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

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

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

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

( ) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como **MEI/ME/EPP**, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência, observado também o disposto nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º da Lei Federal n. 14.133/2021. Em caso de **cooperativa**, marque a opção ao qual se equipara ao seu faturamento.

DECLARAÇÕES DO ARTIGO 60 DA LEI 14.133/2021:

( ) Declaro que possuo em minha empresa políticas para promoção ações de **equidade entre homens e mulheres** no ambiente de trabalho, nos termos do art. 60, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21 c/c Decreto nº 11.430/202 do Governo Federal.

( ) Declaro que possuo em minha organização/empresa/pessoa jurídica, **programa de integridade**, conforme orientações dos órgãos de controle, nos termos do art. 60, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro que, os **bens e serviços prestados** por minha organização/empresa/pessoa jurídica **foram produzidos e ou são prestados no território do Estado** 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, nos termos do art. 60, §1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro que os **bens e serviços prestados** por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram **produzidos e ou são prestados por Empresa Brasileira**, nos termos do art. 60, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro que os **bens e serviços prestados** por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram **produzidos e ou são prestados por empresa que investe em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País**, nos termos do art. 60, §1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro que minha organização/empresa/pessoa jurídica empresas possui **processos de mitigação**, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009 e art. 60, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

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

6.16 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.

6.17 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.

6.18 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

6.19 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. Sobretudo o andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.licitardigital.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.20 O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

7 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sendo que o registro da proposta pressupõe o pleno conhecimento, aceitação e atendimento das condições do Edital, inclusive com relação às quantidades, aos prazos, forma de entrega dos produtos, forma de apresentação de declarações e documentos de habilitação.

7.2 A licitante deverá observar o descritivo do item, constante deste edital e seus anexos, bem como as cláusulas presentes neste instrumento. A apresentação de proposta subentende que o licitante observou os descritivos e que cumpre plenamente as exigências do edital e seus anexos, não podendo alegar desconhecimento dessas disposições.

7.3 Cabe ao licitante se inteirar dos dados indispensáveis a apresentação da proposta, sendo que os preços a serem propostos deverão cobrir quaisquer despesas que incidam ou venham incidir sobre a execução do objeto deste certame ou quaisquer dificuldades inerentes.

7.4 Nos preços deverão estar incluídos todos os custos necessários à entrega dos produtos licitados na forma estabelecida neste edital, incluindo todos os tributos incidentes, taxas ou despesas adicionais, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, emolumentos, fretes, seguros, deslocamento e riscos de entrega (quando for o caso), transporte, carga, descarga, empilhamento e embalagem, quando for o caso, além de outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o custo final dos produtos.

7.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.8 A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta licitação será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

7.9 A inclusão de outras condições de pagamento não previstas neste Edital não será considerada para qualquer fim.

7.10 O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.11 Os licitantes deverão ofertar preços de mercado para os produtos, sendo opcional à Administração verificar por meio de diligências, eventuais superfaturamentos ou discrepâncias nos preços obtidos na licitação e desclassificar as propostas inadequadas.

7.12 No preenchimento da proposta eletrônica deverão obrigatoriamente ser informadas no campo próprio as marcas e modelos dos produtos ofertados e os valores unitários e totais (com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula). A não inserção destas informações neste campo implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta. Exceto nos casos de serviços, no qual não é exigido a apresentação de marca e modelo.

7.13 Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

7.14 As licitantes deverão ANEXAR à sua proposta eletrônica em campo próprio no Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL (catálogo), o catálogo, manual técnico, prospecto, folder, folheto e/ou cópia da página do site do fabricante do produto ofertado, compatível(is) e adequado(s) à especificação, em português ou traduzidos, devendo este(s) ser(em) igual(is) ou superior(es) ao descrito no Termo de Referência do Edital, incluindo a especificação de marca e modelo e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem as configurações cotadas. A não apresentação dos catálogos poderá acarretar na desclassificação do item e/ou da proposta. **Quando for exigida a apresentação de catálogo e demais documentos, será informado no Termo de Referência.**

7.15 A cotação de duas marcas/modelos para o mesmo item acarretará na desclassificação do licitante para o lote.

7.16 A marca e modelos ofertados no Portal de Compras Eletrônicas da LICITAR DIGITAL deverão ser os mesmos do catálogo sob pena de desclassificação do lote.

7.17 A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

7.18 Ficará sujeita à aplicação das penalidades, a licitante que deixar de apresentar os documentos solicitados neste edital, ou apresentá-los de forma defeituosa, desde que constatada a má fé.

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

7.20 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo órgão competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos

agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7.21 O não atendimento das especificações contidas neste edital acarretará na desclassificação da proposta.

8 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio eletrônico, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

8.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

8.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

8.9 Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens/lotes da mesma licitação.

8.9.1 Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o Pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de itens/lotes selecionados fora da ordem sequencial.

8.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa “aberto”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.10.1 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.

8.10.2 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.

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

8.10.4 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.

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

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

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

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

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

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

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

8.17 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.

8.17.1 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.

8.17.2 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.

8.17.3 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.

8.17.4 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.

8.18 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.

8.18.1 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:

8.18.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.18.1.2 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;

8.18.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.18.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

8.18.2.1 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;

8.18.2.2 empresas brasileiras;

8.18.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

8.21. 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.

8.21.1 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.

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

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

8.21.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 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.

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

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

8.23 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

8.24 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

9 DA FASE DE JULGAMENTO

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, ambos mantidos pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes.cgu.gov.br/).

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

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

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

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

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

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

9.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP' s, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o previsto neste edital.

9.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022, que trata sobre a licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica.

9.7 Para o julgamento das propostas, será considerado o critério de MENOR PREÇO unitário.

9.7.1 Encerrada a etapa competitiva, as propostas serão ordenadas, exclusivamente pelo critério de MENOR PREÇO unitário.

9.8 Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.8.1 contiver vícios insanáveis;

9.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

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

9.9 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.9.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.9.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

9.10 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

9.11 DAS AMOSTRAS (QUANDO APLICÁVEL)

9.11.1 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11.2 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.

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

9.11.4 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.

9.11.5 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.

9.12 DA ESPECIFICAÇÃO DE MARCAS

9.12.1 Caso o Termo de Referência especifique marcas referências (em número não inferior a três – justificativa no ETP), o licitante classificado em primeiro lugar ficará obrigado a oferecer uma das marcas, ***ou marca similar***, sob pena de não aceitação da proposta.

9.12.2 Caso apresente ***marca similar*** o Pregoeiro, julgando necessário, poderá requerer a comprovação da efetiva similaridade, a fim de se certificar da adequação entre o objeto oferecido pelo licitante e as condições técnicas exigidas no edital, devendo o licitante possuir meios de comprovar a similaridade da marca, por meio de ficha técnica oficial, laudos, amostras etc.

9.12.2.1 É facultado aos licitantes interessados manifestarem-se sobre a prova de similaridade.

10 DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral emitido pelo município de Alvorada de Minas, em situação válida, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10.1.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação, que não estejam contemplados no registro cadastral emitido pelo Município de Alvorada de Minas, deverão ser encaminhados pelo licitante, via sistema eletrônico, no momento de cadastro de sua proposta.

10.1.3 Os documentos necessários à habilitação, deverão ser inseridos no sistema, juntamente com a proposta de preços, e deverão estar com prazo vigente, na data definida para a sessão pública, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade.

10.1.4 Na análise da habilitação, serão exigidos apenas do licitante mais bem classificado, nos termos do inciso II, artigo 63 da lei federal 14.133.

10.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA – REGISTRO CADASTRAL

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

10.2.1.2 **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;

10.2.1.3 **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.

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

10.2.1.5 **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.

10.3 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.3.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

10.3.1.2 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

10.3.1.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto- Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.3.1.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.3.1.6 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.4 QUALIFICAÇÃO ECONOMICA FINANCEIRA

10.4.1.1 Pessoa Jurídica - certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II.

10.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL E TÉCNICO OPERACIONAL

10.5.1.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado para os quais o licitante já tenha prestado o objeto desta licitação.

10.5.1.2 Quando previsto quantitativo mínimo, será admitida, para fins de comprovação, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

10.5.1.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou

da filial do fornecedor;

10.5.1.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

10.6 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.

10.6.1 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.

10.7 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

10.7.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

10.8 No caso de necessidade de prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante o Departamento de Licitações, por Agente de Contratação ou membro de sua Equipe de Apoio, nomeados por Portaria, mediante apresentação do original ou cópia autenticada em cartório ou por declaração em conformidade com o art. 12, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9 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).

10.10 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.

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

10.12 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):

10.12.1 A 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

10.12.2atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.12.3O Pregoeiro, motivadamente, poderá, caso julgue conveniente para o melhor atendimento do interesse público, com vistas a favorecer a competitividade no certame, aplicar o Acórdão 1.211/2021 do TCU.

10.13 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.

10.14 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.

10.15 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.

11 DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração, após declarado vencedor, para fins de contratação, em conformidade com a Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12 DOS RECURSOS

12.1 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.

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

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

12.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão

12.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos, podendo o Pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo

12.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

12.5 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.

12.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7 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.

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

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

13 DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação do licitante vencedor, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado para a autoridade superior que poderá:

13.1.1 determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades

13.1.2 revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

13.1.3 proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

13.1.4 adjudicar o objeto e homologar a licitação.

13.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

13.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

13.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

14 DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1 Para efeitos do Registro de Preços, são adotadas as seguintes definições:

14.1.1 Sistema de Registro de Preços – SRP – conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;

14.1.2 Ata de Registro de Preços – Documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde se registram os quantitativos, preços, detentores da ata, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;

14.1.3 Órgão Gerenciador – Órgão ou Entidade da Administração Pública Municipal responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente;

14.1.4 Órgão Participante – Órgão ou Entidade da Administração Pública, que participou da etapa preparatória do procedimento licitatório precedente ao Registro de Preços;

14.1.5 Detentor da Ata – Licitante (s) vencedor (es) do certame na modalidade Concorrência ou Pregão, com preços registrados para futuros fornecimentos ou prestação de serviços.

14.2O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 01(um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84, Lei 14.133/2021).

14.3O preço registrado e a indicação dos respectivos Detentores da Ata serão divulgados em órgão oficial da Administração e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

14.4 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.5O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

I - a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

II - a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

14.6A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no site oficial do município.

14.7 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

14.8A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

14.9 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

14.10 A contratação com os Detentores da Ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de EMPENHO de despesa, observado o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021;

14.11 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 124 da Lei 14.133/2021;

14.12 O Preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos Detentores a Ata;

14.13 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

I - Convocar o Detentor da Ata visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

II - Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;

III - Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

14.14 Quando o preço de mercado se tornar superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante pedido fundamentado, devidamente instruído com os documentos necessários à comprovação dos fatos alegados, a Administração poderá:

I - manter, preferencialmente, a diferença percentual apurada na época da licitação entre o preço ofertado pelo licitante e o preço de mercado;

II - considerar o valor solicitado pelo detentor como o máximo a ser concedido para a alteração;

III - poderá deferir valor menor daquele solicitado pelo detentor;

IV - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

V - O preço registrado poderá ser revisto de ofício pelo órgão ou pela entidade gerenciadora em decorrência de eventual redução do valor praticado no mercado, ou de fato que eleve o custo do item registrado.

VI - Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes remanescentes ou integrantes do cadastro de reserva, se houver, ou proceder à revogação do item, ou do lote, ou de toda a ARP, conforme o caso, adotando as medidas cabíveis para obter a contratação mais vantajosa.

14.15 O Detentor da Ata terá seu registro cancelado, total ou parcialmente, respeitado o contraditório e a ampla defesa, quando:

I - descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da ARP;

II - quando o detentor não atender à convocação para firmar as obrigações contratuais decorrentes do registro de preços, não retirar ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo órgão ou entidade gerenciadora;

III - nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato decorrente da ARP;

IV - nas hipóteses dos preços registrados não estiverem compatíveis com os praticados no mercado e o detentor se recusar a adequá-los na forma solicitada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, prevista no edital e na ARP, observado o disposto no art. 36 Decreto Municipal n. 16/2024 – regulamenta o SRP;

V - por razões de interesse público, reduzida a termo no processo;

VI - por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;
VII - quando o detentor for suspenso ou impedido de licitar e contratar com a administração municipal;
VIII - quando o detentor for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública;
IX - amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a administração;
X - por ordem judicial.

15 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
15.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
15.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original
15.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
15.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
15.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
15.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
15.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
15.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no art. 36 Decreto Municipal n. 16/2024 – Regulamenta o SRP.
15.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
15.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
15.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16 DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 Os serviços/fornecimento ocorrerão pelo período de 1 (um) ano, contados a partir da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133/2021 por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.
16.2 Os serviços deverão ser realizados em estrita conformidade com as disposições do Termo de Referência.
16.3 O Município de Alvorada de Minas/MG reserva-se o direito de não receber no todo ou em parte o serviço prestado em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório.

17 DO PAGAMENTO

17.1 A DETENTORA DA ATA deverá emitir a nota fiscal em nome da Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas/MG, somente quando solicitada pela Divisão de Contratos, oportunidade em que deverá indicar, na nota fiscal, o código de serviço adequado ao serviço prestado, bem como ao objeto da contratação.

17.2 O atesto do gestor na nota fiscal é condição indispensável para o pagamento desta.

17.3 A DETENTORA DA ATA deverá realizar as devidas retenções na Nota Fiscal, no que couber.

17.4 A DETENTORA DA ATA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a seguinte documentação (Lei n. 14.133/2021), dentro do seu prazo de validade:

I - comprovante da regularidade para com a Fazenda Federal;

II - comprovante da regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal;

III - comprovante da regularidade para com o FGTS;

IV - comprovante da regularidade para com a Justiça do Trabalho.

17.5 Caso a DETENTORA DA ATA não comprove a regularidade fiscal e trabalhista:

I – será emitida notificação pelo CONTRATANTE para regularização no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do ofício, e, caso não regularizada, será iniciado o processo de extinção contratual, com aplicação da multa rescisória;

17.6 A Prefeitura compromete-se a efetuar o pagamento até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao do fornecimento e recebimento da nota fiscal atestada pelo responsável, e após cumpridas as condições de pagamento supracitadas.

17.7 No caso do não pagamento da nota fiscal até o 30º (trigésimo) dia, por culpa exclusiva do Município, será efetuada a atualização monetária do 31º (trigésimo primeiro) dia até a data da efetiva quitação, para tanto fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pela Administração Pública Municipal, entre a data em que o pagamento é devido e a data do efetivo pagamento, será de 6% (seis por cento) ao ano, calculada pro rata die, em observância ao que dispõem a Lei n. 14.133/2021;

17.8 O preço será fixado e irreajustável, salvo as condições previstas na Lei Federal 14.133/2021, e suas alterações e no Decreto Municipal que regulamenta o SRP.

17.9 Poderá haver reequilíbrio, sendo este solicitado pela empresa e aceito pela administração municipal, devendo a empresa solicitante apresentar elementos que comprove o aumento dos insumos.

17.10 As despesas com a presente licitação correrão a conta da Dotação Orçamentária consignadas na proposta orçamentária do exercício, sendo informada no momento da contratação. A dotação orçamentária também poderá ser informada por ocasião da emissão da Nota de Empenho.

17.11 Nos contratos decorrentes da ata de registro de preço, após o interregno de um ano do mesmo os preços iniciais poderão ser reajustados mediante a aplicação pelo contratante do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, devendo haver mero requerimento do contratado, sendo que poderá ser intendido como renúncia ou preclusão do direito. O setor competente terá o prazo de 10 dias uteis para decidir, o prazo poderá ser prorrogado desde que justificadamente.

18 DAS SANÇOES E PENALIDADES

18.1 Nos termos do previsto no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas da Lei n. 14.133/2021, comete infração administrativa o licitante ou contratado que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155, quais sejam:

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.

18.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, também comete infração administrativa o licitante não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

18.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

18.2.4 Deixar de apresentar amostra;

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

18.3 Para os responsáveis pela prática das infrações administrativas previstas no item acima serão aplicadas as sanções administrativas: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Alvorada de Minas e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

18.4 ADVERTÊNCIA: será aplicada na hipótese de infrações que correspondam a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos, que venham ou não causar dano à Administração ou a terceiros.

18.5 MULTA: será aplicada por infrações que obstaculizem a concretização do objeto do Pregão Eletrônico e compreenderá:

(1) moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

18.6 Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o Município poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções e até mesmo iniciar o processo de extinção do instrumento contratual.

18.7 Os valores relativos às multas serão pagos mediante notificação de cobrança. A partir da data de confirmação do recebimento da notificação, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa administrativa ou fazer o recolhimento do valor da multa aos cofres públicos, sob pena de cobrança judicial.

18.8 Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da multa no prazo fixado na notificação de cobrança, o Município inscreverá o valor em dívida ativa.

18.9 IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta do Município de Alvorada de Minas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos termos do artigo 156, III, da Lei n. 14.133/2021, e descredenciamento do Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades, nos seguintes casos:

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

b) dar causa à inexecução total do contrato;
c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
d) não manter a proposta durante o período em que estiver credenciada, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) não atender às autorizações de fornecimento ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do credenciamento sem motivo justificado;

18.10 DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o credenciamento ou a execução do contrato;
b) fraudar o credenciamento ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

18.11 É admitida a reabilitação da credenciada perante o Município, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
b) pagamento da multa;
c) 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;
d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

18.12 Além das penalidades citadas, a(s) CONTRATADA ficará(ão) sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua(s) inscrição(ões) no Cadastro de Fornecedores do Município e, no que couber, às demais penalidades referidas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

18.13 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração, a(s) CONTRATADA(S), conforme o caso, ficará(ão) isentas das penalidades mencionadas.

18.14 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

18.15 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

19 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1 A Gestão e a fiscalização administrativa serão exercidas por responsáveis designados pela secretaria solicitante.

19.2 Será de responsabilidade do Fiscal dar recebimento provisório dos serviços e fornecimentos, que procederá a conferencia e verificação das quantidades e sua conformidade com as especificações neste Edital e da legislação de regência.

19.3 Constatadas irregularidades na execução, a Contratada será notificada e a Contratante poderá:

19.3.1 se disser respeito à quantidade de serviço executado, especificação, vícios de qualidade,

funcionamento ou impropriedade para uso, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

19.3.2 na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

19.3.3 se disser respeito à diferença de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

19.3.4 Em caso de irregularidade não sanada pela Contratada, serão encaminhados os fatos ocorridos à autoridade superior, para apuração e responsabilização.

19.4 Caso não haja qualquer improbidade explícita, será emitido o Termo de recebimento que comprove a exatidão da prestação de serviços, para posterior apresentação de nota Fiscal, pela Contratada, para fins de pagamento.

20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1O inteiro teor deste edital e seus anexos ficarão à disposição dos interessados no endereço eletrônico www.alvoradademinas.mg.gov.br, no seguinte link: Licitações – Editais – Pregão Eletrônico.

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

20.3A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

20.4A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

20.4.1 Os pedidos de esclarecimentos ou providências deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, por meio do sistema eletrônico da plataforma, www.licitardigital.com.br.

20.4.2 As impugnações cabíveis, decorrentes dos atos oriundos da presente licitação, deverão ser fundamentadas e dirigidas ao Agente de Contratação/Pregoeiro Oficial, podendo serem feitos por meio dos campos disponíveis no sistema eletrônico da plataforma www.licitardigital.com.br.

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

20.6A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

20.7 As respostas aos pedidos de esclarecimento e às impugnações serão publicadas no site de realização deste certame, www.licitardigital.com.br, para conhecimento de todos os interessados, cabendo a estes acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

21 DOS PADRÕES ÉTICOS

21.1 Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação.

21.2 Para a execução do contrato objeto deste processo, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ouse comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação vantagens financeiras ou administrativas, ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele relacionado, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

22 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1 A participação neste certame implica a aceitação integral e irretratável dos termos do Edital.

22.2 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

22.3 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.

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

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

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

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

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

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

22.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site oficial deste município, www.alvoradademinas.mg.gov.br bem como no site de realização do certame, www.licitardigital.com.br.

22.11 O aviso do edital será publicado no Diário Oficial do Município de Alvorada de Minas, no endereço https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/pesquisar, em jornal de circulação, afixado no mural de avisos da Prefeitura municipal e divulgado no portal da Prefeitura Municipal de Alvorada de Minas, www.alvoradademinas.mg.gov.br.

22.12 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Serro, Estado de Minas Gerais.

23 ANEXOS

23.1 São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA;
ANEXO II – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO
ANEXO IV- TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO V- ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Alvorada de Minas/MG, de 10 de março de 2026.

Danilio Clessio Ferreira
Prefeito Municipal de Alvorada de Minas

Gilmar Silva Mourão
Responsável pela elaboração do edital

ANEXO – I

MODELO DE PROPOSTA

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário	Part. Ampla
0001	ABACATE: de primeira, in natura, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	800,00	0,00	NÃO
0002	ABACAXI: nacional, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; de boa qualidade, isento de sujidades e parasitas; contendo peso unitário de aproximadamente 1,5 kg; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	3.200,00	0,00	NÃO
0003	ABÓBORA: cabotiá, japonesa, extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.600,00	0,00	NÃO
0004	ABOBRINHA ITALIANA: tamanho médio; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	400,00	0,00	NÃO
0005	AÇAFRÃO: Açafrão em pó proveniente de Croocus Sativus, ou Cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Curcuma doméstica ou Cúrcuma longa L. Acondicionado em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, contendo 10g, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados, conforme as disposições da legislação vigente. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	120,00	0,00	NÃO
0006	AÇUCAR CRISTAL: obtida a partir da cana-de-açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e sujidades; acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, lacrada, não danificada; devendo conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de 5kg; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega	pacote	280,00	0,00	NÃO

0007	ALFACE CRESPA: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta.	PÉ	850,00	0,00	NÃO
0008	ALHO BULBO INTEIRO: nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	quilograma	400,00	0,00	NÃO
0009	AMENDOIM: TIPO 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, maduro, limpo, seco e de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, isentos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécie; embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo 500g por pacote; embalagem secundária de fardo plástico, lacrada e não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	320,00	0,00	NÃO
0010	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	pacote	300,00	0,00	NÃO
0011	ARROZ INTEGRAL: arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	150,00	0,00	NÃO

0012	ARROZ TIPO 1 (BRANCO): subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com no mínimo 90% de seus grãos inteiros; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica, lacrada, não danificada, conter no rótulo, tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 5kg.	pacote	1.100,00	0,00	NÃO
0013	AVEIA EM FLOCOS FINOS: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	pacote	90,00	0,00	NÃO
0014	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: produto obtido da prensa de azeitonas maduras por processo físico sem alterar as propriedades organolépticas do produto, com grau de acidez menor que um; embalagem de lata de flandres, com verniz sanitário ou embalagem de vidro escuro; volume de 500ml; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; fiscalizado pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento que esteja em conformidade com a norma legal/ instrução normativa mapa nº 01/2012.: azeite de oliva extra virgem: produto obtido da prensa de azeitonas maduras por processo físico sem alterar as propriedades organolépticas do produto, com grau de acidez menor que um; embalagem de lata de flandres, com verniz sanitário ou embalagem de vidro escuro; volume de 500ml; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; fiscalizado pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento que esteja em conformidade com a norma legal/ instrução normativa mapa nº 01/2012.	unidade	220,00	0,00	NÃO
0015	BANANA PRATA: em pencas, de primeira qualidade, 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, amassos e sinais de apodrecimento; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	6.200,00	0,00	NÃO

0016	BATATA DOCE: de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	450,00	0,00	NÃO
0017	BATATA INGLESA: lavada, lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.500,00	0,00	NÃO
0018	BEBIDA DE SOJA: zero adição de açúcares 1l; de 1ª qualidade; ingredientes: extrato de soja, água, vitaminas (c, e, b2, b6, a, ácido fólico, d e b12), e minerais (cálcio e zinco), maltodextrina, sal, estabilizantes goma gelana, citrato trissódico e goma xantana, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose; embalagem de 1 litro.	unidade	40,00	0,00	NÃO
0019	BETERRABA LAVADA LISA: de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	700,00	0,00	NÃO
0020	BROCOLIS CHINES: cor característica; in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	450,00	0,00	NÃO
0021	CACAU EM PÓ ALCALINO: 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. Embalagem de 200g.	unidade	320,00	0,00	NÃO
0022	CAFE EM PÓ: tradicional; torra média; com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; deve apresentar padrão de qualidade com classificação 5,5, conforme normas do mapa do café com aroma e sabor característicos; deverá conter selo de qualidade ABIC e/ou comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para o café por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela rede brasileira de laboratórios analíticos de saúde (habilitados pela vigilância sanitária) – reblas/anvisa, e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega. Embalagem de pacotes de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, contendo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem unitária contendo 500g. Marcas de referência: GEMA DE MINAS, ITAÚ, TRÊS CORAÇÕES.	pacote	280,00	0,00	NÃO

0023	CANELA EM PÓ: produto desidratado, em pó, com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de potes de polietileno, atóxico, resistente e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 30g.	unidade	80,00	0,00	NÃO
0024	CANJICA DE MILHO BRANCA: subproduto do grão de milho de cor branca sendo constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; contendo 500g.	pacote	600,00	0,00	NÃO
0025	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	quilograma	100,00	0,00	NÃO
0026	CARNE BOVINA: patinho, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	3.250,00	0,00	SIM

0027	CARNE BOVINA: patinho, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	750,00	0,00	NÃO
0028	CARNE BOVINA MOIDA DE SEGUNDA: (músculo traseiro bovino): congelada, sem gordura, sem nervos, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa inspecionada pelo Ministério da Agricultura (SIF), embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	quilograma	2.200,00	0,00	NÃO
0029	CARNE SUÍNA: lombo, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	2.550,00	0,00	SIM

0030	CARNE SUÍNA: lombo, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	850,00	0,00	NÃO
0031	CEBOLA: branca, in natura; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.200,00	0,00	NÃO
0032	CENOURA VERMELHA: especial, de primeira, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno, atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.100,00	0,00	NÃO
0033	CHUCHU: in natura, de primeira, graúdo, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	600,00	0,00	NÃO
0034	COCO RALADO: desidratado, em flocos médios, sem adição de açúcar; produto deve ser produzido a partir de matérias primas de boa qualidade; embalagem de polietileno atóxico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 100g; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	600,00	0,00	NÃO
0035	COCO SECO: de qualidade; tamanho médio; isento de mofo e sujidades; castanha espessa; água preservada.	pacote	290,00	0,00	NÃO
0036	COENTRO: de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	250,00	0,00	NÃO

0037	CORANTE EM PÓ A BASE DE URUCUM: (bixa orellana), de cor vermelho intenso, acondicionado em embalagem de 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	quilograma	80,00	0,00	NÃO
0038	COUVE: de primeira qualidade, in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço de 400g.	Maço	600,00	0,00	NÃO
0039	COUVE-FLOR: íntegra; de boa qualidade; cor característica, sem folhas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti	quilograma	300,00	0,00	NÃO
0040	EXTRATO DE TOMATE: de 1ª qualidade; simples, concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; aparência de massa mole com cor vermelha, cheiro e sabor próprio; contendo em seus ingredientes apenas tomate; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; volume de 300g.	unidade	1.000,00	0,00	NÃO
0041	FARINHA DE AVEIA: farinha de granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de polietileno atóxico, resistente e embalagem secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo MÍNIMO 500g.	unidade	400,00	0,00	NÃO
0042	FARINHA DE MANDIOCA: torrada, fina, grau mínimo de umidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	220,00	0,00	NÃO
0043	Farinha de tapioca: natural; produzida através da hidratação da fécula de mandioca; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g.	pacote	400,00	0,00	NÃO

0044	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	180,00	0,00	NÃO
0045	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, INTEGRAL: de 1ª qualidade, fina, isento sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	pacote	60,00	0,00	NÃO
0046	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: de 1ª qualidade; subproduto do trigo de cor branca, não torrada, fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	950,00	0,00	NÃO
0047	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	1.300,00	0,00	NÃO

0048	FEIJÃO PRETO: carioquinha, tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, de cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	quilograma	300,00	0,00	NÃO
0049	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: seco; acondicionados em pacotes de 10g; ideal para produção de pães e pizzas.	unidade	200,00	0,00	NÃO
0050	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: de cor branca, em fino pó, devendo apresentar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, resistentes com capacidade para 250g, lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, informação nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 70% da sua vida útil	unidade	350,00	0,00	NÃO
0051	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: sem osso, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	quilograma	400,00	0,00	NÃO

0052	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA: congelado, sem tempero, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, fatiados em bifes. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não conter sinais de recongelamento. Deve ter cor, sabor e cheiro característico, não estar pegajoso e nem amolecidos. Ter ausência total de sujidades, parasitos (larvas ou ovos), ossos, pele, espinhas, cartilagens e vísceras. Entregar em embalagem primaria de plástico atóxico contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar a identificação do produto, data de fabricação, lote, data de validade, formas de armazenamento, carimbo do ministério da agricultura. O produto deverá ter validade mínima de 90 dias da data de entrega, que não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. A entrega do produto deverá ser em caminhão com carroceria isotérmico dotado de equipamentos para manter o produto refrigerado (-12°c a -18°c).	quilograma	1.200,00	0,00	NÃO
0053	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ENTRE 06 E 12 MESES: : fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas, para lactentes entre 06 e 12 meses de vida, com prebióticos, dha e ara, e nucleotídeos; composta por: lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oléico, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma), leite desnatado*, proteína concentrada do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), fosfato de cálcio dibásico, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de mortierella alpina, cloreto de colina, ácido l-ascórbico, taurina, l-ascorbato de sódio, sulfato ferroso, caseinato de cálcio*, mio-inositol, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, sulfato de zinco, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, acetato de dl-alfa tocoferila, adenosina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de potássio dibásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, d-pantotenato de cálcio, gluconato cúprico, dl-alfa tocoferol, palmitato de ascorbila, palmitato de retinila, fosfato de cálcio tribásico, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido n-pteroil-l-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, d-biotina, cianocobalmina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 800g.	lata	120,00	0,00	NÃO

0054	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) DESOSSADO: congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	quilograma	2.500,00	0,00	NÃO
0055	FUBÁ: subproduto do grão de milho, de cor amarela, granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e dados do fabricante e prazo de validade.	quilograma	350,00	0,00	NÃO
0056	GOIABA: nacional, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	2.400,00	0,00	NÃO
0057	HORTELÃ: Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	180,00	0,00	NÃO
0058	INHAME CHINÊS: extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	700,00	0,00	NÃO
0059	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: deve conter em sua composição: leite integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo; deve possuir cor, aparência e cheiro característico; embalagem íntegra; rótulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de fabricação e validade; embalagem contendo 170g.	unidade	400,00	0,00	NÃO

0060	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE: obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, na lista de ingredientes deve conter: Leite integral, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem plástica, pesando 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	40,00	0,00	NÃO
0061	LARANJA PERA: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	4.100,00	0,00	NÃO
0062	LEITE DE COCO: embalagem de 200 ml leite de coco natural, integral e concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em vidros, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	quilograma	200,00	0,00	NÃO
0063	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó leite em pó, 400 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com s.i.f.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	550,00	0,00	NÃO
0064	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: leite em pó isento de lactose, 300 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com s.i.f.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	180,00	0,00	NÃO

0065	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL: de 1ª qualidade; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; aspecto líquido, cor branca; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	litro	8.000,00	0,00	NÃO
0066	LEITE ZERO LACTOSE: de 1ª qualidade; devendo conter em sua composição: Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	litro	350,00	0,00	NÃO
0067	LENTILHA: tipo 1, embalagem com 500 gramas em sacos plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	pacote	100,00	0,00	NÃO
0068	LIMÃO: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	quilograma	450,00	0,00	NÃO

0069	LINGÜIÇA DE FRANGO: de frango, isento de pele, aponevroses e fragmentos de ossos, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	quilograma	120,00	0,00	NÃO
0070	LINGUIÇA SUÍNA: de pernil, tipo toscana, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	quilograma	800,00	0,00	NÃO
0071	LOURO: em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Com 10g aproximadamente.	pacote	280,00	0,00	NÃO
0072	MAÇÃ: fuji, in natura, de primeira qualidade, nacional com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazado para hortifrúti.	quilograma	3.800,00	0,00	NÃO

0073	MACARRÃO AVE MARIA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	400,00	0,00	NÃO
0074	MACARRÃO CONCHINHA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	450,00	0,00	NÃO
0075	MACARRÃO ESPAGUETE: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	500,00	0,00	NÃO
0076	MACARRÃO PARA LASANHA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	300,00	0,00	NÃO

0077	MACARRÃO PARAFUSO: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	400,00	0,00	NÃO
0078	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO ESPAGUETE: a base de farinhas de arroz e corantes naturais, não contendo glúten e lactose; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 500g.	pacote	50,00	0,00	NÃO
0079	MAMÃO FORMOSA: tipo formosa, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.800,00	0,00	NÃO
0080	MAMÃO HAVAÍ: tipo havaí, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	800,00	0,00	NÃO
0081	MANGA: tipo tommy, extra, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti	quilograma	3.500,00	0,00	NÃO
0082	MANJERICÃO: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	200,00	0,00	NÃO
0083	MANTEIGA COM SAL: manteiga produzida a partir de creme de leite pasteurizado e sal; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g	pote	300,00	0,00	NÃO

0084	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE: embalagem de 200g Creme pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural de urucum.	pote	30,00	0,00	NÃO
0085	MARACUJÁ: IN NATURA; azedo; coloração uniforme; polpa firme e intacta; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.100,00	0,00	NÃO
0086	MARGARINA: de 1ª qualidade; com sal, contendo vitamina A, com óleo interesterificado 65% de lipídios e isenta de gordura trans; resfriada a menos de 12ºc, embalagem intacta; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de potes plásticos atóxicos, resistentes, não transparentes, contendo 500g; embalagem secundária caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pote	280,00	0,00	NÃO
0087	MELANCIA: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada à granel; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	3.000,00	0,00	NÃO
0088	MELÃO: de primeira, in natura, apresentando grau de 90% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	1.400,00	0,00	NÃO
0089	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14%, com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes contendo 500g; embalagem secundaria de fardo plástico; a embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro de qualidade: pachá, anchieta ou similar.: milho para pipoca: tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14%, com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes contendo 500g; embalagem secundaria de fardo plástico; a embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade;	pacote	280,00	0,00	NÃO

0090	MILHO VERDE NO VAPOR: enlatado, de primeira qualidade; deve apresentar isento de sujidades ou qualquer outra matéria; ter cor, cheiro e sabor característicos; ingredientes devem conter apenas milho e água; embalagem em lata de flandres, com verniz sanitário; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 75% da sua vida útil; peso drenado 170g e peso líquido 195g.	lata	1.200,00	0,00	NÃO
0091	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja de alta qualidade; liquido viscoso; refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas; isento de sujidades e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de frascos de polietileno atóxico com volume de 900 ml e secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	lata/pet	1.200,00	0,00	NÃO
0092	ORÉGANO: produto desidratado com cor e cheiro característico; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pacote com 15g.	pacote	300,00	0,00	NÃO
0093	OVO DE GALINHA: branco, tipo extra, fresco, limpo, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, pesando aproximadamente 50g cada; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem apropriada, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pente com 30 und.	PENTE	750,00	0,00	NÃO
0094	PÃO DE FORMA INTEGRAL: de 1ª qualidade; produzido a partir de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade;	pacote	1.200,00	0,00	NÃO

	embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 400g do produto.				
0095	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: de 1ª qualidade; tradicional; não devendo conter glúten e lactose; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 200g do produto.	pacote	80,00	0,00	NÃO
0096	PÃO FRANCÊS: pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou no dia anterior; unidade de 60g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	quilograma	1.900,00	0,00	NÃO
0097	PÃO DOCE TIPO HOT DOG: tipo cachorro quente, peso mínimo de 60g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. Enviar número de embalagens conforme a quantidade de pães a ser entregue, sendo embalagem plástica branca 20X14cm para hot dog.	quilograma	900,00	0,00	NÃO
0098	PÃO PARA HAMBURGUER – MINI : pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou um dia após da data de fabricação; unidade com peso aproximado de 30g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	quilograma	350,00	0,00	NÃO
0099	PEPINO: IN NATURA; íntegro; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	320,00	0,00	NÃO
0100	PÊRA: de primeira, firme e intacta, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica,	quilograma	800,00	0,00	NÃO

	rachaduras e cortes, tamanho médio com aproximadamente 160g.				
0101	PIMENTÃO: de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	550,00	0,00	NÃO
0102	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MORANGO: polpa de frutas integral, selecionada, 100% de polpa de morango; alimento sem conservante, não alcoólico e não fermentado, isento de contaminação, congelada; distribuída por estabelecimento com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em embalagem plástica, transparente, atóxica; validade mínima de 06 meses; transporte em carro refrigerado conforme a legislação vigente; embalada em pacote de 01 kg.	pacote	900,00	0,00	NÃO
0103	POLVILHO AZEDO: de 1ª qualidade ; subproduto da mandioca, produzido com matéria prima de qualidade, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, aparência e odor característicos; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	quilograma	450,00	0,00	NÃO
0104	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - CAJU: suco concentrado, sem açúcar, contendo ingredientes na ordem de polpa de caju, água, suco concentrado de caju; conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro	unidade	600,00	0,00	NÃO

0105	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - GOIABA: suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de goiaba, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	unidade	800,00	0,00	NÃO
0106	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - MARACUJÁ: suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de maracujá, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	unidade	900,00	0,00	NÃO
0107	QUEIJO MUSSARELA: fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500g na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	quilograma	300,00	0,00	NÃO
0108	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE: 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fatiado em lâminas de aproximadamente 20g.	quilograma	30,00	0,00	NÃO

0109	QUIABO: macio, de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	600,00	0,00	NÃO
0110	REQUEIJÃO CREMOSO: embalagem plástica de 420g, ingredientes leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. O produto final deve possuir consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Deve possuir selo de inspeção para produto de origem animal. Validade mínima 30 dias da data de entrega	pote	380,00	0,00	NÃO
0111	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: sem lactose, sem glúten. Sem adição de amido, gomas. O produto não deve conter conservantes, corantes, gorduras trans e aromatizantes. Apresentação em embalagem de 200 gramas, aspecto, cheiro, sabor e, cor característicos. Validade mínima de 03 meses a partir data de entrega.	unidade	40,00	0,00	NÃO
0112	REPOLHO EXTRA: extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	450,00	0,00	NÃO
0113	SAL: tipo extra, iodado, refinado, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg.	pacote	180,00	0,00	NÃO
0114	TANGERINA PONKAN: IN NATURA; ÍNTEGRA; GRAÚDA; COR CARACTERÍSTICA E UNIFORME; DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E ACONDICIONADO EM CAIXA VAZADA PARA HORTIFRÚTI.	quilograma	900,00	0,00	NÃO
0115	TOMATE: aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.800,00	0,00	NÃO

0116	TRIGO PARA KIBE: Grãos limpos e processados, apresentados na forma de granulado de trigo de coloração escura. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas resistentes, transparentes, limpas, não violadas e fabricadas em polietileno atóxico, com peso líquido de 500g por unidade. As embalagens devem estar agrupadas em fardos devidamente lacrados, que garantam a integridade do produto. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações: lista de ingredientes, valor nutricional, peso, identificação do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e qxiualquer material estranho. A validade mínima egida é de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	pacote	200,00	0,00	NÃO
0117	UVA PASSA DESIDRATADA PRETA: sem caroço; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 200g.	pacote	800,00	0,00	NÃO
0118	UVA VITÓRIA: sem semente; in natura; íntegra; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	unidade	1.200,00	0,00	NÃO
0119	VAGEM: nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	quilograma	200,00	0,00	NÃO
0120	VINAGRE DE ÁLCOOL: validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 750ml.	unidade	150,00	0,00	NÃO

ANEXO II
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº .....,, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 04, de 04 de janeiro de 2024 e nº 16/2024 de 07 de fevereiro de 2024 (Regulamenta o SRP), e em conformidade com as disposições a seguir:

CELEBRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E SUJEIÇÃO DAS PARTES

As partes acima qualificadas, sujeitando-se à Lei 14.133/2021 e demais legislação municipal e federal pertinentes, após o regular processo licitatório, resolvem celebrar a presente Ata de Registro de Preços, o qual será firmado por meio deste instrumento, mediante cláusulas e condições a seguir enunciadas, dando-se a devida publicidade ao ato. Este contrato regula-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a ele será aplicado, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ....., especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... [do edital de Licitação nº ...../20...], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*

X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

6 Esta ata não está disponível para adesão de outros órgãos não participantes

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.1.3. O quantitativo registrado será automaticamente renovado, quando o órgão gestor optar pela renovação da validade da Ata por mais 01 (um) ano, nos termos do §2º do artigo 18 do Decreto Municipal n. 16/2024, que regulamenta o SRP.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
5.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no site oficial do município.
5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do subsequentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores subsequentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos para as adesões.
8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no art. 28, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável; ou
9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes subsequentes, observada a ordem de classificação.
9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
9.4.1. Por razão de interesse público;
9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 37 do Decreto Municipal nº 16, de 2024 que regulamenta o SRP).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N. _____/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ALVORADA DE MINAS, E _____

O MUNICIPIO DE ____/MG, com sede na _____, n. _____, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob nº _____, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. _____, residente e domiciliada neste Município, doravante denominado de CONTRATANTE e a empresa_____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na Rua _____, n. ____, Bairro _____, município de _____-MG, neste ato representado por _____, doravante denominada de CONTRATADA, resolvem de comum acordo e com amparo legal na Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Municipal nº ___/2024 (Regulamento Geral) e 16/2024 (Regulamenta o SRP), consolidada, e Processo Licitatório nº ____/2026, Modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ___/2026, celebrar o presente contrato nas cláusulas e condições a seguir:

AUTORIZAÇÃO

A lavratura do presente contrato foi autorizada pela Autoridade Superior do município, a qual adjudicou o objeto ao vencedor, ora denominado contratado, e homologou o resultado da licitação, ato de / /2026, o qual consta dos autos.

CELEBRAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL E SUJEIÇÃO DOS CONTRATANTES

As partes acima qualificadas, sujeitando-se à Lei 14.133/2021 e demais legislação municipal e federal pertinentes, após o regular processo licitatório, resolvem celebrar o presente contrato, o qual será firmado por meio deste instrumento, mediante cláusulas e condições a seguir enunciadas, dando-se a devida publicidade ao ato.

Este contrato regula-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a ele será aplicado, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Descrição completa do objeto da contratação:

1.3 O fornecedor deverá fornecer o objeto em conformidade como previsto no edital, vedado, especialmente:

1.3.1O fornecimento de objeto com características, qualidade e quantidade diversas do licitado;

1.3.2 O atraso injustificado no fornecimento;

1.3.3.A entrega do objeto em local, horário e demais condições diversas do previsto;

1.3.4 O recebimento, por servidor da contratante, de objeto diverso do que consta da Ordem de Fornecimento;

1.3.5 O fornecimento de objeto de forma parcial, quando a ordem de fornecimento for total;

1.3.6 O fornecimento de objeto sem a competente ordem de fornecimento.
1.4 Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar arbitrariedades na execução do contrato, podendo acompanhar livremente a execução/entrega.
1.5 O servidor municipal tem o dever legal de denunciar abusos e arbitrariedades na execução contratual, sujeitando-se à apuração das responsabilidades.
1.6 Todas as vedações acima caracterizam infração contratual e poderão ser sancionadas, de acordo com a gravidade do ato e com o interesse público prejudicado.
1.7 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do fornecimento, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:
a) Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2026 e seus anexos;
b) Proposta de interesse da CONTRATADA;
1.8 Os documentos referidos no item 1.7, são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

CLAUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA
2.1 O prazo de vigência da contratação é de _____ dias contados do(a) publicação no PNCP, na forma do artigo 106 da Lei n° 14.133, de 2021, prorrogável sucessivamente, respeitada a vigência decenal.
2.2 Os contratos justificadamente celebrados em caso de urgência poderão ter eficácia a partir de sua assinatura, nos termos do artigo. 94 da Lei 14.133 de 2021.
2.3 O prazo de vigência poderá ser prorrogado, por meio de termo aditivo, antes de vencimento do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)
3.1 Os modelos de gestão e de execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão e recebimento do objeto constam do Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO
4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO
5.1 O valor total da contratação é de R$..... ( )
5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)
6.1 O pagamento será realizado até o 30º (trigesimo) dia do mês subsequente a entrega e conferencia da nota fiscal à Divisão de Contratos.
6.1.1 Serão pagas as quantidades efetivamente entregues e atestadas, após a competente liquidação.
6.2 Demais disposições acerca do pagamento encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano contados da data do orçamento estimado, consolidado em janeiro/2026.
7.2 Após o interregno de um ano os preços iniciais poderão ser reajustados mediante a aplicação pelo contratante do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, devendo haver mero requerimento do contratado, sendo que poderá ser intendido como renúncia ou preclusão do direito. O setor competente terá o prazo de 10 dias uteis para decidir, o prazo poderá ser prorrogado desde que justificadamente.
7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
7.5 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
7.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
7.7 O reajuste será registrado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)
8.1 São obrigações do Contratante:
8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.1.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
8.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
8.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
8.1.8 Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
8.1.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
8.1.9.1 A Administração terá o prazo de até 30 dias a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
8.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de até 30 dias;
8.1.11 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

9.1.6 Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

I - comprovante da regularidade para com a Fazenda Federal;

II - comprovante da regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal;

III - comprovante da regularidade para com o FGTS;

IV - comprovante da regularidade para com a Justiça do Trabalho.

9.1.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

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

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

9.1.11 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.12 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.1.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para

o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
9.1.16 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário (quando existente), com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
9.1.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD
10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)
11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, considerando o baixo risco de descumprimento das obrigações por parte da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)
12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) 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.
12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
a) 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);
b) 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);
c) 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).
d) Multa:
(1) moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

12.3 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)

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1 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)

12.4.2 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).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 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.

12.6 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.

12.7 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).

12.8 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)

12.9 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)

12.10 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, se não for prorrogado.

13.1.1 O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.1.3 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

13.2 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3 Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

14.1.1 Ficha :.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 No contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3 A supressão, se amigável, devidamente motivada, poderá exceder, razoavelmente, o limite previsto no item anterior.

16.4 Os acréscimos e supressões não poderão ser compensados entre si, devendo ser realizados cálculos separados, aplicado o limite de 25% a cada tipo de alteração.

16.1 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, no prazo de 20 dias úteis, como condição indispensável para a eficácia do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)
18.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Serro/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato.

E, assim, por estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo assinados.

Alvorada de Minas/MG, de de 2026.

PREFEITO MUNICIPAL CONTRATADA

Testemunhas:

NOME NOME

CPF **CPF**

ANEXO IV

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 0021/2026
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0007/2026

1. **DO OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**.** Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, abaixo discriminadas:

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Estimado	Part. Ampla
0001	ABACATE: de primeira, in natura, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	800,00	9,65	NÃO
0002	ABACAXI: nacional, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; de boa qualidade, isento de sujidades e parasitas; contendo peso unitário de aproximadamente 1,5 kg; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	3.200,00	10,77	NÃO
0003	ABÓBORA: cabotiá, japonesa, extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.600,00	4,38	NÃO
0004	ABOBRINHA ITALIANA: tamanho médio; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	400,00	8,19	NÃO
0005	AÇAFRÃO: Açafrão em pó proveniente de Croocus Sativus, ou Cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Curcuma doméstica ou Cúrcuma longa L. Acondicionado em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, contendo 10g, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados, conforme as disposições da legislação vigente. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	120,00	4,08	NÃO

0006	AÇUCAR CRISTAL: obtida a partir da cana-de-açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e sujidades; acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, lacrada, não danificada; devendo conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de 5kg; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega	pacote	280,00	16,99	NÃO
0007	ALFACE CRESPA: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta.	PÉ	850,00	4,84	NÃO
0008	ALHO BULBO INTEIRO: nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	quilograma	400,00	20,44	NÃO
0009	AMENDOIM: tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, maduro, limpo, seco e de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, isentos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécie; embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo 500g por pacote; embalagem secundária de fardo plástico, lacrada e não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	320,00	15,31	NÃO
0010	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	pacote	300,00	7,21	NÃO

0011	ARROZ INTEGRAL: arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	150,00	9,78	NÃO
0012	ARROZ TIPO 1 (BRANCO): subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com no mínimo 90% de seus grãos inteiros; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica, lacrada, não danificada, conter no rótulo, tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 5kg.	pacote	1.100,00	21,46	NÃO
0013	AVEIA EM FLOCOS FINOS: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	pacote	90,00	11,03	NÃO
0014	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: produto obtido da prensa de azeitonas maduras por processo físico sem alterar as propriedades organolépticas do produto, com grau de acidez menor que um; embalagem de lata de flandres, com verniz sanitário ou embalagem de vidro escuro; volume de 500ml; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; fiscalizado pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento que esteja em conformidade com a norma legal/ instrução normativa mapa nº 01/2012.: azeite de oliva extra virgem: produto obtido da prensa de azeitonas maduras por processo físico sem alterar as propriedades organolépticas do produto, com grau de acidez menor que um; embalagem de lata de flandres, com verniz sanitário ou embalagem de vidro escuro; volume de 500ml; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; fiscalizado pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento que esteja em conformidade com a norma legal/ instrução normativa mapa nº 01/2012.	unidade	220,00	39,69	NÃO

0015	BANANA PRATA: em pencas, de primeira qualidade, 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, amassos e sinais de apodrecimento; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	6.200,00	8,18	NÃO
0016	BATATA DOCE: de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	450,00	7,45	NÃO
0017	BATATA INGLESA: lavada, lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.500,00	6,23	NÃO
0018	BEBIDA DE SOJA: zero adição de açúcares 1l; de 1ª qualidade; ingredientes: extrato de soja, água, vitaminas (c, e, b2, b6, a, ácido fólico, d e b12), e minerais (cálcio e zinco), maltodextrina, sal, estabilizantes goma gelana, citrato trissódico e goma xantana, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose; embalagem de 1 litro.	unidade	40,00	14,43	NÃO
0019	BETERRABA LAVADA LISA: de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	700,00	7,36	NÃO
0020	BROCOLIS CHINES: cor característica; in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	450,00	13,21	NÃO
0021	CACAU EM PÓ ALCALINO: 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. Embalagem de 200g.	unidade	320,00	26,62	NÃO
0022	CAFE EM PÓ: tradicional; torra média; com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; deve apresentar padrão de qualidade com classificação 5,5, conforme normas do mapa do café com aroma e sabor característicos; deverá conter selo de qualidade ABIC e/ou comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para o café por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela rede brasileira de laboratórios analíticos de saúde (habilitados pela vigilância sanitária) – reblas/anvisa, e validade mínima de 75% de vida	pacote	280,00	30,66	NÃO

	útil do produto a partir da data de entrega. Embalagem de pacotes de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, contendo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem unitária contendo 500g. Marcas de referência: GEMA DE MINAS, ITAÚ, TRÊS CORAÇÕES.				
0023	CANELA EM PÓ: produto desidratado, em pó, com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de potes de polietileno, atóxico, resistente e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 30g.	unidade	80,00	6,83	NÃO
0024	CANJICA DE MILHO BRANCA: subproduto do grão de milho de cor branca sendo constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; contendo 500g.	pacote	600,00	5,65	NÃO
0025	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	quilograma	100,00	5,73	NÃO
0026	CARNE BOVINA: patinho, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação	quilograma	3.250,00	41,92	SIM

	e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
0027	CARNE BOVINA: patinho, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	750,00	41,92	NÃO
0028	CARNE BOVINA MOIDA DE SEGUNDA: (músculo traseiro bovino): congelada, sem gordura, sem nervos, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa inspecionada pelo Ministério da Agricultura (SIF), embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	quilograma	2.200,00	31,94	NÃO
0029	CARNE SUÍNA: lombo, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	2.550,00	28,67	SIM

0030	CARNE SUÍNA: lombo, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	quilograma	850,00	28,67	NÃO
0031	CEBOLA: branca, in natura; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.200,00	4,91	NÃO
0032	CENOURA VERMELHA: especial, de primeira, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno, atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.100,00	6,73	NÃO
0033	CHUCHU: in natura, de primeira, graúdo, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	600,00	6,83	NÃO
0034	COCO RALADO: desidratado, em flocos médios, sem adição de açúcar; produto deve ser produzido a partir de matérias primas de boa qualidade; embalagem de polietileno atóxico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 100g; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	600,00	6,48	NÃO
0035	COCO SECO: de qualidade; tamanho médio; isento de mofo e sujidades; castanha espessa; água preservada.	pacote	290,00	8,03	NÃO
0036	COENTRO: de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	250,00	13,65	NÃO

0037	CORANTE EM PÓ A BASE DE URUCUM: (bixa orellana), de cor vermelho intenso, acondicionado em embalagem de 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	quilograma	80,00	22,44	NÃO
0038	COUVE: de primeira qualidade, in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço de 400g.	Maço	600,00	7,65	NÃO
0039	COUVE-FLOR: íntegra; de boa qualidade; cor característica, sem folhas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti	quilograma	300,00	15,86	NÃO
0040	EXTRATO DE TOMATE: de 1ª qualidade; simples, concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; aparência de massa mole com cor vermelha, cheiro e sabor próprio; contendo em seus ingredientes apenas tomate; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; volume de 300g.	unidade	1.000,00	4,98	NÃO
0041	FARINHA DE AVEIA: farinha de granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de polietileno atóxico, resistente e embalagem secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo MÍNIMO 500g.	unidade	400,00	12,31	NÃO
0042	FARINHA DE MANDIOCA: torrada, fina, grau mínimo de umidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	220,00	5,99	NÃO
0043	FARINHA DE TAPIOCA: natural; produzida através da hidratação da fécula de mandioca; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g.	pacote	400,00	6,30	NÃO

0044	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	pacote	180,00	5,73	NÃO
0045	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, INTEGRAL: de 1ª qualidade, fina, isento sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	pacote	60,00	8,73	NÃO
0046	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: de 1ª qualidade; subproduto do trigo de cor branca, não torrada, fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	950,00	4,98	NÃO
0047	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	quilograma	1.300,00	7,73	NÃO

0048	FEIJÃO PRETO: carioquinha, tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, de cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	quilograma	300,00	7,51	NÃO
0049	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: seco; acondicionados em pacotes de 10g; ideal para produção de pães e pizzas.	unidade	200,00	4,98	NÃO
0050	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: de cor branca, em fino pó, devendo apresentar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, resistentes com capacidade para 250g, lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, informação nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 70% da sua vida útil	unidade	350,00	11,86	NÃO
0051	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: sem osso, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	quilograma	400,00	23,08	NÃO

0052	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA: congelado, sem tempero, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, fatiados em bifes. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não conter sinais de recongelamento. Deve ter cor, sabor e cheiro característico, não estar pegajoso e nem amolecidos. Ter ausência total de sujidades, parasitos (larvas ou ovos), ossos, pele, espinhas, cartilagens e vísceras. Entregar em embalagem primaria de plástico atóxico contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar a identificação do produto, data de fabricação, lote, data de validade, formas de armazenamento, carimbo do ministério da agricultura. O produto deverá ter validade mínima de 90 dias da data de entrega, que não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. A entrega do produto deverá ser em caminhão com carroceria isotérmico dotado de equipamentos para manter o produto refrigerado (-12°c a -18°c).	quilograma	1.200,00	58,92	NÃO
0053	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ENTRE 06 E 12 MESES: : fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas, para lactentes entre 06 e 12 meses de vida, com prebióticos, dha e ara, e nucleotídeos; composta por: lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oléico, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma), leite desnatado*, proteína concentrada do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), fosfato de cálcio dibásico, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de mortierella alpina, cloreto de colina, ácido l-ascórbico, taurina, l-ascorbato de sódio, sulfato ferroso, caseinato de cálcio*, mio-inositol, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, sulfato de zinco, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, acetato de dl-alfa tocoferila, adenosina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de potássio dibásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, d-pantotenato de cálcio, gluconato cúprico, dl-alfa tocoferol, palmitato de ascorbila, palmitato de retinila, fosfato de cálcio tribásico, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido n-pteroil-l-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, d-biotina, cianocobalmina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 800g.	lata	120,00	86,67	NÃO

0054	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) DESOSSADO: congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	quilograma	2.500,00	15,96	NÃO
0055	FUBÁ: subproduto do grão de milho, de cor amarela, granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e dados do fabricante e prazo de validade.	quilograma	350,00	4,18	NÃO
0056	GOIABA: nacional, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	2.400,00	16,73	NÃO
0057	HORTELÃ: Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	180,00	10,21	NÃO
0058	INHAME CHINÊS: extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	700,00	10,33	NÃO
0059	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: deve conter em sua composição: leite integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo; deve possuir cor, aparência e cheiro característico; embalagem íntegra; rótulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de fabricação e validade; embalagem contendo 170g.	unidade	400,00	5,65	NÃO

0060	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE: obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, na lista de ingredientes deve conter: Leite integral, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem plástica, pesando 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	40,00	6,48	NÃO
0061	LARANJA PERA: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	4.100,00	6,11	NÃO
0062	LEITE DE COCO: embalagem de 200 ml leite de coco natural, integral e concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em vidros, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	quilograma	200,00	5,98	NÃO
0063	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó leite em pó, 400 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com s.i.f.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	550,00	20,53	NÃO
0064	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: leite em pó isento de lactose, 300 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com s.i.f.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	pacote	180,00	25,46	NÃO
0065	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL: de 1ª qualidade; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; aspecto líquido, cor branca; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e	litro	8.000,00	6,43	NÃO

	Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
0066	LEITE ZERO LACTOSE: de 1ª qualidade; devendo conter em sua composição: Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	litro	350,00	7,61	NÃO
0067	LENTILHA: tipo 1, embalagem com 500 gramas em sacos plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	pacote	100,00	18,48	NÃO
0068	LIMÃO: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	quilograma	450,00	7,65	NÃO
0069	LINGÜIÇA DE FRANGO: de frango, isento de pele, aponevroses e fragmentos de ossos, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de	quilograma	120,00	27,50	NÃO

	validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.				
0070	LINGUIÇA SUÍNA: de pernil, tipo toscana, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	quilograma	800,00	23,64	NÃO
0071	LOURO: em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Com 10g aproximadamente.	pacote	280,00	4,73	NÃO
0072	MAÇÃ: fuji, in natura, de primeira qualidade, nacional com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazado para hortifrúti.	quilograma	3.800,00	14,91	NÃO

0073	MACARRÃO AVE MARIA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	400,00	5,30	NÃO
0074	MACARRÃO CONCHINHA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	450,00	6,18	NÃO
0075	MACARRÃO ESPAGUETE: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	500,00	5,65	NÃO
0076	MACARRÃO PARA LASANHA: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	300,00	11,08	NÃO

0077	MACARRÃO PARAFUSO: obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pacote	400,00	5,42	NÃO
0078	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO ESPAGUETE: a base de farinhas de arroz e corantes naturais, não contendo glúten e lactose; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 500g.	pacote	50,00	8,18	NÃO
0079	MAMÃO FORMOSA: tipo formosa, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.800,00	9,23	NÃO
0080	MAMÃO HAVAÍ: tipo havaí, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	800,00	13,52	NÃO
0081	MANGA: tipo tommy, extra, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti	quilograma	3.500,00	8,64	NÃO
0082	MANJERICÃO: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Maço	200,00	8,78	NÃO
0083	MANTEIGA COM SAL: manteiga produzida a partir de creme de leite pasteurizado e sal; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g	pote	300,00	22,86	NÃO

0084	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE: embalagem de 200g Creme pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural de urucum.	pote	30,00	19,95	NÃO
0085	MARACUJÁ: IN NATURA; azedo; coloração uniforme; polpa firme e intacta; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.100,00	16,18	NÃO
0086	MARGARINA: de 1ª qualidade; com sal, contendo vitamina A, com óleo interesterificado 65% de lipídios e isenta de gordura trans; resfriada a menos de 12ºc, embalagem intacta; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de potes plásticos atóxicos, resistentes, não transparentes, contendo 500g; embalagem secundária caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pote	280,00	9,72	NÃO
0087	MELANCIA: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada à granel; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	3.000,00	4,83	NÃO
0088	MELÃO: de primeira, in natura, apresentando grau de 90% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	1.400,00	8,31	NÃO
0089	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14%, com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes contendo 500g; embalagem secundaria de fardo plástico; a embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro de qualidade: pachá, anchieta ou similar.: milho para pipoca: tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14%, com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes contendo 500g; embalagem secundaria de fardo plástico; a embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade;	pacote	280,00	5,12	NÃO

0090	MILHO VERDE NO VAPOR: enlatado, de primeira qualidade; deve apresentar isento de sujidades ou qualquer outra matéria; ter cor, cheiro e sabor característicos; ingredientes devem conter apenas milho e água; embalagem em lata de flandres, com verniz sanitário; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 75% da sua vida útil; peso drenado 170g e peso líquido 195g.	lata	1.200,00	4,21	NÃO
0091	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja de alta qualidade; liquido viscoso; refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas; isento de sujidades e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de frascos de polietileno atóxico com volume de 900 ml e secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	lata/pet	1.200,00	8,91	NÃO
0092	ORÉGANO: produto desidratado com cor e cheiro característico; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pacote com 15g.	pacote	300,00	4,73	NÃO
0093	OVO DE GALINHA: branco, tipo extra, fresco, limpo, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, pesando aproximadamente 50g cada; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem apropriada, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pente com 30 und.	PENTE	750,00	22,61	NÃO

0094	PÃO DE FORMA INTEGRAL: de 1ª qualidade; produzido a partir de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 400g do produto.	pacote	1.200,00	8,73	NÃO
0095	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: de 1ª qualidade; tradicional; não devendo conter glúten e lactose; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 200g do produto.	pacote	80,00	17,22	NÃO
0096	PÃO FRANCÊS: pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou no dia anterior; unidade de 60g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	quilograma	1.900,00	23,87	NÃO
0097	PÃO DOCE TIPO HOT DOG: tipo cachorro quente, peso mínimo de 60g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. Enviar número de embalagens conforme a quantidade de pães a ser entregue, sendo embalagem plástica branca 20X14cm para hot dog.	quilograma	900,00	24,52	NÃO
0098	PÃO PARA HAMBURGUER – MINI : pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou um dia após da data de fabricação; unidade com peso aproximado de 30g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	quilograma	350,00	32,84	NÃO

0099	PEPINO: IN NATURA; íntegro; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	320,00	7,43	NÃO
0100	PÊRA: de primeira, firme e intacta, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho médio com aproximadamente 160g.	quilograma	800,00	16,98	NÃO
0101	PIMENTÃO: de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	550,00	14,93	NÃO
0102	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MORANGO: polpa de frutas integral, selecionada, 100% de polpa de morango; alimento sem conservante, não alcoólico e não fermentado, isento de contaminação, congelada; distribuída por estabelecimento com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em embalagem plástica, transparente, atóxica; validade mínima de 06 meses; transporte em carro refrigerado conforme a legislação vigente; embalada em pacote de 01 kg.	pacote	900,00	34,59	NÃO
0103	POLVILHO AZEDO: de 1ª qualidade ; subproduto da mandioca, produzido com matéria prima de qualidade, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, aparência e odor característicos; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	quilograma	450,00	9,99	NÃO
0104	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - CAJU: suco concentrado, sem açúcar, contendo ingredientes na ordem de polpa de caju, água, suco concentrado de caju; conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro	unidade	600,00	10,23	NÃO

0105	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - GOIABA: suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de goiaba, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	unidade	800,00	14,14	NÃO
0106	PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - MARACUJÁ: suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de maracujá, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	unidade	900,00	16,71	NÃO
0107	QUEIJO MUSSARELA: fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500g na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	quilograma	300,00	46,97	NÃO
0108	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE: 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fatiado em lâminas de aproximadamente 20g.	quilograma	30,00	70,09	NÃO

0109	QUIABO: macio, de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	600,00	22,22	NÃO
0110	REQUEIJÃO CREMOSO: embalagem plástica de 420g, ingredientes leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. O produto final deve possuir consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Deve possuir selo de inspeção para produto de origem animal. Validade mínima 30 dias da data de entrega	pote	380,00	19,70	NÃO
0111	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: sem lactose, sem glúten. Sem adição de amido, gomas. O produto não deve conter conservantes, corantes, gorduras trans e aromatizantes. Apresentação em embalagem de 200 gramas, aspecto, cheiro, sabor e, cor característicos. Validade mínima de 03 meses a partir data de entrega.	unidade	40,00	15,85	NÃO
0112	REPOLHO EXTRA: extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	450,00	5,05	NÃO
0113	SAL: tipo extra, iodado, refinado, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg.	pacote	180,00	2,32	NÃO
0114	TANGERINA PONKAN: IN NATURA; íntegra; graúda; cor característica e uniforme; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	900,00	11,56	NÃO
0115	TOMATE: aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	quilograma	1.800,00	9,53	NÃO

0116	TRIGO PARA KIBE: Grãos limpos e processados, apresentados na forma de granulado de trigo de coloração escura. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas resistentes, transparentes, limpas, não violadas e fabricadas em polietileno atóxico, com peso líquido de 500g por unidade. As embalagens devem estar agrupadas em fardos devidamente lacrados, que garantam a integridade do produto. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações: lista de ingredientes, valor nutricional, peso, identificação do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e qxiualquer material estranho. A validade mínima egida é de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	pacote	200,00	11,48	NÃO
0117	UVA PASSA DESIDRATADA PRETA: sem caroço; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 200g.	pacote	800,00	10,98	NÃO
0118	UVA VITÓRIA: sem semente; in natura; íntegra; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	unidade	1.200,00	10,86	NÃO
0119	VAGEM: nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	quilograma	200,00	21,59	NÃO
0120	VINAGRE DE ÁLCOOL: validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 750ml.	unidade	150,00	3,98	NÃO

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 05/2024.
Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Documento de Formalização de Demanda.
Critério de julgamento adotado será “por item” do tipo:
(X) - Menor Preço;
Deverá ser observado o valor máximo aceitável elaborado com base em pesquisa de preços, constante do processo administrativo.

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela obrigação legal do ente público de garantir o direito à alimentação escolar, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas normativas vigentes.

A oferta de alimentação adequada e saudável é fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, contribuindo para a permanência e o bom desempenho escolar, além da formação de hábitos alimentares saudáveis.

A reestruturação dos cardápios, promovida por responsável técnico habilitado, atende às diretrizes nutricionais do PNAE e às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando alimentos in natura, redução de ultraprocessados e maior diversificação alimentar.

A ampliação dos quantitativos decorre de necessidade técnica identificada a partir da execução anterior do contrato, que evidenciou insuficiência nas estimativas iniciais, bem como da adequação do consumo per capita à realidade dos alunos atendidos.

O aumento do valor estimado da contratação mostra-se, portanto, tecnicamente justificado em razão da ampliação dos quantitativos, da inclusão de novos gêneros alimentícios e da implantação do ensino em tempo integral, garantindo a regularidade, qualidade e adequação nutricional das refeições ofertadas durante todo o período letivo.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de fornecedores para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar visa assegurar o atendimento contínuo, regular e adequado aos estudantes da rede pública municipal durante o período de vigência contratual, garantindo o fornecimento de refeições em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Há necessidade de aquisição de gêneros alimentícios variados, seguros e de qualidade, que atendam aos padrões nutricionais estabelecidos pelo PNAE, respeitando as faixas etárias e as modalidades de ensino atendidas pelo município.

Em razão da atualização técnica promovida pelo novo nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar, houve reestruturação dos cardápios, com inclusão de novos itens alimentares, como peixe e carne bovina moída, além da ampliação da variedade e da quantidade de frutas ofertadas. Também foi implementada a substituição de sucos concentrados por sucos naturais nas unidades de educação infantil.

Verificou-se, ainda, a necessidade de revisão dos quantitativos anteriormente estimados, considerando a experiência da execução contratual passada, especialmente quanto ao consumo per capita, com destaque para os alunos da zona rural, que apresentam maior gasto energético.

Adicionalmente, está prevista a implantação do regime de tempo integral em duas unidades escolares da rede municipal, o que implicará aumento no número de refeições ofertadas por aluno, bem como acréscimo estimado de aproximadamente 50 novas matrículas, impactando diretamente no dimensionamento dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, DO REGIME DE EXECUÇÃO OU DA FORMA DE FORNECIMENTO:

4.1 O pagamento será realizado em até 30 dias após a entrega dos produtos solicitados, acompanhado da Nota Fiscal e das Certidões de Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista, conforme estabelecido no artigo 68 da Lei Federal 14.133/2021.

4.1.1 A entrega dos itens deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da Ordem de Fornecimento (OF), realizada semanalmente. Esse prazo poderá ser estendido para até 10 (dez) dias úteis, mediante justificativa plausível, devidamente aceita pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.1.2 O local de entrega será na sede do município de Alvorada de Minas/MG, na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua do Serro, n°95 - Centro, Alvorada de Minas - MG, 39140-000, às quintas-feiras, no horário: 07:00h às 15:00h.

4.1.3 Ficará a cargo dos servidores públicos da secretaria solicitante a verificação e o recebimento provisório das mercadorias entregues. No entanto, a responsabilidade pela análise final e concessão do recebimento definitivo dos serviços será do Gestor (Secretário Municipal) da pasta.

4.1.4. A contratação deverá obedecer à Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos); atender às diretrizes da Lei nº 11.947/2009, que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); observância às normas estabelecidas pela Resolução FNDE nº 06/2020, ou norma que venha a substituí-la, especialmente quanto à composição nutricional, qualidade sanitária e proporção de alimentos in natura ou minimamente processados

4.1.5. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, com validades adequadas ao período de consumo e livres de qualquer alteração que comprometa o uso;

4.1.6. Devem atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

4.1.7. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas: Identificação do produto; embalagem original e intacta; data de fabricação e/ou validade; peso líquido; número do lote; nome do fabricante, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

4.1.8. As embalagens deverão apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto.

4.1.9. Os produtos deverão ser entregues conforme cronograma previamente disponibilizado em até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da Ordem de Fornecimento (OF), realizada semanalmente.

4.1.10. O prazo acima poderá ser estendido para até 10 (dez) dias úteis, mediante justificativa plausível, devidamente aceita pelo Setor de Alimentação Escolar;

4.1.11. A empresa fornecedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues com defeitos, danificados ou incompatíveis com as especificações, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

4.1.12. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos higienizados e apropriados, respeitando as normas da vigilância sanitária e por conta da contratada;

4.1.13. As entregas de hortifrutigranjeiros deverão acontecer impreterivelmente às quintas-feiras;

4.1.14. A contratada será responsável pelo descarregamento e conferência dos produtos, no local designado, com a presença de servidor responsável;

4.1.15. O Setor de Alimentação Escolar, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade;

4.1.16. Na substituição de itens viciados, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais ou superiores, com aprovação prévia do contratante, sem custo adicional para este;

4.1.17 Ficará como responsabilidade da contratada indenizar o Município de Alvorada de Minas, por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.

4.1.18 Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução do objeto do contrato.

4.1.19. A contratada deverá responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta contratação, conforme o artigo 121 da Lei Federal 14.133/2021.
4.1.20 Os pagamentos à Contratada somente serão realizados mediante o efetivo fornecimento nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio Termo dos recebimentos mencionados acima.
4.1.21 Considerando a inexistência de requisitos específicos para a presente contratação, aqueles previstos como essenciais para habilitação mínima do licitante, que deverão ser observados pelo setor de licitações.
4.1.22 A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na lei nº 8.078, de 11/09/1990 – código de defesa do consumidor – e alterações subsequentes.
4.1.23 Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia do contratante, sem custo adicional para o contratante.
4.1.24. Transporte por conta da contratada
4.1.25. Os produtos deverão atender às características mínimas descritas, sendo vedada a aceitação de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança solicitados.
4.1.26. Prazo de pagamento em até 30 dias após a entrega da mercadoria solicitada, juntamente com a nota fiscal.
4.1.27. Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade:
4.1.28. Quando a vida útil for inferior a 12 meses: validade mínima de 80% (oitenta por cento)
4.1.29. Quando a vida útil for superior a 12 meses: validade mínima de 60% (sessenta por cento)
4.1.30. Entregar a mercadoria com prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega.
4.1.31 As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:
1° A inscrição no cadastro de pessoas físicas (CPF)ou no cadastro nacional da pessoa jurídica (CNPJ);
2° A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
3° A regularidade perante a fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
4° A regularidade relativa à seguridade social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
5° A regularidade perante a justiça do trabalho;
6° O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da constituição federal.
7° Ficará a cargo da Secretaria Municipal Solicitante realizar as solicitações e encaminhar para a contratada.
4.1.32 Ficará a cargo dos servidores públicos municipais da Secretaria Municipal Solicitante a verificação e o recebimento provisório dos objetos. No entanto, a responsabilidade pela análise final e concessão do recebimento definitivo dos objetos será do Gestor (Secretário(a) Municipal) da pasta. Essa concessão será formalizada por meio de um documento que incluirá o registro do recebimento provisório e definitivo.
4.1.33 A contratada deverá manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 14.133/2021, por este documento e pelo futuro edital.
4.1.34 Ficará como responsabilidade da contrata indenizar o Município de Alvorada de Minas, por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.
4.1.35 A contrata deverá responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito

trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta contratação.

4.1.36. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução do objeto do contrato.

4.1.37 Os pagamentos à Contratada somente serão realizados mediante o efetivo fornecimento nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio Termo dos recebimentos mencionados acima.

5.0 DO PLANO DE FISCALIZAÇÃO/GESTÃO DA ATA CONTRATO

5.1 Para a contratação pretendida haverá necessidade de providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração da ata contrato, tais como capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual. (art. 9º, inciso XI da IN 58/2022.)

5.1.1. Ficará a cargo dos servidores públicos municipais das Secretarias Municipais solicitantes a verificação e o recebimento provisório dos objetos. No entanto, a responsabilidade pela análise final e concessão do recebimento definitivo do objeto será do Gestor (Secretário(a) Municipal) da pasta. Essa concessão será formalizada por meio de um documento que incluirá o registro do recebimento provisório e definitivo.

5.1.2 Ficará a cargo da Secretaria Solicitante realizar as solicitações e encaminhar para a contratada.

5.1.3 Para a contratação pretendida, será necessário que a Administração adote providências prévias à celebração do contrato, tais como a capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual, conforme previsto no art. 9º, inciso XI da IN 58/2022. Tais providências são essenciais para evitar atrasos, problemas operacionais e garantir que a licitação atenda efetivamente às necessidades da Secretarias; ações que a Secretaria deve realizar antes de formalizar a licitação garantindo uma execução eficiente do fornecimento do produto

6.0 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São Obrigações do Contratante:

6.1 Efetuar o pagamento ajustado;

6.1.2 Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução da ata contrato;

6.1.3 Prestar à CONTRATADA todos os esclarecimentos necessários para a entrega dos produtos;

6.1.4 Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos;

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 São Obrigações da Contratada:

7.1.2 A manter, durante toda a execução da ata contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência e demais anexos.

7.1.3 A contratada deverá manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 14.133/2021, por este documento e pelo futuro edital.

7.1.4 Ficará como responsabilidade da contrata indenizar o Município de Alvorada de Minas, por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.

7.1.5 A contrata deverá responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta contratação.

7.1.6 A contratada deverá entregar o objeto do contrato nas condições e padrões previstos no instrumento convocatório, seus anexos, e valores definidos, observando as orientações recebidas da contratante, permitindo o acompanhamento e fiscalização da mesma.
7.1.7 Nos casos onde forem constatadas falhas, vícios aparentes ou ocultos durante a utilização normal dos itens licitados, o fornecedor fica obrigado a substituir o produto que comprovadamente tenha revelado defeito, por item equivalente, assim considerado aquele que apresentar características técnicas iguais ou superiores aos substituídos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.
7.1.8 A contratada deve comunicar a contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
7.1.9 A contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
7.1.10 A empresa fornecedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues com defeitos, danificados ou incompatíveis com as especificações do termo, no prazo de 05 (cinco) dias.
7.1.11 O transporte dos itens solicitados será de responsabilidade da empresa e/ou fornecedor contratados.
7.1.12 A contratada deverá se responsabilizar por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta contratação.
7.1.13 É responsabilidade da(o) contratada(o) indenizar o Município de Alvorada de Minas por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.
7.1.14 A contratada deverá manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 14.133/2021, por este documento e pelo futuro edital.
7.1.15 O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado ao MUNICÍPIO DE ALVORADA DE MINAS/MG, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo MUNICÍPIO, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarci-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

8 DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Até regulamentação interna que estabelecerá os casos e percentuais de subcontratação, não será admitida a subcontratação do objeto.

9 DA VIGÊNCIA DA ATA CONTRATAÇÃO

A presente contratação terá vigência 1 (um) ano podendo ser prorrogada nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10 PAGAMENTO

10.1 Os pagamentos serão efetuados pela Tesouraria deste Município, diretamente na conta da contratada, em até 30 dias após a entrega dos produtos solicitados, acompanhado da Nota Fiscal e das Certidões de Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista, conforme estabelecido no artigo 68 da Lei Federal 14.133/2021.
10.1.2 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que

a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
10.1.3 Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução do objeto do contrato.
10.1.4 Os pagamentos à Contratada somente serão realizados mediante o efetivo fornecimento nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio Termo dos recebimentos mencionados acima.

11 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa o fornecedor que infringir as disposições previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam:
11.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;
11.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
11.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;
11.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
11.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
11.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
11.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
11.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
11.1.9 fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
11.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
11.1.11 considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da disputa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
11.1.12 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos desta licitação;
11.1.13 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
11.1.14 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminas nos subitens anteriores, em processo de aplicação de penalidade, estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
11.1.15 Advertência pela falta do subitem 11.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
11.1.16 Multa de 10% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;
11.1.17 Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
11.1.18 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes municipais, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
11.1.19 Na aplicação das sanções serão considerados:
11.1.20 a natureza e a gravidade da infração cometida;
11.1.21 as peculiaridades do caso concreto;
11.1.22 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
11.1.22 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.1.23 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
11.1.24 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.
11.1.25 A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
11.1.26 Na aplicação da sanção prevista na alínea "b" do item 11.2 deste Termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
11.1.27 Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 11.2 deste Termo será instaurado processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará 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.
11.1.28 Quando o quadro funcional não dispor de servidores estatutários, a comissão a que se refere o item anterior será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.
11.1.29 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
11.1.30 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se os demais procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021.

12 DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

12.1 O valor total estimado dessa contratação, mediante a pesquisa de preço realizada pelo setor de cotação, sendo assim chegando no valor de R$1.427.467,00 (um milhão, quatrocentos e vinte e sete mil, quatrocentos e sessenta e sete reais)

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Por se tratar de aquisição necessária ao desenvolvimento de atividades visando a melhoria das atividades inerentes a esta instituição, considera-se a presente requisição em conformidade com o planejamento das Secretarias Municipais.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:
Dotação Orçamentária:

Ficha	Cód. Orçamentário	Projeto Atividade	Fonte de Recursos
688	9.1.2.12.306.15.2094.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	Recursos Não Vinculados de Impostos
689	9.1.2.12.306.15.2094.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
780	9.1.3.12.306.15.2103.33903000	Manutenção Merenda P/Ensino Pré Escolar	Recursos Não Vinculados de Impostos
781	9.1.3.12.306.15.2103.33903000	Manutenção Merenda P/Ensino Pré Escolar	Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
782	9.1.3.12.306.15.2104.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Para Creches	Recursos Não Vinculados de Impostos
783	9.1.3.12.306.15.2104.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Para Creches	Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Alvorada de Minas, 11 de março de 2026.

Elaborado por: _____
Claudiane Gonçalves de Pinho Santos

Aprovado por:_____
Danilio Clessio Ferreira

ANEXO V

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1- INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo identificar a opção com maior viabilidade técnica, eficiência e economicidade para a aquisição de gêneros alimentícios**,** visando atender às demandas da merenda escolar da rede municipal de ensino de Alvorada de Minas/MG, abrangendo 8 (oito) unidades escolares que atendem, aproximadamente, a 371 (trezentos e setenta e um) alunos matriculados, nas seguintes etapas de ensino:

- Creches em tempo integral, localizadas na sede do município e no distrito de Itapanhoacanga;
- Educação Infantil;
- Ensino Fundamental – Anos Iniciais (1º ao 5º ano);
- Ensino Fundamental – Anos Finais (6º ao 9º ano), nas demais localidades do município.

Este ETP foi elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas para licitações e contratos administrativos.

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal de Educação	Claudiane Gonçalves de Pinho Santos

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de fornecedores para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar é necessária para assegurar o atendimento contínuo, regular e adequado aos estudantes da rede pública de ensino ao longo do período de vigência contratual. Tal necessidade decorre da obrigação legal do ente público em garantir o direito à alimentação escolar, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas normativas vigentes.

A oferta de alimentação adequada e saudável é fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, contribuindo para a permanência e o bom desempenho escolar, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Para tanto, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios variados, seguros e de qualidade, que atendam aos padrões nutricionais definidos pelo PNAE, respeitando as faixas etárias e as modalidades de ensino atendidas pela rede municipal.

Ressalta-se que, no exercício anterior, houve a substituição do profissional nutricionista responsável técnico pelo Programa de Alimentação Escolar no município, o que resultou em alterações

significativas na composição dos cardápios. Em decorrência dessa atualização técnica, o novo planejamento alimentar passou a contemplar a inclusão de gêneros alimentícios que não eram utilizados anteriormente, a exemplo do peixe, cuja oferta é recomendada pelas diretrizes do PNAE em razão de seu elevado valor nutricional, bem como da carne bovina moída, considerando que nem todas as unidades escolares dispõem de equipamentos adequados para o processamento da carne in natura, o que favorece a execução das preparações e a padronização do preparo das refeições, entre outros itens.

Observa-se, ainda, aumento significativo na quantidade e na variedade de frutas a serem adquiridas, tendo em vista que o novo cardápio elaborado passou a priorizar maior diversificação alimentar, com a inclusão regular de diferentes tipos de frutas ao longo da semana, de forma a assegurar o aporte adequado de vitaminas, minerais e fibras, conforme as recomendações nutricionais do PNAE. Destaca-se também a inclusão de sucos naturais nas unidades de educação infantil (creches), preparados a partir de frutas in natura, em substituição aos sucos concentrados anteriormente utilizados, com o objetivo de reduzir a oferta de alimentos ultraprocessados, limitar a ingestão de açúcares adicionados e promover hábitos alimentares mais saudáveis desde a primeira infância, em consonância com as diretrizes do PNAE e com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Adicionalmente, no exercício anterior, foi necessário realizar sucessivas contratações ao longo do ano letivo para assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, o que evidenciou a insuficiência dos quantitativos inicialmente estimados e a necessidade de reavaliação do planejamento de consumo. A partir da experiência adquirida durante a execução contratual e da análise do comportamento alimentar dos alunos atendidos, o nutricionista responsável técnico identificou a necessidade de adoção de um consumo per capita mais elevado, especialmente para os alunos residentes na zona rural, cujo gasto energético diário e padrão de consumo alimentar se mostram superiores.

Dessa forma, a ampliação da quantidade e da variedade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos mostra-se tecnicamente justificada e necessária para atender às exigências legais, nutricionais e pedagógicas do PNAE garantindo a qualidade, a regularidade e a adequação da alimentação ofertada aos alunos da rede pública municipal, o que, consequentemente, justifica o aumento do valor estimado da contratação, em razão da ampliação dos quantitativos e da inclusão de novos itens no planejamento alimentar.

Ademais, destaca-se que, para o período de vigência da presente contratação, está prevista a implementação do regime de tempo integral em duas unidades escolares da rede municipal, o que acarretará a ampliação da jornada escolar e, consequentemente, da oferta de refeições diárias aos alunos atendidos. Tal medida implicará o aumento do número de refeições fornecidas por estudante, bem como a necessidade de adequação dos cardápios às exigências nutricionais específicas do ensino em tempo integral, conforme orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ressalta-se, ainda, que a implementação do tempo integral ocasionará um aumento estimado de 50 novas matrículas, o que impacta diretamente no dimensionamento dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem adquiridos. Dessa forma, torna-se imprescindível a ampliação do planejamento de consumo, considerando tanto o acréscimo do público atendido quanto a maior demanda alimentar decorrente da permanência prolongada dos alunos nas unidades escolares, garantindo-se a oferta adequada, suficiente e nutricionalmente equilibrada das refeições ao longo de todo o período letivo.

3- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Embora o Município de Alvorada de Minas/MG, ainda não possua Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente instituído, a contratação demandada está em plena conformidade com orçamento vigente, integrando-se ao planejamento estratégico e às metas institucionais definidas para o exercício..

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Com o intuito de conferir máxima clareza e objetividade à contratação, os requisitos foram elaborados com base em especificações técnicas usuais de mercado, privilegiando a funcionalidade e a economicidade. São eles:

- Poderão participar desta contratação pessoas jurídicas do ramo pertinente, de gênero alimentício, que preencherem as condições constantes deste Edital;
- O participante deverá, no ato da habilitação, apresentar Certidões Negativas nas esferas Municipal, Estadual e Federal, bem como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- O participante deverá, no ato da habilitação, demonstrar capacidade logística informando se há frota, centro de distribuição próprio ou outro meio que viabilize o cumprimento das obrigações sem atrasos na entrega. Esta informação poderá se dar por meio de Declaração elaborada pelo fornecedor, comprovando o sucesso em contratações anteriores e se comprometendo a cumprir o prazo estipulado no Edital;
- A contratação deverá obedecer à **Lei nº 14.133/2021** (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos); atender às diretrizes da **Lei nº 11.947/2009**, que trata do Programa Nacional de

Alimentação Escolar (PNAE); observância às normas estabelecidas pela **Resolução FNDE nº 06/2020**, ou norma que venha a substituí-la, especialmente quanto à composição nutricional, qualidade sanitária e proporção de alimentos in natura ou minimamente processados

- Os gêneros alimentícios deverão ser de **primeira qualidade**, com **validades adequadas ao período de consumo** e **livres de qualquer alteração** que comprometa o uso;
- Devem atender às exigências da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, do **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)** e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
    - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas: Identificação do produto; embalagem original e intacta; data de fabricação e/ou validade; peso líquido; número do lote; nome do fabricante, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.
- A validade dos produtos, observada na data da entrega, deverá obedecer aos seguintes critérios:
    - Quando a vida útil for inferior a 12 meses: validade mínima de 80% (oitenta por cento).
    - Quando a vida útil for superior a 12 meses: validade mínima de 60% (sessenta por cento).
- Não sendo o caso descrito acima, a mercadoria deverá ser entregue com um prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.
- Não será permitido o fornecimento de alimentos com prazos de validade inferiores ao mínimo exigido para o planejamento da distribuição e consumo;
- As embalagens deverão apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto.
- Os produtos deverão ser entregues conforme cronograma previamente disponibilizado em até **5 (cinco) dias úteis** após a emissão da Ordem de Fornecimento (OF), realizada semanalmente.
- O prazo acima poderá ser estendido para até **10 (dez) dias úteis**, mediante **justificativa plausível**, devidamente **aceita pelo Setor de Alimentação Escolar;**
- A empresa fornecedora será responsável pela **substituição**, troca ou reposição dos itens porventura entregues com defeitos, danificados ou incompatíveis com as especificações, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**;
- O transporte dos alimentos deverá ser realizado em **veículos higienizados e apropriados**, respeitando as normas da **vigilância sanitária e por conta da contratada;**
- As entregas de **hortifrutigranjeiros** deverão acontecer **impreterivelmente às quintas-feiras**;

- A contratada será responsável pelo **descarregamento e conferência dos produtos**, no local designado, com a presença de servidor responsável;
- O Setor de Alimentação Escolar, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade;
- Na substituição de itens viciados, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais ou superiores, com aprovação prévia do contratante, sem custo adicional para este;
- A entrega da Mercadoria será realizada na Secretaria Municipal de Educação, cujo endereço constará na Autorização de Fornecimento/Ordem de Fornecimento;
- O pagamento será realizado em até **30 dias corridos**, após a entrega dos produtos solicitados, acompanhado da Nota Fiscal;
- Os pagamentos à Contratada somente serão realizados mediante o efetivo fornecimento nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio Termo dos recebimentos mencionados neste documento;
- O recebimento definitivo dos itens solicitados será de responsabilidade do servidor nutricionista da pasta, designado como fiscal do contrato. A assinatura da Gestora da Pasta deverá constar no Documento Fiscal, juntamente com a assinatura do fiscal designado;
- Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução do objeto do contrato;
- É obrigação da contratada o monitoramento dos endereços eletrônicos e telefones de contato fornecidos à Entidade Executora e mantê-los atualizados.
- Os contratantes, credor e fornecedor, deverão contratar à luz do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, Lei nº. 9.854/99 e no Decreto nº.4.358/2002, que dispõe sobre a vedação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre para menores de 18 anos, bem como qualquer trabalho para menores de 16 anos, exceto na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos;
- A contratada deverá se responsabilizar por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta contratação;
- É responsabilidade da(o) contratada(o) indenizar o Município de Alvorada de Minas por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos;
- A contratada deverá manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 14.133/2021, por este documento e pelo futuro edital;

- O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado ao MUNICÍPIO DE ALVORADA DE MINAS/MG, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo MUNICÍPIO, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarci-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação,
- Essa futura contratação deve considerar os benefícios associados às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme estabelecido na Lei Complementar n° 123/2006 e suas alterações, bem como na Lei 14.133/2021, quando o valor não ultrapassar o valor compatível com o benefício.

5- ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades a serem licitadas foram definidas com base em levantamento dos gêneros alimentícios adquiridos em exercícios anteriores, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como considerando a inclusão de novos itens incorporados ao cardápio escolar pelo nutricionista responsável técnico.

Para a definição dos quantitativos, foi realizado comparativo entre os itens anteriormente licitados e o consumo efetivamente registrado pelos discentes, permitindo o ajuste das quantidades de acordo com a demanda real das unidades escolares. Tal metodologia visa evitar desperdícios, assegurar o abastecimento contínuo e garantir a adequada execução do programa de alimentação escolar.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	**ABACATE:** de primeira, in natura, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	800	10,98	8784,00
2.	**ABACAXI:** nacional, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; de boa qualidade, isento de sujidades e parasitas; contendo peso unitário de aproximadamente 1,5 kg; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	KG	3200	6,34	20288,00

3.	**ABÓBORA:** cabotiá, japonesa, extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionados em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1600	2,60	4160,00
4.	**ABOBRINHA ITALIANA:** tamanho médio; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	400	3,80	1520,00
5.	**AÇAFRÃO:** Açafrão em pó proveniente de Croocus Sativus, ou Cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Curcuma doméstica ou Cúrcuma longa L. Acondicionado em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, contendo 10g, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados, conforme as disposições da legislação vigente. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	PCT	120	2,39	286,80
6.	**AÇUCAR CRISTAL**: obtida a partir da cana-de-açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e sujidades; acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, lacrada, não danificada; devendo conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de 5kg; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega	PCT	280	16,10	4508,00
7.	**ALFACE CRESPA:** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta.	PÉ	850	2,50	2125,00
8.	**ALHO BULBO INTEIRO**: nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	KG	400	15,00	6000,00

9.	**AMENDOIM:** tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, maduro, limpo, seco e de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, isentos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécie; embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo 500g por pacote; embalagem secundária de fardo plástico, lacrada e não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	PCT	320	12,98	4153,60
10.	**AMIDO DE MILHO:** produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	300	5,40	1620,00
11.	**ARROZ INTEGRAL:** arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	PCT	150	6,98	1047,00
12.	**ARROZ TIPO 1 (BRANCO):** subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com no mínimo 90% de seus grãos inteiros; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica, lacrada, não danificada, conter no rótulo, tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; **embalagem contendo 5kg**..	PCT	1100	17,00	18700,00

13.	**AVEIA EM FLOCOS FINOS:** acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	90	7,20	648,00
14.	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:** produto obtido da prensa de azeitonas maduras por processo físico sem alterar as propriedades organolépticas do produto, com grau de acidez menor que um; embalagem de lata de flandres, com verniz sanitário ou embalagem de vidro escuro; volume de 500ml; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que esteja em conformidade com a Norma Legal/ Instrução Normativa MAPA Nº 01/2012.	UND	220	35,90	7898,00
15.	**BANANA PRATA:** em pencas, de primeira qualidade, 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, amassos e sinais de apodrecimento; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	6200	5,79	35898,00
16.	**BATATA DOCE:** de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	450	4,88	2196,00
17.	**BATATA INGLESA:** lavada, lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1500	4,00	6000,00
18.	**BEBIDA DE SOJA:** zero adição de açúcares 1l; de 1ª qualidade**; ingredientes: extrato de soja, água, vitaminas (c, e, b2, b6, a, ácido fólico, d e b12), e minerais (cálcio e zinco), maltodextrina, sal, estabilizantes goma gelana, citrato trissódico e goma xantana, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose; embalagem de 1 litro.**	UND	40	10,80	432,00

19.	**BETERRABA LAVADA LISA**: de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	700	3,49	2443,00
20.	**BROCOLIS CHINES:** cor característica; in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	450	7,90	3555,00
21.	**CACAU EM PÓ ALCALINO:** 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. **Embalagem de 200g.**	UND	320	27,50	8800,00
22.	**CAFE EM PÓ**: tradicional; torra média; com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; deve apresentar padrão de qualidade com classificação 5,5, conforme normas do mapa do café com aroma e sabor característicos; deverá conter selo de qualidade ABIC e/ou comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para o café por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela rede brasileira de laboratórios analíticos de saúde (habilitados pela vigilância sanitária) – reblas/anvisa, e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega. Embalagem de pacotes de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, contendo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem unitária contendo 500g. Marcas de referência: GEMA DE MINAS, ITAÚ, TRÊS CORAÇÕES.	PCT	280	28,70	8036,00
23.	**CANELA EM PÓ**: produto desidratado, em pó, com cheiro, sabor e aparência característicos; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de potes de polietileno, atóxico, resistente e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 30g.	UND	80	5,90	472,00

24.	**CANJICA DE MILHO BRANCA**: subproduto do grão de milho de cor branca sendo constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; contendo 500g.	PCT	600	6,90	4140,00
25.	**CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	100	3,99	399,00
26.	**CARNE BOVINA**: patinho, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em **pacotes de até 3kg**, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	4000	32,90	131600,00

27.	**CARNE BOVINA MOIDA DE SEGUNDA:** (músculo traseiro bovino), congelada, sem gordura, sem nervos, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa inspecionada pelo Ministério da Agricultura (SIF), embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2200	22,90	50380,00
28.	**CARNE SUÍNA:** lombo, de primeira qualidade, de animais sadios, congeladas á -18°c, em peças com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo; em pacotes de até 3kg, acondicionados em caixas lacradas; na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	3400	19,90	67660,00
29.	**CEBOLA:** branca, in natura; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1200	2,88	3456,00
30.	**CENOURA VERMELHA:** especial, de primeira, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda; embaladas em saco de polietileno, atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1100	4,00	4400,00

31.	**CHUCHU:** in natura, de primeira, graúdo, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	600	3,39	2034,00
32.	**COCO RALADO:** desidratado, em flocos médios, **sem adição de açúcar**; produto deve ser produzido a partir de matérias primas de boa qualidade; embalagem de polietileno atóxico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 100g; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	PCT	600	5,00	3000,00
33.	**COCO SECO:** de qualidade; tamanho médio; isento de mofo e sujidades; castanha espessa; água preservada.	UND	290	6,20	1798,00
34.	**COENTRO**: de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	MAÇO	250	9,98	2495,00
35.	**CORANTE EM PÓ A BASE DE URUCUM:** (bixa orellana), de cor vermelho intenso, acondicionado em embalagem de 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	80	15,00	1200,00
36.	**COUVE:** de primeira qualidade, in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Maço de 400g.	MAÇO	600	6,90	4140,00
37.	**COUVE-FLOR:** íntegra; de boa qualidade; cor característica, sem folhas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	300	15,00	4500,00

38.	**EXTRATO DE TOMATE:** de 1ª qualidade; simples, concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; aparência de massa mole com cor vermelha, cheiro e sabor próprio; contendo em seus ingredientes apenas tomate; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; volume de 300g.	UND	1000	2,99	2990,00
39.	**FARINHA DE AVEIA:** farinha de granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de polietileno atóxico, resistente e embalagem secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo **MÍNIMO 500g.**	UND	400	16,90	6760,00
40.	**FARINHA DE MANDIOCA:** torrada, fina, grau mínimo de umidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; deve possuir cor, aparência e cheiro característico e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes; embalagem secundaria de fardo plástico, lacrada, não danificada; conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	KG	220	4,50	990,00
41.	**FARINHA DE TAPIOCA:** natural; produzida através da hidratação da fécula de mandioca; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g.	PCT	400	8,90	3560,00
42.	**FARINHA DE MILHO EM FLOCOS:** grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	PCT	180	4,00	720,00

43.	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, INTEGRAL:** de 1ª qualidade, fina, isento sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	PCT	60	6,00	360,00
44.	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO:** de 1ª qualidade; subproduto do trigo de cor branca, não torrada, fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; enriquecida com ferro e ácido fólico de aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno, atóxico, resistentes e embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	KG	950	3,99	3790,50
45.	**FEIJÃO CARIOCA:** tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos de matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes, lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; contendo 1kg.	KG	1300	4,99	6487,00

46.	**FEIJÃO PRETO:** carioquinha, tipo 1; deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros, de cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra; estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	300	5,19	1557,00
47.	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO:** seco; acondicionados em pacotes de 10g; ideal para produção de pães e pizzas.	UND	200	5,90	1180,00
48.	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:** de cor branca, em fino pó, devendo apresentar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; embalagem de polietileno atóxico, resistentes com capacidade para 250g, lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, informação nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 70% da sua vida útil.	UND	350	7,50	2625,00
49.	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** sem osso, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	4000	19,40	77600,00

50.	**FILÉ DE PEIXE TILÁPIA**, congelado, sem tempero, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, fatiados em bifes. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não conter sinais de recongelamento. Deve ter cor, sabor e cheiro característico, não estar pegajoso e nem amolecidos. Ter ausência total de sujidades, parasitos (larvas ou ovos), ossos, pele, espinhas, cartilagens e vísceras. Entregar em embalagem primaria de plástico atóxico contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar a identificação do produto, data de fabricação, lote, data de validade, formas de armazenamento, carimbo do ministério da agricultura. O produto deverá ter validade mínima de 90 dias da data de entrega, que não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. A entrega do produto deverá ser em caminhão com carroceria isotérmico dotado de equipamentos para manter o produto refrigerado (-12°c a -18°c).	KG	1200	49,95	59940,00
51.	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ENTRE 06 E 12 MESES**: fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas, para lactentes entre 06 e 12 meses de vida, com prebióticos, dha e ara, e nucleotídeos; composta por: lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oléico, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma), leite desnatado*, proteína concentrada do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), fosfato de cálcio dibásico, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de mortierella alpina, cloreto de colina, ácido l-ascórbico, taurina, l-ascorbato de sódio, sulfato ferroso, caseinato de cálcio*, mio-inositol, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, sulfato de zinco, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, acetato de dl-alfa tocoferila, adenosina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de potássio dibásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, d-pantotenato de cálcio, gluconato cúprico, dl-alfa tocoferol, palmitato de ascorbila, palmitato de retinila, fosfato de cálcio tribásico, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido n-pteroil-l-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, d-biotina, cianocobalmina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 800g.	LATA	120	77,70	9324,00

52.	**FRANGO (COXA E SOBRECOXA) DESOSSADO:** congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2500	15,98	39950,00
53.	**FUBÁ:** subproduto do grão de milho, de cor amarela, granulosidade fina, isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e dados do fabricante e prazo de validade.	KG	350	2,79	976,50
54.	**GOIABA:** nacional, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	2400	13,00	31200,00
55.	**HORTELÃ:** Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	MAÇO	180	6,90	1242,00
56.	**INHAME CHINÊS:** extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	700	5,49	3843,00

57.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL:** deve conter em sua composição: leite integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo; deve possuir cor, aparência e cheiro característico; embalagem íntegra; rótulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de fabricação e validade; embalagem contendo 170g.	UND	400	4,98	1992,00
58.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE**: obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, na lista de ingredientes deve conter: Leite integral, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem plástica, pesando 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	UND	40	5,98	239,20
59.	**LARANJA PERA:** de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	4100	5,50	22550,00
60.	**LEITE DE COCO:** embalagem de 200 ml leite de coco natural, integral e concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em vidros, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	200	4,00	800,00
61.	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** leite em pó leite em pó, 400 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com S.I.F.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	PCT	550	16,20	8910,00

62.	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE:** leite em pó isento de Lactose, 300 gramas: instantâneo, enriquecido com vitamina e minerais; o produto deverá ser de boa solubilidade sem glúten, sem soro de leite, aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; conter na lista de ingredientes somente leite integral; o produto deverá ser registrado no ministério da agricultura com S.I.F.; apresentar validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega.	PCT	180	22,00	3960,00
63.	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL:** de 1ª qualidade; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; aspecto líquido, cor branca; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	LITRO	8000	4,79	38320,00
64.	**LEITE ZERO LACTOSE:** de 1ª qualidade; devendo conter em sua composição: Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio; UHT (ultra high temperature); aparência, aspecto, cor, sabor e odor próprios; o produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-SIF/DIPOA; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	LITRO	350	6,50	2275,00
65.	**LENTILHA:** tipo 1, embalagem com 500 gramas em sacos plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	13,00	1300,00

66.	**LIMÃO**: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	KG	450	5,16	2322,00
67.	**LINGÜIÇA DE FRANGO:** de frango, isento de pele, aponevroses e fragmentos de ossos, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	120	34,98	4197,60
68.	**LINGUIÇA SUÍNA:** de pernil, tipo toscana, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas á -18 °c, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas; deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	800	14,80	11840,00

69.	**LOURO:** em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Com 10g aproximadamente.	PCT	280	3,00	840,00
70.	**MAÇÃ**: fuji, in natura, de primeira qualidade, nacional com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo; deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazado para hortifrúti.	KG	3800	9,70	36860,00
71.	**MACARRÃO AVE MARIA:** obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	400	5,48	2192,00
72.	**MACARRÃO CONCHINHA:** obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	450	6,00	2700,00
73.	**MACARRÃO ESPAGUETE:** obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	500	3,49	1745,00

74.	**MACARRÃO PARA LASANHA:** obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	300	12,98	3894,00
75.	**MACARRÃO PARAFUSO:** obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial, de primeira qualidade, com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5kg por pacote; embalagem secundaria de fardo plástico, deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	400	5,48	2192,00
76.	**MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO ESPAGUETE:** a base de farinhas de arroz e corantes naturais, **não contendo glúten e lactose**; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 500g.	PCT	50	5,80	290,00
77.	**MAMÃO FORMOSA:** tipo formosa, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1800	6,50	11700,00
78.	**MAMÃO HAVAÍ:** tipo havaí, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	800	8,90	7120,00

79.	**MANGA:** tipo tommy, extra, in natura, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	3500	6,00	21000,00
80.	**MANJERICÃO:** folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	MAÇO	200	6,20	1240,00
81.	**MANTEIGA COM SAL:** manteiga produzida a partir de creme de leite pasteurizado e sal; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 500g.	POTE	300	21,50	6450,00
82.	**MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE:** embalagem de 200g Creme pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural de urucum.	POTE	30	11,79	353,70
83.	**MARACUJÁ:** in natura; azedo; coloração uniforme; polpa firme e intacta; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1100	10,80	11880,00
84.	**MARGARINA:** de 1ª qualidade; com sal, contendo vitamina A, com óleo interesterificado 65% de lipídios e isenta de gordura trans; resfriada a menos de 12ºc, embalagem intacta; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de potes plásticos atóxicos, resistentes, não transparentes, contendo 500g; embalagem secundária caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	POTE	280	8,29	2321,20
85.	**MELANCIA:** graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada à granel; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	3000	3,39	10170,00

86.	**MELÃO**: de primeira, in natura, apresentando grau de 90% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1400	10,98	15372,00
87.	**MILHO PARA PIPOCA:** tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14%, com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes, resistentes contendo 500g; embalagem secundaria de fardo plástico; a embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro de qualidade: pachá, anchieta ou similar.	PCT	280	3,00	840,00
88.	**MILHO VERDE NO VAPOR:** enlatado, de primeira qualidade; deve apresentar isento de sujidades ou qualquer outra matéria; ter cor, cheiro e sabor característicos; ingredientes devem conter apenas milho e água; embalagem em lata de flandres, com verniz sanitário; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 75% da sua vida útil; peso drenado 170g e peso líquido 195g.	LATA	1200	3,69	4428,00
89.	**ÓLEO DE SOJA:** produto obtido do grão de soja de alta qualidade; liquido viscoso; refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas; isento de sujidades e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária de frascos de polietileno atóxico com volume de 900 ml e secundária de caixa de papelão; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	LATA/ PET	1200	8,80	10560,00
90.	**ORÉGANO:** produto desidratado com cor e cheiro característico; devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais; com aparência e cheiro próprios; com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, transparentes e resistentes; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pacote com 15g.	PCT	300	3,00	900,00

91.	**OVO DE GALINHA:** branco, tipo extra, fresco, limpo, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, pesando aproximadamente 50g cada; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem apropriada, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; pente com 30 und.	PENTE	750	19,00	14250,00
92.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL:** de 1ª qualidade; produzido a partir de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 400g do produto.	PCT	1200	8,00	9600,00
93.	**PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE:** de 1ª qualidade; tradicional; não devendo conter glúten e lactose; deve conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem de polietileno atóxico contendo mínimo de 200g do produto.	PCT	80	12,94	1035,20
94.	**PÃO FRANCÊS:** pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou no dia anterior; unidade de 60g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	KG	1900	22,70	43130,00

95.	**PÃO DOCE TIPO HOT DOG:** tipo cachorro quente, peso mínimo de 60g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. Enviar número de embalagens conforme a quantidade de pães a ser entregue, sendo embalagem plástica branca 20X14cm para hot dog.	KG	900	17,19	15471,00
96.	**PÃO PARA HAMBURGUER – MINI** : pão produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação; serão rejeitados pães mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço; preferencialmente feito no dia da entrega ou um dia após da data de fabricação; unidade com peso aproximado de 30g; embalados em saco de polietileno atóxico; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	KG	350	30,00	10500,00
97.	**PEPINO:** in natura; íntegro; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	320	4,80	1536,00
98.	**PÊRA**: de primeira, firme e intacta, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho médio com aproximadamente 160g.	KG	800	12,27	9816,00
99.	**PIMENTÃO:** de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	550	10,80	5940,00
100.	**POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MORANGO**: polpa de frutas integral, selecionada, 100% de polpa de morango; alimento sem conservante, não alcoólico e não fermentado, isento de contaminação, congelada; distribuída por estabelecimento com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em embalagem plástica, transparente, atóxica; validade mínima de 06 meses; transporte em carro refrigerado conforme a legislação vigente; embalada em pacote de 01 kg.	PCT	900	29,98	26982,00

101.	**POLVILHO AZEDO:** de 1ª qualidade ; subproduto da mandioca, produzido com matéria prima de qualidade, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, aparência e odor característicos; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg por pacote; embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	450	8,50	3825,00
102.	**PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - CAJU:** suco concentrado, sem açúcar, contendo ingredientes na ordem de polpa de caju, água, suco concentrado de caju; conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; parâmetro	UND	600	8,00	4800,00
103.	**PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - GOIABA:** suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de goiaba, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	800	10,80	8640,00

104.	**PREPARO LIQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO - MARACUJÁ:** suco concentrado, sem açúcar, contendo polpa de maracujá, água, conservantes e acidulantes permitidos pela legislação; sem adição de açúcar, não fermentado; com rendimento mínimo 7,5 litros e diluição mínima de 6,5 litros; produto pasteurizado e isento de aromas artificiais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo no mínimo 1000 ml, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	900	13,89	12501,00
105.	**QUEIJO MUSSARELA:** fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500g na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	KG	300	45,00	13500,00
106.	**QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE:** 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fatiado em lâminas de aproximadamente 20g.	KG	30	66,50	1995,00
107.	**QUIABO:** macio, de cor verde, extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	600	13,00	7800,00

108.	**REQUEIJÃO CREMOSO:** embalagem plástica de 420g, ingredientes leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. O produto final deve possuir consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Deve possuir selo de inspeção para produto de origem animal. Validade mínima 30 dias da data de entrega.	POTE	380	16,88	6414,40
109.	**REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE:** sem lactose, sem glúten. Sem adição de amido, gomas. O produto não deve conter conservantes, corantes, gorduras trans e aromatizantes. Apresentação em embalagem de 200 gramas, aspecto, cheiro, sabor e, cor característicos. Validade mínima de 03 meses a partir data de entrega**.**	UND	40	12,90	516,00
110.	**REPOLHO EXTRA:** extra, in natura, de primeira, sem lesões físicas ou mecânicas, isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau médio de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	450	3,29	1480,50
111.	**SAL:** tipo extra, iodado, refinado, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 1kg.	PCT	180	2,00	360,00
112.	**TANGERINA PONKAN:** in natura; íntegra; graúda; cor característica e uniforme; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	900	7,70	6930,00
113.	**TOMATE:** aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, oriunda de manuseio ou transporte; embalados em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1800	5,29	9522,00

114.	**TRIGO PARA KIBE:** Grãos limpos e processados, apresentados na forma de granulado de trigo de coloração escura. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas resistentes, transparentes, limpas, não violadas e fabricadas em polietileno atóxico, com peso líquido de 500g por unidade. As embalagens devem estar agrupadas em fardos devidamente lacrados, que garantam a integridade do produto. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações: lista de ingredientes, valor nutricional, peso, identificação do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e qualquer material estranho. A validade mínima exigida é de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	200	5,99	1198,00
115.	**UVA PASSA DESIDRATADA PRETA:** sem caroço; validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem contendo 200g.	PCT	800	10,00	8000,00
116.	**UVA VITÓRIA:** sem semente; in natura; íntegra; de boa qualidade, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embaladas em saco de polietileno atóxico e acondicionado em caixa vazada para hortifrúti.	KG	1200	7,49	8988,00
117.	**VAGEM:** nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em saco de polietileno atóxico.	KG	200	17,50	3500,00
118.	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega; embalagem atóxica, resistente, devendo ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, lista de ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade; embalagem com 750ml.	UND	150	3,00	450,00

6- LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender a esta contratação, a Secretaria Municipal de Educação realizou um estudo de mercado com o objetivo de identificar a melhor forma e solução para a obtenção de gêneros alimentícios.

Por se tratarem de bens de consumo perecíveis, utilizados conforme a demanda das unidades de ensino municipal, a solução mais adequada para suprir tal necessidade se dá por meio de aquisição planejada, considerando as quantidades estimadas e a regularidade do fornecimento.

Considerando que esta aquisição pode ser realizada por diferentes modalidades licitatórias, foram analisadas as particularidades da realidade local, tais como a existência de fornecedores no município e região, custos com frete, prazos de entrega, e demais aspectos logísticos que impactam a economicidade e a eficiência da contratação.

Foi realizado levantamento de preços por meio de cotação informal junto a fornecedor da região, complementado por pesquisa em licitações vigentes de merenda escolar em outros municípios e consulta a preços de referência disponíveis na internet, a fim de assegurar a compatibilidade dos valores estimados com os preços de mercado.

Também foram observados os valores praticados em licitações similares, disponíveis no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), a fim de verificar a compatibilidade de preços com o mercado.

Além disso, considerando que a Secretaria Municipal de Educação realizou aquisição de gêneros alimentícios nos últimos 12 meses, foram utilizados os dados da contratação anterior como parâmetro comparativo.

A partir dessa análise, e tendo em vista que o único meio viável para suprir a demanda é por meio de aquisição, foram identificadas as seguintes soluções para atender à necessidade:

Pregão Eletrônico: modalidade recomendada para aquisição de bens e serviços comuns. O pregão eletrônico oferece ampla concorrência e permite a obtenção do melhor preço.

Credenciamento: embora mais comum para serviços contínuos ou específicos, o credenciamento também pode ser considerado para fornecedores recorrentes de produtos.

Dispensa: é uma modalidade de contratação que permite à administração pública adquirir bens ou serviços sem a necessidade de um processo licitatório formal.

Adesão à Ata de Registro de Preços: permite a órgãos públicos aproveitar os preços e condições registrados em ata, originada a partir de um processo de licitação que a antecede.

Considerando os princípios que regem a Administração Pública e o planejamento da pasta administrativa, que é acompanhado pelo próprio Plano de Contratações Anuais, a Secretaria Municipal de Educação opina pela realização de **Pregão Eletrônico pela modalidade Registro de Preços**, a fim de garantir um menor preço e adequação dos pedidos das unidades escolares.

7- ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada com base em fontes idôneas e diversificadas, em conformidade com as diretrizes previstas na Lei nº 14.133/2021. Foram considerados os valores praticados em licitações vigentes no município para fornecimento de merenda escolar, notadamente os Pregões nº 0001/2025 e nº 0043/2025.

Para os itens não contemplados nos referidos certames, a estimativa foi complementada com base em cotação informal obtida junto a fornecedor da região (anexo), em preços registrados em licitação de merenda escolar realizada por outro município, bem como em pesquisas de preços realizadas na internet, conforme links indicados, com o objetivo de aferir a compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado e garantir a economicidade da contratação.

O preço estimável para o contrato é de **R$ 1.178.301,20**

https://www.generalsalgado.sp.gov.br/editais/04_termo_de_referencia_20013534.pdf

https://www.bretas.com.br/manteiga-piracanjuba-zero-lactose-com-sal-200g-1737480/p?idsku=7674&srsltid=AfmBOopoNRi0yzlYqDNMu8WKGArCpgqyqWLuEdco4RBwB1rZNeTjBoeNFmQ

8- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução mais adequada é a contratação de um fornecedor único ou de múltiplos fornecedores (em caso de vantagem para a Administração Pública) para o fornecimento dos itens, com entrega sob demanda, mediante solicitação da Secretaria. A proposta é a adoção de um contrato de fornecimento contínuo, com vigência de **12 meses**, permitindo que a secretaria requisite os itens conforme sua real necessidade, considerando que não há local adequado para o estoque da totalidade de gêneros alimentícios, evitando, também, desperdícios.

9- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento em licitações é uma prática que visa atender as necessidades da Administração Pública de maneira eficiente e alinhada com os princípios da economicidade e da gestão responsável de recursos.

Justifica-se o parcelamento das entregas ao longo da vigência do contrato (fornecimento contínuo). O parcelamento é imprescindível para atender à natureza da despesa, que é contínua e fracionada no

tempo, evitando a formação de estoques desnecessários, o desperdício de itens e a imobilização de recursos financeiros. A entrega única de todo o gênero alimentício é técnica e economicamente inviável, pois não atenderia à dinâmica de consumo dos setores.

No presente caso, também há de se considerar que o pagamento do contratado, em sua totalidade, apresenta desafios operacionais, considerando o pagamento de todo o período de 12 meses.

Neste sentido, o pagamento mensal viabiliza o planejamento e a execução das atividades, o que otimiza o uso dos recursos e reduz custos indiretos.

10- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação pretendida haverá necessidade de providências a serem adotadas pelo poder público. Para as futuras aquisições, deverá ser observado um possível aumento na demanda por determinados gêneros alimentícios, considerando a realização de eventos institucionais, reuniões administrativas e o crescimento das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação. Atualmente, a previsão de consumo é baseada no histórico recente, mas o quantitativo estimado para este ano poderá sofrer alterações no exercício seguinte conforme número de alunos matriculados.

Essa possibilidade de ajuste, no entanto, não impede o prosseguimento da contratação atual, uma vez que ainda não houve a aquisição dos itens.

Após a elaboração do Mapa de Risco, foram observadas situações passíveis de observação pelo Poder Público. São elas:

Paralisação dos Serviços Públicos por Desabastecimento: é fundamental que todas as fases da licitação sejam realizadas com responsabilidade e clareza de informações, com requisitos que garantam a escolha de um bom fornecedor e que preveja penalidades pelo descumprimento do contrato no Termo de Referência. Também é importante que constem prazos condizentes com a localidade, para permitir a logística adequada no momento da entrega dos itens contratados.

Ainda neste sentido, o erro no planejamento da contratação, por parte da Secretaria demandante, pode gerar desabastecimento para a pasta. É necessário realizar consulta detalhada para apurar o consumo real, estabelecendo um comparativo do que foi contratado em momento anterior, de forma a usar as estimativas de forma mais assertiva e precisa. Tal informação vale tanto para o cálculo a maior (previu além do que precisava) quanto a menor.

Aumento Não Previsto dos Custos do Contrato: é importante que o relatório do setor de cotação seja elaborado a partir de orçamentos recentes, emitidos em, no máximo 6 meses, para que os preços sejam compatíveis com a atualidade. Também é primordial que, no ato da licitação, o pregoeiro se

atente ao valor de mercado, garantindo que as propostas não fiquem 50% (cinquenta por cento) abaixo do valor estimado, de forma a torná-las inexequíveis.

Travamento do Processo Licitatório: os pedidos de esclarecimento e impugnações são atos próprios do processo licitatório. Uma vez considerados, seguir os prazos previamente estabelecidos para a entrega do DFD e outros documentos que compõem a etapa pré-licitação é importante para que não haja atraso que impacte no certame.

Descrições claras e detalhadas também são necessárias para que os fornecedores compreendam o objeto a ser adquirido/contratado, mitigando as chances de pedidos de esclarecimentos e impugnações.

Fornecimento de Produtos com Qualidade Insatisfatória: as descrições de itens devem ser claras e condizentes com o item que se almeja contratar. Para tanto, é essencial acrescentar dimensões, conteúdo, peso e outras informações que garantam maior assertividade na compra. Isso reduz drasticamente que o produto final seja desconforme ao que se pretendia.

Insuficiência de Concorrência: um edital rígido, considerando aspectos do município e a falta de fornecedores locais suficiente, afasta possíveis participantes da licitação. É importante que o processo contenha as informações, requisitos e indicações próprias da contratação, observando possíveis causas que a tornem muito onerosas aos fornecedores, afastando, assim, a deserção ou insuficiência de concorrência.

Riscos Sanitários e de Qualidade: considerando que alguns alimentos devem ter maior atenção em relação ao manuseio, transporte e órgãos fiscalizadores, é necessário atentar-se a estes pontos no descritivo dos itens.

Além dos pontos já mencionados, outras providências também devem ser tomadas, à luz da legislação vigente.

As Secretarias Municipais operarão em restrita conformidade com os princípios que regem a Administração Pública. Neste sentido, a atual Secretária da pasta assumirá o papel de gestor do contrato e indicará um servidor público municipal de seu setor para assumir o papel de Fiscal de Contrato, encarregando-se de zelar e observar as normas vigentes do contrato. É crucial que, tanto o Gestor de Contrato quanto o Fiscal de Contrato, estejam plenamente cientes do conteúdo do Decreto Municipal N° 09/2024, o qual aborda questões pertinentes ao seu papel e responsabilidades nesta função.

- Secretaria Municipal de Educação

Gestor: Claudiane Gonçalves de Pinho Santos

Assinatura: Data: 15/01/2026

- Indicação de Fiscal de Contrato.

Nome do Funcionário: Hugo Deleon Ferraz de Castro / NUTRICIONISTA-RT

Assinatura: Data: 15/01/2026

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para esta contratação, existem contratações correlatas atreladas a este objeto. São elas:

- **Aquisição de materiais de consumo e utensílios de cozinha**, tais como copos descartáveis, guardanapos, talheres, pratos e outros itens necessários ao uso adequado dos gêneros alimentícios, especialmente em atividades organizadas pela Secretaria Municipal,
- **Aquisição de alimentos fornecidos por intermédio de Chamamento Público através da Agricultura Familiar**.
- **Aquisição de água e gás**.
- **Aquisição de combustível**, haja vista que a Secretaria utiliza transporte próprio para a entrega dos itens.

Recomenda-se que, sempre que tecnicamente e economicamente viável, seja dada preferência à aquisição de gêneros alimentícios que apresentem características de sustentabilidade ambiental, tais como:

Produtos oriundos da agricultura familiar ou de produção orgânica, que respeitem práticas sustentáveis e minimizem o uso de insumos químicos;

Alimentos com certificações reconhecidas, como selo de produção orgânica ou de boas práticas agrícolas;

Embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, reduzindo o volume de resíduos sólidos gerados;

Fornecedores que adotem programas de logística reversa ou práticas ambientalmente responsáveis.

Além disso, é importante considerar o impacto ambiental relacionado ao transporte dos produtos, especialmente no que diz respeito à emissão de carbono proveniente do uso de combustíveis fósseis.

Sempre que possível, deve-se priorizar fornecedores locais ou regionais, o que contribui para a redução da pegada de carbono associada ao frete e fortalece a economia local.

Tais observâncias contribuem para mitigar os impactos ambientais inerentes ao processo de produção, acondicionamento e distribuição dos gêneros alimentícios, alinhando a contratação aos princípios da administração pública sustentável.

12- MAPA DE RISCOS

Assim que iniciamos o processo para a aquisição pretendida, identificamos possíveis riscos.

Para a classificação de risco, utilizamos uma escala de 1 a 10, onde 1 é o menor risco e 10 o mais elevado.

Ainda sobre a escala, a classificação do risco inerente se deu da seguinte forma:

Risco Crítico (Nível 9): A paralisação dos serviços é o risco de maior impacto. Mesmo com probabilidade média, seu efeito é catastrófico para o funcionamento da prefeitura.

Riscos Altos (Nível 8): O travamento do processo licitatório é ameaça grave, pois paralisa todo o processo de contratação, podendo levar ao desabastecimento.

Riscos Medianos (Níveis 7 e 6): Aumento de custos, falta de concorrência e qualidade insatisfatória são riscos significativos que demandam ações específicas para serem controlados.

Evento de Risco	Causa do Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco Inerente (1-10)
Paralisação dos Serviços Públicos por Desabastecimento	Falha logística ou incapacidade operacional do fornecedor contratado, resultando em atrasos críticos ou interrupção no fornecimento de materiais essenciais. Outro fator que interfere na paralisação é o erro no planejamento de quantitativo de itens.	Médio	Altíssimo	**9**
Aumento Não Previsto dos Custos do Contrato	Variações significativas nos preços de mercado dos insumos (papel, plástico, logística), não cobertas pelo orçamento inicial, gerando	Alta	Médio	**7**

	sobrepreço ou rombo financeiro.			
Travamento do Processo Licitatório	Impugnação ao edital ou recursos interpostos por licitantes devido a falhas de elaboração, cláusulas imprecisas ou vícios formais, paralisando a contratação.	Médio	Alto	**8**
Fornecimento de Produtos com Qualidade Insatisfatória	Ausência de especificações técnicas claras ou de mecanismos de fiscalização eficazes, que acarretem que itens de baixa qualidade sejam aceitos, causando retrabalho e insatisfação.	Médio	Médio	**6**
Insuficiência de Concorrência	Edital com condições excessivamente rígidas, desinteresse do mercado ou divulgação ineficaz, resultando em nenhuma ou poucas propostas, inviabilizando a licitação.	Médio	Alto	**7**
Riscos Sanitários	Observar critérios de manuseio, embalagem e registros obrigatórios para os itens.	Médio	Alto	**9**

Após a identificação dos riscos, toda a documentação da fase pré-licitação foi revisada, bem como as descrições de itens, com o intuito de mitigar as causas que impactam diretamente no certame. Riscos Inerentes ≤ a 7 não impedem o prosseguimento do feito.

Após as devidas adequações, a tabela resultou nas seguintes classificações:

Evento de Risco	Tratamento	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco Inerente (1-10)
Paralisação dos Serviços Públicos por Desabastecimento	• **Critérios de Habilitação:** Exigência de comprovação de capacidade logística (frota, centro de distribuição ou outro meio) • **Plano de Contingência:** Observância às obrigações das partes contratantes, com o intuito de possibilitar aquisição emergencial via dispensa de licitação em caso de falha crítica do fornecedor. • **Avaliar o quantitativo** da licitação anterior, a fim de verificar se os itens supriram a demanda e se há necessidade de diminuir ou acrescentar na somatória.	Médio	Altíssimo	4
Aumento Não Previsto dos Custos do Contrato	• **Pesquisa de Mercado Assertiva:** Monitoramento dos preços de mercado para embasar negociações respeitando os valores atuais. • Observância a pedidos de reequilíbrio, garantindo que o cumprimento do contrato não se torne demasiadamente oneroso.	Alta	Médio	3
Travamento do Processo Licitatório	• **Revisão Jurídica Prévia:** Envolvimento obrigatório da assessoria jurídica especializada na análise do edital antes da publicação. • **Edital Claro e Impessoal:** Redação com linguagem	Médio	Alto	**3**

Evento de Risco	Tratamento	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco Inerente (1-10)
	precisa e alinhada à Lei 14.133/2021, minimizando ambiguidades.			
Fornecimento de Produtos com Qualidade Insatisfatória	• **Especificação Detalhada:** Descrição minuciosa dos itens no edital (normas técnicas, marcas de referência, dimensões).	Médio	Médio	**2**
Insuficiência de Concorrência	• **Divulgação Ampliada e Ativa:** Publicação da intenção de realização do processo, em observância a todas as fases que o antecede. • **Adequação dos Critérios de Julgamento:** Uso do critério de Menor Preço, quando possível, e garantia de que as exigências são proporcionais ao objeto.	Médio	Alto	**3**
Riscos Sanitários	• **Riscos Sanitários e de Qualidade:** Fornecimento de alimentos que não atendam aos padrões de segurança alimentar.	Médio	Alto	**3**

O resultado demonstra a efetividade do planejamento das contratações e um Estudo Técnico com análise adequada assegura economicidade, continuidade dos serviços e conformidade legal.

As ações de mitigação propostas causaram uma redução drástica no perfil de risco da contratação:

- **Riscos Críticos e Altos Foram Controlados:** Os níveis de risco inerente 8 e 9 foram reduzidos para 3 e 4, respectivamente. Isso significa que a probabilidade de uma paralisação por desabastecimento e o travamento do processo é agora baixa e controlável.

- **Ganho de Previsibilidade e Segurança Jurídica:** Riscos de falta de concorrência, foram significativamente neutralizados (nível residual 3).

13- RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados desta aquisição transcendem a mera compra de produtos. Eles estão intrinsecamente ligados à missão da Secretaria Municipal de Educação e ao atendimento de finalidades públicas essenciais. Segue o detalhamento dos resultados pretendidos, categorizados por sua natureza:

4.1. Resultados Imediatos

Abastecimento Contínuo e Ininterrupto: Garantir o fluxo regular e programado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Alvorada de Minas, eliminando o desabastecimento e as compras emergenciais onerosas. **Padronização e Qualidade Homogênea:** Estabelecer um padrão mínimo de qualidade nutricional, sanitária e organoléptica (sabor, textura, aparência) para todos os gêneros fornecidos, assegurando uniformidade no serviço prestado à população.

4.2. Resultados Estratégicos

Otimização de Recursos Públicos (Economicidade): Obter a melhor relação custo-benefício, assegurando preços justos sem abrir mão da qualidade, resultando em expressiva economia aos cofres públicos no comparativo com compras fracionadas e emergenciais.

Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional: Contribuir diretamente para o direito humano à alimentação adequada, sobretudo para as crianças, fornecendo alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para atender aos programas educacionais.

4.3. Resultados Sistêmicos

Conformidade Legal e Jurídica: Executar uma contratação pública íntegra, transparente e em estrita conformidade com a Lei 14.133/2021, mitigando riscos de questionamentos judiciais e impropriedades.

14- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação é plenamente viável sob os aspectos legal, técnico, econômico e operacional.

- **Legal:** O objeto é lícito e encontra amparo na legislação vigente.
- **Técnico:** O mercado dispõe de ampla capacidade de fornecimento.
- **Econômico:** Verificou-se a existência de dotação orçamentária adequada para a despesa.
- **Operacional:** A estrutura administrativa da Prefeitura está apta a gerenciar o contrato e receber os materiais.

Alvorada de Minas/MG, 2026.

Claudiane Gonçalves de Pinho Santos

Secretária Municipal de Educação