

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS
13/2025

CONTRATANTE (UASG)
Prefeitura Municipal de Vitorino -Paraná

OBJETO
REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS PERTENCENTES A REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R\$ 1.091.117,90

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 30/04/2025

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

PREGÃO ELETRÔNICO 13/2025
Processo Administrativo 40/2025

O Município de Vitorino/PR, por meio da Gerência de Licitações e Contratos da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, com sede no endereço impresso abaixo, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei 14.133/2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no presente edital.

1 DO OBJETO

- 1.1 O objeto da presente licitação é a REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS PERTENCENTES A REDE MUNICIPAL DE ENSINO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação será realizada em único item.
- 1.3 As propostas deverão ser apresentadas até as 07:00 do dia 30/04/2025.
- 1.4 Os documentos de habilitação deverão ser apresentados, pelo licitante mais bem classificado, em até 02 (duas) horas após solicitação.
- 1.5 Data do certame 30/04/2025, com início da sessão de disputa as 08:00 horas.

2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bll.org.br).
- 2.1.1 Quem for do Ramo de atividade compatível com o objeto licitado.
- 2.1.2 Quem não estiver sancionado com suspensão do direito de licitar e contratar com o município de Vitorino ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública.
- 2.2 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.
- 2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão de 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.
- 2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às ME/EPP que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.

2.5.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às ME/EPP que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.

2.6 Será concedido tratamento favorecido a ME/EPP, sociedades cooperativas (Lei 14.133/2021, art. 16), agricultor familiar, produtor rural pessoa física e microempreendedor individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar 123/2006.

2.7 Não poderão disputar esta licitação:

I aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s);

II pessoa física ou jurídica responsável pela elaboração de anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, quando a licitação versar sobre fornecimento de bens ou serviços a ele relacionados — a menos que a elaboração do projeto básico e do projeto executivo nas contratações integradas, e do projeto executivo nos demais regimes de execução, estejam previstos na licitação e no objeto do contrato como encargos contratuais do contratado;

III pessoa jurídica, 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;

IV pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta — extensível a quem atua em substituição a pessoa física ou jurídica impedida 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;

V 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;

VI empresas controladoras, controladas ou coligadas (Lei 6.404/1976) concorrendo entre si;

VII 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;

VIII agente público do órgão ou entidade licitante — inclusive 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;

IX agente público do órgão ou entidade contratante que participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, quando estiver configurado conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego;

X organizações da sociedade civil de interesse público (OSCIP), atuando nessa condição.

2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, a pessoa física ou jurídica responsável pela elaboração de anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo poderá 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.

2.9 Equiparam-se a responsável pela elaboração do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10 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 (Lei 14.133/2021, art. 156).

3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação será posterior à fase de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema ou por anexação de declarações, que:

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

II não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz (CF/1988, art. 7º, XXXIII);

III não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (CF/1988, art. 1º, III e IV e art. 5º, III);

IV cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3 O fornecedor enquadrado como ME/EPP deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, ou por anexação de declarações, que cumpre os requisitos e está apto a usufruir do tratamento legal favorecido (Lei Complementar 123/2006, art. 3º e artigos 42 a 49; Lei 14.133/2021 (art. 4º, §§ 1º ao 3º).

3.4 A falsidade das declarações acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/2021, e neste Edital.

3.5 Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelos licitantes não haverá ordem de classificação, mas somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.6 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresenta-la, após a etapa de envio de lances.

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

I a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta (IN SEGES 73/2022, art. 19, I);

II os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima (IN SEGES 73/2022, art. 19, II).

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

I valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço (IN SEGES 73/2022, art. 19, § 1º, I); e
quando adotado o critério de julgamento por maior desconto (IN SEGES 73/2022, art. 19, § 1º, II).

4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

I valor unitário de todos os itens e total;

II marca;

III fabricante;

IV descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, para análise oportuna na fase de aceitação da proposta;

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

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

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

4.5 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.

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

4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

4.9 O prazo de entrega/execução do objeto será de 02 (dois) dias.

4.10 Os valores das propostas devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

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

5.1 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.

5.2 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.

- 5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da etapa de lances dinâmicos.
- 5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre pregoeiro e licitantes.
- 5.5 Iniciada a competição dinâmica, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor Unitário.
- 5.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8 O licitante somente poderá oferecer lance com valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 5.10 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa especificado na ficha de licitação.
- 5.12 O envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1 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.
- 5.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16 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.
- 5.17 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.
- 5.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de ME/EPP, encerrada a fase de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, ocasião em que o sistema identificará em coluna própria as ME/EPP 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 aplicação do tratamento legal favorecido (Lei Complementar 123/2006, artigos 44 e 45; Decreto 8.538/2015).
- 5.19.1 Nessas condições, as propostas das ME/EPP 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.
- 5.19.2 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.

5.19.3 Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP 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.

5.19.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME/EPP 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.

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

5.23.1 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.

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

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

5.23.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, inclusive especificando custos e margem de lucro.

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

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

6 DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a fase de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto na Lei 14.133/2021 (art. 14), legislação correlata e no presente Edital (item 2.7), especialmente quanto à (in)existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I SICAF;

II Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

III Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

IV Cadastro de restrições ao direito de contratar com a Administração Pública, mantido pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR) (<https://crcap.tce.pr.gov.br/ConsultarImpedidos.aspx>).

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário.

6.3 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 SEGES-ME 3/2018, art. 29, caput).

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (IN SEGES-ME 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (IN SEGES-ME 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado impedido, por falta de condição de participação.

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

6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido à ME/EPP, o pregoeiro verificará se tem efetivamente direito ao benefício, em conformidade do que dispõe este Edital (itens 2.5.1 e 3.6).

6.6 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 (IN SEGES-ME 73/2022, art. 29 a 35).

6.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- I conter vícios insanáveis;
- II não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- III apresentar preços inexequíveis ou acima do preço máximo definido para a contratação;
- IV não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8 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, devendo o pregoeiro realizar diligências verificadoras no sentido de comprovar que:

- I o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
- II inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

- I nos regimes de execução por empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço dar-se-á pela superação do valor global estimado e, nos regimes de execução por tarefa, pela superação do valor total da tarefa;
- II no regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço dar-se-á pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- III independentemente do regime de execução, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração;

IV será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

6.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação.

7 DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Para fins de habilitação, será exigida a documentação prevista no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação (Lei 14.133/2021, artigos 62 a 70).

7.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original e por cópia (em meio físico e virtual).

7.3 Os documentos exigidos para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderão ser substituídos pelo certificado de registro cadastral, em conformidade com as exigências deste edital.

7.4 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 (Lei 14.133/2021, art. 63, I).

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

7.6 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.

7.7 A habilitação será verificada por meio de consulta ao Sistema de Cadastro Único de Fornecedores (SICAUF) do Município, quanto aos documentos por ele abrangidos.

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

7.8.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAUF, no SICAF ou no CAUF/PR, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.8.2 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir (IN SEGES-ME 3/2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º).

7.9 A verificação no SICAUF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente serão feitas em relação ao licitante vencedor.

7.10 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (Lei 14.133/2021, art. 64, e IN SEGES-ME 73/2022, art. 39, § 4º), para efeito de:

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

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

7.11 Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro, no que auxiliado por equipe de apoio, 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.

8 DOS RECURSOS

8.1 Das decisões de julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de licitantes, anulação ou revogação da licitação, cabe recurso administrativo (Lei 14.133/2021, art. 165).

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

8.3 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.

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

9 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

II salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado, quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra;

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

V apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

VI fraudar a licitação;

VII comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

IX praticar ato lesivo contra a Administração Pública (Lei 12.846/2013, art. 5º).

9.2 A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

I advertência;

II multa;

III impedimento de licitar e contratar e

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

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

I a natureza e a gravidade da infração cometida;

- II as peculiaridades do caso concreto;
- III as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

9.4.1 Para as infrações previstas no **item 9.1, subitens I, II, III e IV**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2 Para as infrações previstas no **item 9.1, subitens V, VI, VII, VIII e IX**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas no **item 9.1, subitens I, II, III e IV**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas no **item 9.1, subitens V, VI, VII, VIII e IX**, bem como pelas infrações administrativas previstas no **item 9.1, subitens I, II, III e IV** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (Lei 14.133/2021, art. 156, § 5º).

9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, configuram descumprimento total da obrigação assumida e sujeitam o licitante às penalidades previstas bem como à imediata perda da garantia de proposta em favor do Município (IN SEGES-ME 73/2022, art. 45, § 4º).

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

9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco)

dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

10 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da própria plataforma e por e-mail, no endereço licita@vitorino.pr.gov.br 10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

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

11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

11.5 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.

11.6 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.

11.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, somente se iniciando e vencendo a contagem em dias de expediente na Administração.

11.8 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.

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

11.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal de Transparência do Município de Vitorino e endereço eletrônico www.vitorino.pr.gov.br

11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

I ANEXO I – Termo de Referência/Estudo Técnico Preliminar

II ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços

Vitorino, 16/04/2025

Fernando Sinhorini
Pregoeiro

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à **FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO** para contratação do fornecimento de bens conforme especificação abaixo:

Especificação do objeto						
Abreviações:						
Und: Unidade de medida do bem ou serviço						
Qtd: Quantidade bem ou serviço, segundo a Und						
PTL: Preço Total do Lote, com números expressos em reais						
PUMáx: Preço Unitário Máximo, com números expressos em reais						
PTMáx: Preço Total Máximo, com números expressos em reais						
Lote:				PTL:	RS 1.091.117,90	
Item	Especificação	Und.	Qtd.	PUMáx	PTMáx	
1	ABACATE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação e transporte, conservação adequada para consumo e isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	360	10,00	3.600,00	
2	ABACAXI PÉROLA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas de acordo com o pedido.	UN	1.080	11,56	12.484,80	
3	ABÓBORA CABOTIÁ: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	KG	400	8,16	3.264,00	
4	ABÓBORA MORANGA: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	KG	320	9,23	2.953,60	
5	ABOBRINHA VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação	KG	1.440	7,88	11.347,20	

	adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.				
6	ACELGA: Unidade - De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresca, inteiras e sãs. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	UN	480	10,41	4.996,80
7	ACHOCOLATADO EM PÓ: Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (A,C, b1, b2, b3 e b6), minerais ferro, cálcio e zinco) e antiemético. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpo, de primeira qualidade organoléptica. Aparência: pó fino. Cor própria. Odor: próprio. Sabor próprio. Embalagem peso líquido de 400gr.	UN	400	11,11	4.444,00
8	AÇÚCAR MASCADO: Açúcar mascado obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacote de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	200	11,74	2.348,00
9	AÇÚCAR CRISTAL: Cor branca, umidade máxima de 0,07%. Composição: sacarose e sais minerais. Embalagem de 5 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	250	23,37	5.842,50
10	ADOÇANTE: Adoçante líquido dietético, extraído da planta Stévia (Esteviosídeo). Embalagem de 60 ml a 80 ml.	UN	15	16,70	250,50
11	AGRIÃO: Maço - De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UN	240	6,26	1.502,40
12	ÁGUA DE COCO: Água de coco integral, esterilizada, sem adição de açúcares ou aditivos de qualquer natureza, com no máximo um conservador na lista de ingredientes, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa ou embalagem tetra pak de 1 litro, sem estufamento, amassamento ou danificações. A água de coco não deve conter sujidades e deve apresentar coloração transparente/ incolor. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem e validade mínima de 10	UN	200	14,46	2.892,00

	dias. Embalados com etiqueta contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.				
13	ALFACE CRESPA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues e embaladas de acordo com o pedido.	UN	1.200	7,50	9.000,00
14	ALHO NACIONAL: De primeira qualidade com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, apresentando grau de conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	150	24,48	3.672,00
15	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo, extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em sacos de papel impermeável ou plástico transparente fechado, contendo 500 gramas.	UN	300	9,53	2.859,00
16	AMENDOIM CRU: Vermelho, com pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, de 500 gramas, com identificação do produto, informação nutricional, prazo de validade, peso e fabricação.	UN	360	10,69	3.848,40
17	ARROZ BRANCO: Subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo de 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	300	25,90	7.770,00
18	ARROZ INTEGRAL: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter 90% dos grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 1 kg.	PCT	150	11,27	1.690,50
19	ARROZ PARBOILIZADO: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	1.200	23,99	28.788,00
20	AVEIA FLOCOS FINOS: 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico. Produto com 250gr.	UN	120	6,57	788,40
21	BANANA CATURRA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa,	KG	5.040	6,85	34.524,00

	sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, embalada, etiquetada e pesada de acordo com o pedido.				
22	BATATA DOCE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	900	9,91	8.919,00
23	BATATA INGLESA: De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras, sãs, conservação em condições adequadas para o consumo. Os produtos deverão ser pesados, embalados e etiquetados em conformidade com a solicitação.	KG	1.350	7,92	10.692,00
24	BATATA SALSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	350	11,70	4.095,00
25	BEBIDA LÁCTEA FLUIDA: Com leite integral, contendo 20% de soro de leite, nos sabores morango e salada de frutas (conforme pedido), embalada em pacote plástico leitoso na quantidade de 1L, contendo data de fabricação e validade, estando em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	UN	2.500	11,26	28.150,00
26	BETERRABA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.920	6,97	13.382,40
27	BISCOITO CREAM CRACKER: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes com embalagem dupla para conservação contendo 300gr com identificação do produto, informação nutricional, marca validade, peso e fabricação.	UN	1.500	6,83	10.245,00
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, contendo de 300gr, com identificação do produto, informação nutricional, marca do	UN	250	7,57	1.892,50

	fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido, reembalados em caixa de papelão resistente.				
29	BISCOITO DOCE (COCO, MARIA, MAISENA E LEITE): Biscoito doce, tipo de coco, maria, maisena ou leite, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 400g.	UN	1.500	6,88	10.320,00
30	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN: Tipo broa de polvilho. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, polvilho, margarina, água, farinha de milho, bicarbonato e fermento químico. Isento de glúten. Embalagem contendo aproximadamente 150gr.	UN	300	12,88	3.864,00
31	BRÓCOLIS: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados de acordo com o pedido.	KG	720	9,75	7.020,00
32	CACAU EM PÓ 100%: Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído, sem adição de açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	400	24,20	9.680,00
33	CACAU EM PÓ 50%/ CHOCOLATE EM PÓ: Produto solúvel composto de puro (50%) de pó de amêndoas de cacau moído. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	350	19,28	6.748,00
34	CANELA EM PÓ: Condimento em pó fino, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em	UN	120	4,51	541,20

	embalagem de 30g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.				
35	CANELA EM RAMA: Condimento apresentada em rama, obtida da casca da árvore da canela, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em embalagem de 10g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.	UN	250	3,88	970,00
36	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS: Carne bovina em diversos cortes (em cubos), de primeira qualidade, sem osso, congelada, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	33,64	60.552,00
37	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne fresca moída sem osso tipo paleta, de primeira qualidade, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. 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, 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. <u>Sem adição</u> de outros ingredientes como produtos de soja, temperos, especiarias, extratos, corantes,	KG	1.800	30,00	54.000,00

	conservantes e etc. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .				
38	CARNE DE FRANGO - CORTES CONGELADOS: Filé de peito em cubos, congelados um a um e não temperado, com aspecto firme, cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento, acondicionados em embalagens plásticas de polietileno atóxico, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de validade e carimbos oficiais de acordo com a portaria do ministério da agricultura. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	20,88	37.584,00
39	CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	19,99	35.982,00
40	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: Congelada, não temperada, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	12,98	23.364,00
41	CARNE SUÍNA: De primeira qualidade, em diversos pedaços (em cubos), magra, sem gordura aparente, sem osso, sadio, congelado, apresentando	KG	900	24,13	21.717,00

	cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .				
42	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	960	7,92	7.603,20
43	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues, embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	1.080	7,96	8.596,80
44	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR: Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, sendo enriquecido com vitaminas e minerais. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.OBS: apresentação obrigatória de amostra.	UN	1.200	25,26	30.312,00
45	CHÁ MATE TOSTADO: Sabor natural, embalagem com 40 gramas, com aproximadamente 25 sachês de 1,6g cada.	UN	480	5,29	2.539,20
46	CHÁS DE ERVAS: Nos sabores erva doce, endro, camomila, erva cidreira, embalagem com 10g, reembalado em saches com identificação do	UN	360	4,45	1.602,00

	produto, marca, prazo de validade e fabricação e peso.				
47	CHUCHU: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	500	6,99	3.495,00
48	COCO RALADO: Desidratado, <u>sem açúcar</u> , flocos grosso. Pacote de 100gr, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. As características físicas, químicas, microbiológicas, acondicionamento, higiene e rotulagem devem estar de acordo com a resolução vigente.	UN	150	5,82	873,00
49	COLORAU: Aspecto de pó fino, cor alaranjado-avermelhada, odor e sabor próprios, contendo os seguintes ingredientes: fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem de polietileno atóxico de 500gr. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	250	8,66	2.165,00
50	COUVE-FLOR: De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue embaladas conforme pedido.	KG	600	10,40	6.240,00
51	COUVE FOLHA: Maço. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas conforme pedido.	UN	220	11,46	2.521,20
52	CRAVO DA ÍNDIA: Floral em botão – Pacote de 10gr – Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	150	3,86	579,00
53	CREME DE LEITE: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto e prazo de validade. Embalagem 200g.	UN	450	4,96	2.232,00

54	DOCE DE FRUTAS: Sabores: morango, uva, pêsego, banana, figo e abóbora. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: polpa de fruta, açúcar, amido e ácido cítrico/conservante. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200	9,32	1.864,00
55	ERVA DOCE: Semente seca para chá. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote de 15 gramas.	UN	250	4,56	1.140,00
56	ESPINAFRE: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	UN	200	9,49	1.898,00
57	EXTRATO DE TOMATE: Produto constituído 100% de tomates. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Embalado em sachê ou lata ou pote de plástico ou caixa tetra brik, contendo 300g, com todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	UN	800	6,90	5.520,00
58	FARINHA DE ARROZ: Obtida a partir da moagem de grão selecionada de arroz polido, cor branca típica, odor e sabor característicos, aspectos de pó fino e homogêneo, embalagem com 1 kg.	PCT	100	12,54	1.254,00
59	FARINHA DE MILHO AMARELO, TIPO BIJU: Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente.	PCT	270	10,56	2.851,20
60	FARINHA DE TRIGO: Tipo 1, produtos compostos de 100% de farinha de trigo especial para consumo obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 5kg, contendo todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	PCT	240	16,72	4.012,80
61	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e	PCT	2.400	9,00	21.600,00

	qualidade, produção de última safra. Embalagem em pacotes de 1 kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem deverá conter data da embalagem e validade. Apresentar certificado de classificação de grãos no ministério da agricultura.				
62	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: Embalado a vácuo, em tabletes de 125gr. Embalagem contendo as informações de identificação do produto, prazo de fabricação e validade.	UN	30	9,73	291,90
63	FERMENTO QUÍMICO: Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200	8,29	1.658,00
64	FUBÁ: De cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	1.200	5,82	6.984,00
65	HORTELÃ: Desidratado, de coloração verde, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 300 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	30	6,69	200,70
66	IOGURTE: Produzido com leite e com polpa de fruta sabor morango e frutas vermelhas (conforme pedido). Acondicionado em embalagem de 850ml a 1L. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	2.500	10,92	27.300,00
67	IOGURTE SEM LACTOSE: Iogurte integral ou desnatado, sabor morango, contendo polpa ou pedaços de fruta e enzima lactase, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	UN	250	6,94	1.735,00

	Embalagem contendo 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C.				
68	IOGURTE VEGANO: Iogurte vegano, sem leite animal, para dieta de restrição à proteína do leite (APLV). Sabor morango. Embalagem de 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE. SEM LEITE. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	250	7,38	1.845,00
69	KIWI: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	KG	250	27,30	6.825,00
70	LARANJA: Tipo pera, de boa qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isentam de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	2.900	8,26	23.954,00
71	LEITE INTEGRAL UHT: Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	L	9.000	6,39	57.510,00
72	LEITE INTEGRAL UHT ZERO LACTOSE: Para dietas com restrição de lactose. Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado. Caixa longa vida com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	L	600	6,80	4.080,00
73	LEITE PASTEURIZADO TIPO INTEGRAL: De vaca, fluído, pasteurizado, conservado entre 1 a 7 graus centígrados, envasado em saco de polietileno leitoso com 1 litro, contendo data de validade, fabricação e demais informações do	L	3.000	5,99	17.970,00

	produto. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.				
74	LEITE DE SOJA: Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, sendo fonte de proteínas. Não contém glúten. Embalagem tetrapak (caixa) com 1 litro, contendo especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade, lote e selo de inspeção do órgão competente.	L	250	12,42	3.105,00
75	LENTILHA: Tipo 1, de primeira qualidade, classe média, nova, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 500gr, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	300	10,05	3.015,00
76	LIMÃO: Tipo tahiti. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240	6,91	1.658,40
77	MAÇÃ NACIONAL: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	3.840	12,96	49.766,40
78	MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia tipo parafuso ou penne – SEM GLÚTEN. De sabor, consistente e cozimento semelhante ao das massas tradicionais. Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 gramas do produto e que tenham especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade.	UN	150	6,96	1.044,00
79	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO COM OVOS: Macarrão tipo cabelo de anjo com ovos. Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	450	6,81	3.064,50

	Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.				
80	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850	4,63	3.935,50
81	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850	4,88	4.148,00
82	MACARRÃO TIPO TALHARIN: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850	6,67	5.669,50
83	MAMÃO FORMOSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800	12,66	22.788,00
84	MANDIOCA: Descascada, congelada em pedaços, sem conservantes, embalada em quantidade de 1 kg, isenta de substância terrosa, sujidades, corpos estranhos ou manchas.	KG	700	7,96	5.572,00
85	MANGA TOMY: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.350	9,68	13.068,00
86	MANTEIGA EXTRA COM SAL: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata)	UN	200	10,78	2.156,00

	padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, isenta de gordura <i>trans</i> , embalagens retangulares com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Reposição do produto: embalagens danificadas, ou fora do prazo de validade ou produto com sabor de ranço.				
87	MARACUJÁ: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240	23,39	5.613,60
88	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Margarina vegetal, cremosa, com sal, livre de gordura <i>trans</i> , oriunda de óleo, contendo vitaminas dentro dos padrões legais. Embalagem com 500gr, contendo dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção.	UN	200	9,58	1.916,00
89	MELANCIA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.440	5,93	8.539,20
90	MELÃO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800	10,99	19.782,00
91	MILHO DE CANJICA BRANCA: Tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, contendo grãos inteiros, sem mofo, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	250	7,94	1.985,00

92	MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, subgrupo duro, classe amarela, grãos qualificados, polido, isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	5,87	1.174,00
93	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido, coloração uniforme, sem adição de sal e açúcar. Embalado em lata ou sachê contendo peso de 300g líquido e 200g drenado.	UN	500	4,81	2.405,00
94	MORANGO: De primeira qualidade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 200g.	UN	800	14,58	11.664,00
95	NOZ MOSCADA: Condimento - Noz moscada bola inteira, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de polietileno atóxico de 8g.	UN	80	4,45	356,00
96	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Refinado, puro, comestível. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Isento de ranço e substância estranha. Embalagem: garrafa “pet” contendo 900 ml, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega.	UN	1.200	8,71	10.452,00
97	ORÉGANO: Tempero. Em folhas secas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 100 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	150	8,85	1.327,50
98	OVOS DE GALINHA: Dúzia (12 ovos) - Ovos de galinha de primeira qualidade, tipo grande (50g), íntegros, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo	DUZ	1.500	12,78	19.170,00

	na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.				
99	PÃO DE LEITE FATIADO: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.	UN	1.200	8,95	10.740,00
100	PÃO FATIADO INTEGRAL: Embalagem de 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com no mínimo 30% farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.	UN	200	10,93	2.186,00
101	PÃO FATIADO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.	UN	120	22,68	2.721,60

102	PÃO FRANCÊS: Unidade de 50 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, formato fusiforme. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	800	8,85	7.080,00
103	PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA: Corte file de tilápia, deve apresentar cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.	KG	960	51,93	49.852,80
104	PEPINO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	350	8,61	3.013,50
105	PERA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	600	10,88	6.528,00
106	PÊSSEGO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	450	14,62	6.579,00
107	PIMENTÃO VERDE: De primeira qualidade, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho. Com	KG	250	8,96	2.240,00

	tamanho médio e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Livre de sujidades e isento de partes pútridas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.				
108	QUIRERA DE MILHO (CANJIQUINHA): Produto originado a partir do grão sadio de milho, limpo, triturado e classificado. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	PCT	480	8,03	3.854,40
109	REPOLHO VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidos, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embalados e pesados de acordo com o pedido.	KG	900	7,82	7.038,00
110	RÚCULA: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas de acordo com o pedido.	UN	200	6,67	1.334,00
111	SAL REFINADO: Sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	400	3,84	1.536,00
112	TEMPERO VERDE - SALSA E CEBOLINHA- Maço. Apresentando folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados conforme o pedido.	UN	280	5,83	1.632,40
113	TOMATE TIPO RASTEIRO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos,	KG	1.500	8,39	12.585,00

	devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.				
114	UVA SEM SEMENTE: De 1ª qualidade, com casca íntegra e com características organolépticas mantidas, no ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de plástico transparente, resistente e atóxica de 500g.	UN	200	17,29	3.458,00
115	VAGEM: Inteiras, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	480	9,93	4.766,40
116	VINAGRE DE ÁLCOOL: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	5,75	1.150,00
117	VINAGRE DE MAÇÃ: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	8,06	1.612,00

1.2 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano(s), podendo ser prorrogado em havendo concordância das partes, nos termos e nos limites da lei.

2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

2.2. Não será exigência garantia da contratação (Lei 14.133/2021, art. 96 e seguintes).

3 MODELO DE EXECUÇÃO

Prazo/cronograma

3.1 O objeto deverá ser fornecido no **prazo** de 7 (sete) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, observadas as quantidades ali determinadas.

Imprevistos

3.2 Caso não seja possível o fornecimento na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Local/endereço de fornecimento e órgão/agente de recebimento:

3.3 Observado o horário de funcionamento da Administração Municipal, o objeto deverá ser fornecido no seguinte endereço: Secretaria de Educação, Cultura, Esportes e Lazer, Rua Barão de Capanema, 467, Centro, Vitorino 85520-000

4 GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DO FORNECIMENTO

4.1 Será exigida apenas garantia/assistência do bem ou serviço, conforme os prazos previstos no Código de Defesa do Consumidor, contados da data do recebimento definitivo do objeto.

5 MODELO DE GESTÃO

Cláusulas gerais de gestão

5.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas contratuais e as normas da Lei 14.133/2021, dos regulamentos administrativos, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3 As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.4 A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização do contrato (Ver Lei 14.133/2021, art. 117, § 1º; Dec. 11.246/2022, art. 22 e 23)

5.6 O fiscal do contrato acompanhará a sua execução para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

5.7 O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a sua execução, inclusive com descrição das medidas necessárias à regularização de faltas ou defeitos observados.

5.8 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal notificará contratada para promover as substituições, correções, refazimentos, remoções, etc., assinalando prazo para cumprimento.

5.9 O fiscal informará o gestor do contato, em tempo hábil, da situação que demande decisão ou adoção de medidas que ultrapassem suas competências.

5.10 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

5.11 O fiscal contrato comunicará o gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

5.12 O fiscal deverá acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de termos aditivos e apostilamentos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

5.13 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis.

Gestão do contrato (Ver Lei 14.133/2021, art. 158; Dec. 11.246/2022, art. 21)

5.14. O gestor do contrato coordenará o processo de execução e fiscalização da execução do contrato, sendo responsável pela manutenção dos registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, como ordens de fornecimento e suspensão, registro de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais, podendo inclusive determinar a elaboração de estudo sobre a necessidade de adequações na forma de execução do contrato, para efeito de melhor atender ao interesse público que o contrato visa a atender.

5.15. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

5.16. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório do cumprimento de obrigações (atestado de cumprimento de obrigação), com menção do desempenho da contratada na execução do objeto (com base em indicadores objetivamente definidos e aferidos) e de eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro para fins de atestado de cumprimento de obrigações.

5.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, na forma do que dispõe o regulamento da Administração.

5.18. O gestor do contrato deverá providenciar a elaboração de relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.19. O gestor do contrato deverá adotar os encaminhamentos necessários realização do empenho, liquidação e pagamento da contratada, conforme o valor dimensionado por seu fiscal e por ele atestado, nos termos do regulamento da Administração.

6 VERIFICAÇÃO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento (em caso de bens)

6.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato do fornecimento, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, da proposta e/ou no contrato ou instrumento equivalente.

6.1.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta e/ou no contrato ou instrumento equivalente, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7 (sete) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.2.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.3. No caso de controvérsia sobre o fornecimento, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a obrigação será considerada como cumprida quanto à parcela incontroversa (Lei 14.133/2021, art. 143), desde que cabível, comunicando-se à contratada para emissão de Nota Fiscal para efeito de liquidação e pagamento parcial.

6.4 O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação e pagamento (IN SEGES/ME 77/2022, art. 7º, § 3º)

6.6 Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

6.7 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) prazo de validade;
- b) data da emissão;
- c) dados do contrato e do órgão contratante;
- d) período respectivo de execução do contrato;
- e) valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.8 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.9 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, através das certidões negativas de débito junto à Fazenda Nacional, às Receitas Federal, Estadual e Municipal, à Previdência Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e à Justiça do Trabalho ([Lei 14.133/2021, art. 92, XVI](#)).

6.10 A Administração deverá também verificar a manutenção das demais condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

6.11. Constatando-se a situação de irregularidade, a contratada será notificada por escrito para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

6.11.1 O prazo de defesa poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

6.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal da inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam adotadas as medidas adequadas e necessárias para garantir o recebimento de seus créditos.

6.13. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

6.15 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

6.16 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

- 6.17 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.18 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.19 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.20 A contratada regularmente optante do Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, mas o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido (LC 123/2006).

7 REGIME DE FORNECIMENTO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

7.2 O fornecimento do objeto será conforme demanda.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

7.4 Pessoa física: cédula de identidade ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

7.6 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>;

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

7.8 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 ([Instrução Normativa DREI/ME 77, de 18/3/2020](#)).

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

7.10 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

7.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro próprio junto à Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver ([Lei 5.764/1971, art. 107](#)).

7.12 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP / DAP-P) válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário ([Decreto 10.880/2021, art. 4º, § 2º](#)).

7.13 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS (CEI), que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física ([IN RFB 971, de 13/11/2009, artigos 17 a 19 e 165](#)).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

7.17 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 ([Portaria Conjunta SRFB-PGFN 1.751, de 2/10/2014](#)).

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

7.19 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 da Consolidação das Leis do Trabalho ([Decreto-Lei 5.452/1943, art. 642-A](#));

7.20 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, distrital ou municipal/distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

7.22 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estadual, distrital ou municipal 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.

7.23 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos no Estatuto das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte ([LC 123/2006](#)), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação econômico-financeira

7.24 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([IN SEGES/ME 116/2021, art. 5º, II, “c”](#)), ou de sociedade simples;

7.25 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor ([Lei 14.133/2021, art. 69, caput, II](#));

7.26 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

7.26.1 O balanço patrimonial deve comprovar índices de Liquidez Geral (LG), de Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

7.26.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.26.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

7.26.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital (ECD) ao Sped.

7.28 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura ([Lei 14.133/2021, art. 65, § 1º](#)).

7.29 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação técnica (em caso de bens)

7.31 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

7.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- a) objeto similar;
- b) cumprimento de prazos e qualidade.

7.31.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

7.31.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.31.4 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.

7.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

7.32.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado as exigências legais ([Lei 5.764/1971, artigos 4º, XI, 21, I e 42, §§ 2º a 6º](#));

7.32.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI), para cada um dos cooperados indicados;

7.32.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

7.32.4. O registro próprio ([Lei 5.764/1971, art. 107](#));

7.32.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

7.32.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.32.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa ([Lei 5.764/1971, art. 112](#)) ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8 REGISTRO DE PREÇOS

8.1 Os preços de bens registrados não geram para a Administração o dever de adquiri-los, uma vez que a sua necessidade não é certa ou, mesmo sendo certa, não é passível de quantificação num primeiro momento.

8.1.1 A fim de frustrar expectativas e de orientar a apresentação de propostas de preços responsáveis, informa que no último registro de preços envolvendo os mesmos bens, houve na contratação das seguintes quantidades, no período de 12 meses:

FORNECEDOR/CNPJ	SALDO ORIGINAL	EXECUTADO
A.E.M OESTE COMERCIAL EIRELI - ME (12.144.365/0001-79)	21.324,40	3.842,39
BURGER FRIG INDUSTRIA E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS (49.957.313/0001-21)	86.376,00	52.390,68
CRF ALIMENTOS LTDA (48.828.205/0001-96)	3.750,00	600,00
MANG FOODS ATACADISTA LTDA (52.371.452/0001-83)	48.114,30	24.920,88
NSC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33.842.718/0001-84)	50.000,00	12.029,04
OTIS DISTRIBUICAO LTDA (47.641.174/0001-05)	253.867,06	58.245,77
PAULO RENATO POHREN FRUTAS E VERDURAS LTDA (27.418.034/0001-57)	84.626,42	70.581,91
PLANALTO COMERCIO E TRANSPORTES DE ALIMENTOS LTDA (19.633.424/0001-11)	39.714,25	1.799,92
VTR COMERCIAL LTDA (52.932.346/0001-21)	51.500,00	0,00
Total Processo:	639.272,43	R\$ 224.410,59

8.2 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens cujos preços constam do registro, nas seguintes situações:

- 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 ([Lei 14.133/2021, art. 124, II, “d”](#));
- em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Anual do Município de Vitorino ([Lei 14.133/2021, art. 72, IV](#)), conforme dotação anexada pelo órgão contábil competente.

9.2 Indicamos o Recurso Livre, Fontes 1103 e 1104 para custear as despesas.

10 ÓRGÃO GESTOR E AGENTE DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1 A contratação é de interesse da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, e Lazer.

10.2 A fiscalização será realizada por servidor da Secretaria, que está devidamente cientificado da realização da presente contratação.

11 ANEXOS

11.1 Integram o presente Termo de Referência os seguintes documentos:

11.1.1 Documento de Formalização de Demanda (DFD) e seus anexos próprios;

11.1.2 Estudo Técnico Preliminar (ETP) e seus anexos próprios;

11.1.3 Documento de Pesquisa de Preço (DPP) e seus anexos próprios.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. ÓRGÃO INTERESSADO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER	
Servidor responsável (nome/cargo):	Valmir Martinello Secretário de Educação, Cultura, Esportes e Lazer
Servidor responsável (nome/cargo):	Aline Carla Badia Técnico de Apoio Administrativo/Fiscal de Contratos Sec. De Educação, Cultura, Esportes e Lazer

- Demanda acolhida através do protocolo interno recebido da Nutricionista da Secretaria de Educação, Cultura, Esportes e Lazer, contendo o Documento de Formalização de Demanda – DFD a qual originou-se a motivação da produção deste Estudo Técnico Preliminar - ETP pelos Servidores acima descritos;

- A Secretaria Gestora do Processo Licitatório será a Secretaria de Educação, Cultura, Esportes e Lazer;

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO (PROBLEMA/NECESSIDADE) EXISTENTE E OBJETIVOS/FINS VISADOS

A aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar é uma necessidade crucial para garantir o bem-estar e o desenvolvimento saudável dos estudantes. Essa iniciativa desempenha um papel fundamental no apoio à educação, uma vez que crianças bem alimentadas tem um melhor desempenho acadêmico, maior capacidade de concentração e desenvolvimento físico adequado. Justificativa da necessidade:

- Nutrição adequada para o desenvolvimento infantil: A alimentação escolar desempenha um papel vital no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo das crianças. Uma dieta balanceada contribui para o fortalecimento do sistema imunológico.

- Promoção da igualdade: A alimentação escolar ajuda a reduzir as disparidades socioeconômicas, garantindo que todas as crianças, independentemente da sua origem, tenham acesso a refeições saudáveis e equilibradas. Isso contribui para a promoção da igualdade de oportunidades no ambiente educacional.

- Melhoria do desempenho acadêmico: estudos demonstraram que a nutrição adequada está diretamente relacionada ao desempenho acadêmico. Crianças bem alimentadas têm maior capacidade de concentração, participação ativa nas atividades escolares e melhor rendimento nas avaliações.

- Estímulo a hábitos alimentares saudáveis: A introdução de alimentos nutritivos na alimentação escolar pode ajudar um papel educacional ao promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Isso contribui para a prevenção de problemas de saúde relacionados à má alimentação, como a obesidade infantil.

Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar vai além da simples oferta de refeições; ela é uma medida estratégica para promover a saúde, a igualdade, o desempenho acadêmico e o desenvolvimento sustentável das comunidades escolares.

3. LEVANTAMENTO SOLUÇÕES POSSÍVEIS/DISPONÍVEIS NO MERCADO

Para atender às necessidades específicas, faz-se necessária a contratação de uma empresa especializada cujo ramo de atuação seja compatível com o objeto pretendido. Foram evidenciadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio da consulta aos editais, com o objetivo de verificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que puderam melhor atender às demandas da Administração. No entanto, não foram constatadas alterações significativas na execução do objeto em relação ao papel da empresa a ser contratada.

Dessa forma, a aquisição dos materiais previstos neste Estudo Técnico Preliminar corresponde a um procedimento comum entre órgãos públicos de diferentes esferas. Constatou-se, ainda, uma ampla oferta de empresas qualificadas para fornecer os materiais conforme os requisitos estabelecidos. A contratação de uma empresa especializada atende às exigências legais, reduz custos administrativos e operacionais e assegura a manutenção regular da alimentação escolar para os estudantes da rede pública, apresentando-se, assim, como uma alternativa mais viável e econômica para a Administração Pública.

4. DESCRIÇÃO DA AÇÃO/SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução mais adequada para atender à demanda é realização de um processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios para suprir a demanda da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, visando garantir a qualidade e variedade dos alimentos para atender às necessidades nutricionais dos estudantes, promovendo uma alimentação saudável e equilibrada.

A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica. No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento licitatório por meio de PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, respeitando as formalidades legais estabelecidas pela Lei Federal Nº 14.133/2021. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

A entrega será de forma parcelada em cronograma realizado pela Secretaria Municipal de Educação, os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Secretaria de Educação, Cultura, Esportes e Lazer localizada na Rua Barão de Capanema, nº 467, Centro conforme demanda e solicitação feita pela própria Secretaria, os quais posteriormente serão conferidos e redistribuídos para as Escolas Municipais e CMEIs.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, no regime de contratação de Sistema de Registro de Preços, com duração da ata de 12 meses. Com as seguintes prerrogativas:

a) fornecer os bens de acordo com a solicitação da Secretaria Ordenadora da despesa sempre que solicitado em até 7 (sete) dias contados a partir do recebimento da Autorização/Ordem de Compra de acordo com as especificações quantidade e prazos estabelecidos em edital;

b) fornecer os bens de acordo com prazos estabelecidos no termo de referência, informando previamente alguma intercorrência que possa causar prejuízo e/ou atrapalhar a boa execução dos mesmos;

c) responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do bem a ser adjudicado, incluindo honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto;

d) manter durante a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando sempre que solicitado cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

e) executar as obrigações assumidas pelo contrato pelos seus próprios meios, não sendo admitidas subcontratações para execução dos serviços;

f) fornecer alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados, os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

g) Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.

h) O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação e transporte, conservação adequada para consumo e isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	360

2	<p>ABACAXI PÉROLA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas de acordo com o pedido.</p>	UN	1.080
3	<p>ABÓBORA CABOTIÁ: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.</p>	KG	400
4	<p>ABÓBORA MORANGA: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.</p>	KG	320
5	<p>ABOBRINHA VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.</p>	KG	1.440
6	<p>ACELGA: Unidade - De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresca, inteiras e sãs. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.</p>	UN	480

7	ACHOCOLATADO EM PÓ: Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (A,C, b1, b2, b3 e b6), minerais ferro, cálcio e zinco) e antiemectante. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpo, de primeira qualidade organoléptica. Aparência: pó fino. Cor própria. Odor: próprio. Sabor próprio. Embalagem peso liquido de 400gr.	UN	400
8	AÇÚCAR MASCADO: Açúcar mascavo obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacote de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	200
9	AÇÚCAR CRISTAL: Cor branca, umidade máxima de 0,07%. Composição: sacarose e sais minerais. Embalagem de 5 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	250
10	ADOÇANTE: Adoçante líquido dietético, extraído da planta Stévia (Esteviosídeo). Embalagem de 60 ml a 80 ml.	UN	15
11	AGRIÃO: Maço - De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UN	240

12	ÁGUA DE COCO: Água de coco integral, esterilizada, sem adição de açúcares ou aditivos de qualquer natureza, com no máximo um conservador na lista de ingredientes, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa ou embalagem tetra pak de 1 litro, sem estufamento, amassamento ou danificações. A água de coco não deve conter sujidades e deve apresentar coloração transparente/ incolor. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem e validade mínima de 10 dias. Embalados com etiqueta contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.	UN	200
13	ALFACE CRESPA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues e embaladas de acordo com o pedido.	UN	1.200
14	ALHO NACIONAL: De primeira qualidade com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, apresentando grau de conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	150
15	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo, extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em sacos de papel impermeável ou plástico transparente fechado, contendo 500 gramas.	UN	300

16	AMENDOIM CRU: Vermelho, com pele, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, de 500 gramas, com identificação do produto, informação nutricional, prazo de validade, peso e fabricação.	UN	360
17	ARROZ BRANCO: Subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo de 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	300
18	ARROZ INTEGRAL: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter 90% dos grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 1 kg.	PCT	150
19	ARROZ PARBOILIZADO: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	1.200
20	AVEIA FLOCOS FINOS: 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico. Produto com 250gr.	UN	120
21	BANANA CATURRA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, embalada, etiquetada e pesada de acordo com o pedido.	KG	5.040

22	BATATA DOCE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	900
23	BATATA INGLESA: De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras, sãs, conservação em condições adequadas para o consumo. Os produtos deverão ser pesados, embalados e etiquetados em conformidade com a solicitação.	KG	1.350
24	BATATA SALSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	350
25	BEBIDA LÁCTEA FLUIDA: Com leite integral, contendo 20% de soro de leite, nos sabores morango e salada de frutas (conforme pedido), embalada em pacote plástico leitoso na quantidade de 1L, contendo data de fabricação e validade, estando em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	UN	2.500
26	BETERRABA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.920

27	BISCOITO CREAM CRACKER: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes com embalagem dupla para conservação contendo 300gr com identificação do produto, informação nutricional, marca validade, peso e fabricação.	UN	1.500
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, contendo de 300gr, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido, reembalados em caixa de papelão resistente.	UN	250
29	BISCOITO DOCE (COCO, MARIA, MAISENA E LEITE): Biscoito doce, tipo de coco, maria, maisena ou leite, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 400g.	UN	1.500
30	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN: Tipo broa de polvilho. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, polvilho, margarina, água, farinha de milho, bicarbonato e fermento químico. Isento de glúten. Embalagem contendo aproximadamente 150gr.	UN	300

31	BRÓCOLIS: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados de acordo com o pedido.	KG	720
32	CACAU EM PÓ 100%: Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído, sem adição de açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	400
33	CACAU EM PÓ 50%/ CHOCOLATE EM PÓ: Produto solúvel composto de puro (50%) de pó de amêndoas de cacau moído. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	350
34	CANELA EM PÓ: Condimento em pó fino, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em embalagem de 30g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.	UN	120
35	CANELA EM RAMA: Condimento apresentada em rama, obtida da casca da árvore da canela, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em embalagem de 10g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.	UN	250

36	<p>CARNE BOVINA EM PEDAÇOS: Carne bovina em diversos cortes (em cubos), de primeira qualidade, sem osso, congelada, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	1.800
----	--	----	-------

37	<p>CARNE BOVINA MOÍDA: Carne fresca moída sem osso tipo paleta, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. 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, 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. <u>Sem adição</u> de outros ingredientes como produtos de soja, temperos, especiarias, extratos, corantes, conservantes e etc. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	1.800
38	<p>CARNE DE FRANGO - CORTES CONGELADOS: Filé de peito em cubos, congelados um a um e não temperado, com aspecto firme, cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento, acondicionados em embalagens plásticas de polietileno atóxico, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de validade e carimbos oficiais de acordo com a portaria do ministério da agricultura. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	1.800

39	<p>CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	1.800
40	<p>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: Congelada, não temperada, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	1.800

41	<p>CARNE SUÍNA: De primeira qualidade, em diversos pedaços (em cubos), magra, sem gordura aparente, sem osso, sadio, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	900
42	<p>CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.</p>	KG	960
43	<p>CENOURA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues, embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.</p>	KG	1.080

44	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR: Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, sendo enriquecido com vitaminas e minerais. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.OBS: apresentação obrigatória de amostra.	UN	1.200
45	CHÁ MATE TOSTADO: Sabor natural, embalagem com 40 gramas, com aproximadamente 25 sachês de 1,6g cada.	UN	480
46	CHÁS DE ERVAS: Nos sabores erva doce, endro, camomila, erva cidreira, embalagem com 10g, reembalado em saches com identificação do produto, marca, prazo de validade e fabricação e peso.	UN	360
47	CHUCHU: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	500

48	COCO RALADO: Desidratado, <u>sem açúcar</u> , flocos grosso. Pacote de 100gr, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. As características físicas, químicas, microbiológicas, acondicionamento, higiene e rotulagem devem estar de acordo com a resolução vigente.	UN	150
49	COLORAU: Aspecto de pó fino, cor alaranjado-avermelhada, odor e sabor próprios, contendo os seguintes ingredientes: fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem de polietileno atóxico de 500gr. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	250
50	COUVE-FLOR: De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue embaladas conforme pedido.	KG	600
51	COUVE FOLHA: Maço. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas conforme pedido.	UN	220
52	CRAVO DA ÍNDIA: Floral em botão – Pacote de 10gr – Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	150

53	CREME DE LEITE: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto e prazo de validade. Embalagem 200g.	UN	450
54	DOCE DE FRUTAS: Sabores: morango, uva, pêssago, banana, figo e abóbora. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: polpa de fruta, açúcar, amido e ácido cítrico/conservante. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200
55	ERVA DOCE: Semente seca para chá. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote de 15 gramas.	UN	250
56	ESPINAFRE: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	UN	200
57	EXTRATO DE TOMATE: Produto constituído 100% de tomates. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Embalado em sachê ou lata ou pote de plástico ou caixa tetra brik, contendo 300g, com todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	UN	800

58	FARINHA DE ARROZ: Obtida a partir da moagem de grão selecionada de arroz polido, cor branca típica, odor e sabor característicos, aspectos de pó fino e homogêneo, embalagem com 1 kg.	PCT	100
59	FARINHA DE MILHO AMARELO, TIPO BIJU: Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente.	PCT	270
60	FARINHA DE TRIGO: Tipo 1, produtos compostos de 100% de farinha de trigo especial para consumo obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 5kg, contendo todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	PCT	240
61	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem em pacotes de 1 kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem deverá conter data da embalagem e validade. Apresentar certificado de classificação de grãos no ministério da agricultura.	PCT	2.400
62	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: Embalado a vácuo, em tabletes de 125gr. Embalagem contendo as informações de identificação do produto, prazo de fabricação e validade.	UN	30

63	FERMENTO QUÍMICO: Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200
64	FUBÁ: De cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	1.200
65	HORTELÃ: Desidratado, de coloração verde, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 300 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	30
66	IOGURTE: Produzido com leite e com polpa de fruta sabor morango e frutas vermelhas (conforme pedido). Acondicionado em embalagem de 850ml a 1L. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	2.500

67	IOGURTE SEM LACTOSE: Iogurte integral ou desnatado, sabor morango, contendo polpa ou pedaços de fruta e enzima lactase, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	250
68	IOGURTE VEGANO: Iogurte vegano, sem leite animal, para dieta de restrição à proteína do leite (APLV). Sabor morango. Embalagem de 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE. SEM LEITE. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	250
69	KIWI: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	KG	250
70	LARANJA: Tipo pera, de boa qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isentam de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	2.900

71	LEITE INTEGRAL UHT: Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	L	9.000
72	LEITE INTEGRAL UHT ZERO LACTOSE: Para dietas com restrição de lactose. Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado. Caixa longa vida com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	L	600
73	LEITE PASTEURIZADO TIPO INTEGRAL: De vaca, fluído, pasteurizado, conservado entre 1 a 7 graus centígrados, envasado em saco de polietileno leitoso com 1 litro, contendo data de validade, fabricação e demais informações do produto. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	L	3.000

74	LEITE DE SOJA: Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, sendo fonte de proteínas. Não contém glúten. Embalagem tetrapak (caixa) com 1 litro, contendo especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade, lote e selo de inspeção do órgão competente.	L	250
75	LENTILHA: Tipo 1, de primeira qualidade, classe média, nova, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 500gr, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	300
76	LIMÃO: Tipo tahiti. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240
77	MAÇÃ NACIONAL: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	3.840

78	MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia tipo parafuso ou penne – SEM GLÚTEN. De sabor, consistente e cozimento semelhante ao das massas tradicionais. Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 gramas do produto e que tenham especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade.	UN	150
79	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO COM OVOS: Macarrão tipo cabelo de anjo com ovos. Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	450
80	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850
81	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850

82	MACARRÃO TIPO TALHARIN: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850
83	MAMÃO FORMOSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800
84	MANDIOCA: Descascada, congelada em pedaços, sem conservantes, embalada em quantidade de 1 kg, isenta de substância terrosa, sujidades, corpos estranhos ou manchas.	KG	700
85	MANGA TOMY: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.350

86	MANTEIGA EXTRA COM SAL: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, isenta de gordura <i>trans</i> , embalagens retangulares com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Reposição do produto: embalagens danificadas, ou fora do prazo de validade ou produto com sabor de ranço.	UN	200
87	MARACUJÁ: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240
88	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Margarina vegetal, cremosa, com sal, livre de gordura <i>trans</i> , oriunda de óleo, contendo vitaminas dentro dos padrões legais. Embalagem com 500gr, contendo dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção.	UN	200
89	MELANCIA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.440

90	MELÃO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800
91	MILHO DE CANJICA BRANCA: Tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, contendo grãos inteiros, sem mofo, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	250
92	MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, subgrupo duro, classe amarela, grãos qualificados, polido, isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200
93	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido, coloração uniforme, sem adição de sal e açúcar. Embalado em lata ou sachê contendo peso de 300g líquido e 200g drenado.	UN	500

94	MORANGO: De primeira qualidade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 200g.	UN	800
95	NOZ MOSCADA: Condimento - Noz moscada bola inteira, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de polietileno atóxico de 8g.	UN	80
96	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Refinado, puro, comestível. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Isento de ranço e substância estranha. Embalagem: garrafa “pet” contendo 900 ml, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega.	UN	1.200
97	ORÉGANO: Tempero. Em folhas secas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 100 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	150

98	<p>OVOS DE GALINHA: Dúzia (12 ovos) - Ovos de galinha de primeira qualidade, tipo grande (50g), íntegros, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.</p>	DUZ	1.500
99	<p>PÃO DE LEITE FATIADO: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.</p>	UN	1.200

100	<p>PÃO FATIADO INTEGRAL: Embalagem de 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com no mínimo 30% farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.</p>	UN	200
101	<p>PÃO FATIADO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.</p>	UN	120

102	<p>PÃO FRANCÊS: Unidade de 50 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, formato fusiforme. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.</p>	KG	800
103	<p>PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA: Corte file de tilápia, deve apresentar cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.</p>	KG	960
104	<p>PEPINO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesados de acordo com o pedido.</p>	KG	350

105	PERA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	600
106	PÊSEGO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	450
107	PIMENTÃO VERDE: De primeira qualidade, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho. Com tamanho médio e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Livre de sujidades e isento de partes pútridas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	KG	250
108	QUIRERA DE MILHO (CANJQUINHA): Produto originado a partir do grão sadio de milho, limpo, triturado e classificado. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	PCT	480

109	REPOLHO VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidos, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embalados e pesados de acordo com o pedido.	KG	900
110	RÚCULA: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas de acordo com o pedido.	UN	200
111	SAL REFINADO: Sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	400
112	TEMPERO VERDE - SALSA E CEBOLINHA- Maço. Apresentando folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados conforme o pedido.	UN	280

113	TOMATE TIPO RASTEIRO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	1.500
114	UVA SEM SEMENTE: De 1ª qualidade, com casca íntegra e com características organolépticas mantidas, no ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de plástico transparente, resistente e atóxica de 500g.	UN	200
115	VAGEM: Inteiras, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	480
116	VINAGRE DE ÁLCOOL: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200

117	VINAGRE DE MAÇÃ: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200
-----	--	----	-----

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 1.091.117,90 (Um milhão, noventa e um mil, cento e dezessete reais e noventa centavos), conforme DPP em anexo.

Item	Especificação	Und.	Qtd.	PUM	PTM
1	ABACATE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação e transporte, conservação adequada para consumo e isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	360	10,00	3.600,00
2	ABACAXI PÉROLA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas de acordo com o pedido.	UN	1.080	11,56	12.484,80
3	ABÓBORA CABOTIÁ: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	KG	400	8,16	3.264,00
4	ABÓBORA MORANGA: De primeira qualidade, com polpa intacta, cor uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	KG	320	9,23	2.953,60
5	ABOBRINHA VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de	KG	1.440	7,88	11.347,20

	maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.				
6	ACELGA: Unidade - De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresca, inteiras e sãs. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.	UN	480	10,41	4.996,80
7	ACHOCOLATADO EM PÓ: Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (A,C, b1, b2, b3 e b6), minerais ferro, cálcio e zinco) e antiemético. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpo, de primeira qualidade organoléptica. Aparência: pó fino. Cor própria. Odor: próprio. Sabor próprio. Embalagem peso líquido de 400gr.	UN	400	11,11	4.444,00
8	AÇÚCAR MASCAVO: Açúcar mascavo obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacote de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	200	11,74	2.348,00
9	AÇÚCAR CRISTAL: Cor branca, umidade máxima de 0,07%. Composição: sacarose e sais minerais. Embalagem de 5 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	250	23,37	5.842,50
10	ADOÇANTE: Adoçante líquido dietético, extraído da planta Stévia (Esteviosídeo). Embalagem de 60 ml a 80 ml.	UN	15	16,70	250,50
11	AGRIÃO: Maço - De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UN	240	6,26	1.502,40
12	ÁGUA DE COCO: Água de coco integral, esterilizada, sem adição de	UN	200	14,46	2.892,00

	açúcares ou aditivos de qualquer natureza, com no máximo um conservador na lista de ingredientes, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa ou embalagem tetra pak de 1 litro, sem estufamento, amassamento ou danificações. A água de coco não deve conter sujidades e deve apresentar coloração transparente/ incolor. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem e validade mínima de 10 dias. Embalados com etiqueta contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.				
13	ALFACE CRESPA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues e embaladas de acordo com o pedido.	UN	1.200	7,50	9.000,00
14	ALHO NACIONAL: De primeira qualidade com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, apresentando grau de conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	150	24,48	3.672,00
15	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo, extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em sacos de papel impermeável ou plástico transparente fechado, contendo 500 gramas.	UN	300	9,53	2.859,00
16	AMENDOIM CRU: Vermelho, com pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, de 500 gramas, com identificação do produto, informação nutricional, prazo de validade, peso e fabricação.	UN	360	10,69	3.848,40
17	ARROZ BRANCO: Subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo de 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	300	25,90	7.770,00
18	ARROZ INTEGRAL: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter 90%	PCT	150	11,27	1.690,50

	dos grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 1 kg.				
19	ARROZ PARBOILIZADO: Classe longo fino, tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de plástico transparente, intacta, de 5 kg.	PCT	1.200	23,99	28.788,00
20	AVEIA FLOCOS FINOS: 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico. Produto com 250gr.	UN	120	6,57	788,40
21	BANANA CATURRA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, embalada, etiquetada e pesada de acordo com o pedido.	KG	5.040	6,85	34.524,00
22	BATATA DOCE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	900	9,91	8.919,00
23	BATATA INGLESA: De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras, sãs, conservação em condições adequadas para o consumo. Os produtos deverão ser pesados, embalados e etiquetados em conformidade com a solicitação.	KG	1.350	7,92	10.692,00
24	BATATA SALSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	350	11,70	4.095,00
25	BEBIDA LÁCTEA FLUIDA: Com leite integral, contendo 20% de soro de leite, nos sabores morango e salada de frutas (conforme pedido), embalada em pacote plástico leitoso na quantidade de 1L, contendo data de fabricação e validade, estando em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	UN	2.500	11,26	28.150,00

26	BETERRABA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.920	6,97	13.382,40
27	BISCOITO CREAM CRACKER: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes com embalagem dupla para conservação contendo 300gr com identificação do produto, informação nutricional, marca validade, peso e fabricação.	UN	1.500	6,83	10.245,00
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, contendo de 300gr, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido, reembalados em caixa de papelão resistente.	UN	250	7,57	1.892,50
29	BISCOITO DOCE (COCO, MARIA, MAISENA E LEITE): Biscoito doce, tipo de coco, maria, maisena ou leite, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 400g.	UN	1.500	6,88	10.320,00
30	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN: Tipo broa de polvilho. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, polvilho, margarina, água, farinha de milho, bicarbonato e fermento químico. Isento de glúten. Embalagem contendo aproximadamente 150gr.	UN	300	12,88	3.864,00
31	BRÓCOLIS: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa,	KG	720	9,75	7.020,00

	sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados de acordo com o pedido.				
32	CACAU EM PÓ 100%: Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído, sem adição de açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	400	24,20	9.680,00
33	CACAU EM PÓ 50%/ CHOCOLATE EM PÓ: Produto solúvel composto de puro (50%) de pó de amêndoas de cacau moído. Embalagem com 200g, contendo informações nutricionais, ingredientes, marca do produto, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	UN	350	19,28	6.748,00
34	CANELA EM PÓ: Condimento em pó fino, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em embalagem de 30g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.	UN	120	4,51	541,20
35	CANELA EM RAMA: Condimento apresentada em rama, obtida da casca da árvore da canela, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Acondicionada em embalagem de 10g, plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.	UN	250	3,88	970,00
36	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS: Carne bovina em diversos cortes (em cubos), de primeira qualidade, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e	KG	1.800	33,64	60.552,00

	desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.				
37	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne fresca moída sem osso tipo paleta, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, 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. <u>Sem adição</u> de outros ingredientes como produtos de soja, temperos, especiarias, extratos, corantes, conservantes e etc. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C.	KG	1.800	30,00	54.000,00
38	CARNE DE FRANGO - CORTES CONGELADOS: Filé de peito em cubos, congelados um a um e não temperado, com aspecto firme, cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento, acondicionados em embalagens plásticas de polietileno atóxico, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de validade e carimbos oficiais de acordo com a portaria do ministério da agricultura. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto. O produto deve	KG	1.800	20,88	37.584,00

	ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .				
39	CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	19,99	35.982,00
40	CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA DE FRANGO: Congelada, não temperada, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	1.800	12,98	23.364,00
41	CARNE SUÍNA: De primeira qualidade, em diversos pedaços (em cubos), magra, sem gordura aparente, sem osso, saudável, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O	KG	900	24,13	21.717,00

	produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .				
42	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	960	7,92	7.603,20
43	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues, embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	1.080	7,96	8.596,80
44	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR: Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, sendo enriquecido com vitaminas e minerais. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.OBS: apresentação obrigatória de amostra.	UN	1.200	25,26	30.312,00
45	CHÁ MATE TOSTADO: Sabor natural, embalagem com 40 gramas, com aproximadamente 25 sachês de 1,6g cada.	UN	480	5,29	2.539,20
46	CHÁS DE ERVAS: Nos sabores erva doce, endro, camomila, erva cidreira, embalagem com 10g, reembalado em saches com identificação do produto, marca, prazo de validade e fabricação e peso.	UN	360	4,45	1.602,00
47	CHUCHU: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação,	KG	500	6,99	3.495,00

	transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.				
48	COCO RALADO: Desidratado, <u>sem açúcar</u> , flocos grosso. Pacote de 100gr, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. As características físicas, químicas, microbiológicas, acondicionamento, higiene e rotulagem devem estar de acordo com a resolução vigente.	UN	150	5,82	873,00
49	COLORAU: Aspecto de pó fino, cor alaranjado-avermelhada, odor e sabor próprios, contendo os seguintes ingredientes: fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem de polietileno atóxico de 500gr. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	250	8,66	2.165,00
50	COUVE-FLOR: De tamanho médio, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue embaladas conforme pedido.	KG	600	10,40	6.240,00
51	COUVE FOLHA: Maço. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, sãs e firmes, conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas conforme pedido.	UN	220	11,46	2.521,20
52	CRAVO DA ÍNDIA: Floral em botão – Pacote de 10gr – Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	150	3,86	579,00
53	CREME DE LEITE: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade	UN	450	4,96	2.232,00

	de produto e prazo de validade. Embalagem 200g.				
54	DOCE DE FRUTAS: Sabores: morango, uva, pêssego, banana, figo e abóbora. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: polpa de fruta, açúcar, amido e ácido cítrico/conservante. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200	9,32	1.864,00
55	ERVA DOCE: Semente seca para chá. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote de 15 gramas.	UN	250	4,56	1.140,00
56	ESPINAFRE: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	UN	200	9,49	1.898,00
57	EXTRATO DE TOMATE: Produto constituído 100% de tomates. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Embalado em sachê ou lata ou pote de plástico ou caixa tetra brik, contendo 300g, com todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	UN	800	6,90	5.520,00
58	FARINHA DE ARROZ: Obtida a partir da moagem de grão selecionada de arroz polido, cor branca típica, odor e sabor característicos, aspectos de pó fino e homogêneo, embalagem com 1 kg.	PCT	100	12,54	1.254,00
59	FARINHA DE MILHO AMARELO, TIPO BIJU: Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente.	PCT	270	10,56	2.851,20
60	FARINHA DE TRIGO: Tipo 1, produtos compostos de 100% de farinha de trigo especial para consumo obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 5kg, contendo todas as informações do produto, datas de validade e fabricação.	PCT	240	16,72	4.012,80

61	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem em pacotes de 1 kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem deverá conter data da embalagem e validade. Apresentar certificado de classificação de grãos no ministério da agricultura.	PCT	2.400	9,00	21.600,00
62	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: Embalado a vácuo, em tabletes de 125gr. Embalagem contendo as informações de identificação do produto, prazo de fabricação e validade.	UN	30	9,73	291,90
63	FERMENTO QUÍMICO: Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200	8,29	1.658,00
64	FUBÁ: De cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.	UN	1.200	5,82	6.984,00
65	HORTELÃ: Desidratado, de coloração verde, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 300 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	30	6,69	200,70
66	IOGURTE: Produzido com leite e com polpa de fruta sabor morango e frutas vermelhas (conforme pedido). Acondicionado em embalagem de 850ml	UN	2.500	10,92	27.300,00

	a 1L. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.				
67	IOGURTE SEM LACTOSE: Iogurte integral ou desnatado, sabor morango, contendo polpa ou pedaços de fruta e enzima lactase, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	250	6,94	1.735,00
68	IOGURTE VEGANO: Iogurte vegano, sem leite animal, para dieta de restrição à proteína do leite (APLV). Sabor morango. Embalagem de 170g e em conformidade com a Legislação Vigente. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE. SEM LEITE. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Resfriado entre 1°C e 6° C.	UN	250	7,38	1.845,00
69	KIWI: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados conforme pedido.	KG	250	27,30	6.825,00
70	LARANJA: Tipo pera, de boa qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira e firme, com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isentam de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	2.900	8,26	23.954,00
71	LEITE INTEGRAL UHT: Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	L	9.000	6,39	57.510,00
72	LEITE INTEGRAL UHT ZERO LACTOSE: Para dietas com restrição de lactose. Leite fluído, de boa qualidade, integral ou padronizado. Caixa longa vida	L	600	6,80	4.080,00

	com 1 litro, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.				
73	LEITE PASTEURIZADO TIPO INTEGRAL: De vaca, fluido, pasteurizado, conservado entre 1 a 7 graus centígrados, envasado em saco de polietileno leitoso com 1 litro, contendo data de validade, fabricação e demais informações do produto. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	L	3.000	5,99	17.970,00
74	LEITE DE SOJA: Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, sendo fonte de proteínas. Não contém glúten. Embalagem tetrapak (caixa) com 1 litro, contendo especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade, lote e selo de inspeção do órgão competente.	L	250	12,42	3.105,00
75	LENTILHA: Tipo 1, de primeira qualidade, classe média, nova, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 500gr, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	300	10,05	3.015,00
76	LIMÃO: Tipo tahiti. De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240	6,91	1.658,40
77	MAÇÃ NACIONAL: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos	KG	3.840	12,96	49.766,40

	estranhos, devendo ser entregue embaladas e etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.				
78	MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia tipo parafuso ou penne – SEM GLÚTEN. De sabor, consistente e cozimento semelhante ao das massas tradicionais. Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 gramas do produto e que tenham especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade.	UN	150	6,96	1.044,00
79	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO COM OVOS: Macarrão tipo cabelo de anjo com ovos. Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	450	6,81	3.064,50
80	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850	4,63	3.935,50
81	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	850	4,88	4.148,00
82	MACARRÃO TIPO TALHARIN: Embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	850	6,67	5.669,50

	Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.				
83	MAMÃO FORMOSA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800	12,66	22.788,00
84	MANDIOCA: Descascada, congelada em pedaços, sem conservantes, embalada em quantidade de 1 kg, isenta de substância terrosa, sujidades, corpos estranhos ou manchas.	KG	700	7,96	5.572,00
85	MANGA TOMY: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embaladas, etiquetadas e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.350	9,68	13.068,00
86	MANTEIGA EXTRA COM SAL: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, isenta de gordura <i>trans</i> , embalagens retangulares com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Reposição do produto: embalagens danificadas, ou fora do prazo de validade ou produto com sabor de ranço.	UN	200	10,78	2.156,00
87	MARACUJÁ: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	240	23,39	5.613,60
88	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Margarina vegetal, cremosa, com sal, livre de gordura <i>trans</i> , oriunda de óleo, contendo vitaminas dentro dos padrões	UN	200	9,58	1.916,00

	legais. Embalagem com 500gr, contendo dados de identificação, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e registro de inspeção.				
89	MELANCIA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	1.440	5,93	8.539,20
90	MELÃO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados e etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	1.800	10,99	19.782,00
91	MILHO DE CANJICA BRANCA: Tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, contendo grãos inteiros, sem mofo, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	250	7,94	1.985,00
92	MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, subgrupo duro, classe amarela, grãos qualificados, polido, isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	5,87	1.174,00
93	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido, coloração uniforme, sem adição de sal e açúcar. Embalado em lata ou sachê contendo peso de 300g líquido e 200g drenado.	UN	500	4,81	2.405,00
94	MORANGO: De primeira qualidade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	UN	800	14,58	11.664,00

	adequadas para o consumo. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 200g.				
95	NOZ MOSCADA: Condimento - Noz moscada bola inteira, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de polietileno atóxico de 8g.	UN	80	4,45	356,00
96	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Refinado, puro, comestível. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Isento de ranço e substância estranha. Embalagem: garrafa “pet” contendo 900 ml, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega.	UN	1.200	8,71	10.452,00
97	ORÉGANO: Tempero. Em folhas secas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 100 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.	UN	150	8,85	1.327,50
98	OVOS DE GALINHA: Dúzia (12 ovos) - Ovos de galinha de primeira qualidade, tipo grande (50g), íntegros, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	DUZ	1.500	12,78	19.170,00
99	PÃO DE LEITE FATIADO: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de	UN	1.200	8,95	10.740,00

	polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.				
100	PÃO FATIADO INTEGRAL: Embalagem de 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com no mínimo 30% farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.	UN	200	10,93	2.186,00
101	PÃO FATIADO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Embalagem com 500 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega.	UN	120	22,68	2.721,60
102	PÃO FRANCÊS: Unidade de 50 gramas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com	KG	800	8,85	7.080,00

	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, formato fusiforme. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo no rótulo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.				
103	PEIXE – FILE DE TILÁPIA: Corte file de tilápia, deve apresentar cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C .	KG	960	51,93	49.852,80
104	PEPINO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são, conservação adequada para consumo, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregue embalados, etiquetados e pesados de acordo com o pedido.	KG	350	8,61	3.013,50
105	PERA: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, são e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	600	10,88	6.528,00
106	PÊSSEGO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e firme com grau de maturação adequado que suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados, etiquetados e pesado de acordo com o pedido.	KG	450	14,62	6.579,00
107	PIMENTÃO VERDE: De primeira qualidade, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho. Com tamanho médio e coloração uniforme, com casca sã, sem	KG	250	8,96	2.240,00

	rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Livre de sujidades e isento de partes pútridas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo o ticket com o peso e a data de embalagem.				
108	QUIRERA DE MILHO (CANJQUINHA): Produto originado a partir do grão sadio de milho, limpo, triturado e classificado. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	PCT	480	8,03	3.854,40
109	REPOLHO VERDE: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidos, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embalados e pesados de acordo com o pedido.	KG	900	7,82	7.038,00
110	RÚCULA: Maço - De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresca, inteira, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvidas, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas de acordo com o pedido.	UN	200	6,67	1.334,00
111	SAL REFINADO: Sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação no rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UN	400	3,84	1.536,00
112	TEMPERO VERDE - SALSA E CEBOLINHA- Maço. Apresentando folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados conforme o pedido.	UN	280	5,83	1.632,40
113	TOMATE TIPO RASTEIRO: De primeira qualidade, tamanho médio padronizado, fresco, inteiro, são e firme com grau de maturação adequado que	KG	1.500	8,39	12.585,00

	suporta manipulação, transporte e a conservação adequada para consumo isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, devendo ser entregues embalados e etiquetados e pesados de acordo com o pedido.				
114	UVA SEM SEMENTE: De 1ª qualidade, com casca íntegra e com características organolépticas mantidas, no ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de plástico transparente, resistente e atóxica de 500g.	UN	200	17,29	3.458,00
115	VAGEM: Inteiras, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregues embaladas, etiquetadas e pesadas de acordo com o pedido.	KG	480	9,93	4.766,40
116	VINAGRE DE ÁLCOOL: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	5,75	1.150,00
117	VINAGRE DE MAÇÃ: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	200	8,06	1.612,00

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Esta contratação será dividida em itens separados tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

As contratações de gêneros alimentícios para a merenda escolar no âmbito do PNAE podem ser divididas em dois grupos distintos, porém complementares e interdependentes, uma delas é à contratação do fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural, visando atender ao programa PNAE (programa nacional de

alimentação escolar), para suprimento das escolas municipais e centros municipais de educação infantil o que já vem sendo realizado via protocolo nº 360/2025.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Abertura do processo licitatório na modalidade de Sistema de Registro de Preços se faz necessária e se encontra alinhada com o planejamento municipal considerando que o município de Vitorino dispõe de três Escolas Municipais e dois CMEIs, totalizando assim um grande quantitativo de crianças que são atendidas por esta alimentação escolar, visando garantir a nutrição e saúde, promoção de igualdade e oportunidades, e foco no aprendizado e desempenho acadêmico.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar são diversos e abrangem diferentes áreas, incluindo nutrição, saúde, educação e desenvolvimento socioeconômico.

-Melhoria da saúde e nutrição dos alunos: O fornecimento de alimentos nutritivos e balanceados contribui para melhorar a saúde e a nutrição dos alunos, promovendo o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional adequado, além de prevenir doenças relacionadas à má alimentação.

-Aumento da concentração e desempenho escolar: Uma alimentação adequada está diretamente ligada ao aumento da concentração, da capacidade de aprendizado e do desempenho acadêmico dos alunos.

-Redução da evasão escolar: A oferta de refeições escolares atrativas e saudáveis pode ser um incentivo importante para que os alunos frequentem regularmente a escola, reduzindo assim a taxa de evasão e melhorando os índices de frequência e conclusão escolar.

-Promoção de hábitos alimentares saudáveis: Expor os alunos a alimentos nutritivos e variados desde cedo pode ajudar a promover hábitos alimentares saudáveis que podem durar a vida toda.

-Redução das desigualdades sociais: A oferta de alimentação escolar pode ajudar a reduzir as desigualdades socioeconômicas, garantindo que todos os alunos tenham acesso a uma refeição nutritiva e adequada, independentemente de sua situação financeira.

Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar visa alcançar uma série de resultados positivos dentre eles a melhoria da saúde e do desempenho acadêmico dos alunos.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Por todo o exposto, o agente subscritor **declara VIÁVEL** a contratação com base no presente Estudo Técnico Preliminar (IN SEGES/ME 40 de 22/5/2020, art. 7º, XIII).

**ANEXO II
MINUTA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ATENÇÃO – Este Anexo (Minuta de Contrato) é para simples conhecimento dos licitantes, não sendo necessário o seu preenchimento.

ATENÇÃO – Este Anexo (Minuta de Contrato) é para simples conhecimento dos licitantes, não sendo necessário o seu preenchimento.

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS NumContrato
PREGÃO ELETRÔNICO num/2025**

O **MUNICÍPIO DE VITORINO (CNPJ/MF 76.995.463/0001-00)**, pessoa jurídica de direito público interno com sede e foro no Município de Vitorino/PR na Rua Barão de Capanema, 134, Centro, representado pelo Prefeito Municipal, **MARCIANO VOTTRI (CPF/MF 056.916.679-98, CI/RG 91163080/PR), brasileiro, solteiro, agrônomo**, considerando o julgamento da licitação acima epigrafada, **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, sujeitando-se as partes às normas da Lei 14.133/2021 e em conformidade com as disposições a seguir:

1 OBJETO (Lei 14.133/2021, art. 92, I e II)

1.1 A presente ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação dos objetos especificados no Termo de Referência de edital de licitação em epígrafe, que é parte integrante deste documento, 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, os fornecedores e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

FORNECEDOR						
Razão social:						
CNPJ:				I.E.		
Logradouro:				n.º:	compl.º:	
Bairro:				CEP:		
Responsável:				CPF:		
e-mail:				Wpp:		
Item	Qtd	Und	Descrição do bem/serviço	Vlr unit	Vlr total	

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta ata.

3 GERENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO

3.1 O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de ...**

3.2 Poderão fruir dos **bens/serviços** cujos preços estão registrados na presente ata todos os demais órgãos superiores da Administração Municipal de Vitorino, através de atos próprios de

contratação, através de pedido de contratação, acompanhado de Documento de Formalização de Demanda.

4 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5 VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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 da publicação do extrato da ata, **não** sendo admitida sua prorrogação uma vez por igual período, **mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.**

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata deverá ser formalizada por instrumento de contrato ou documento equivalente, assinado no prazo de validade da ata de registro de preços e com vigência estabelecida no próprio instrumento contratual,

5.2.1 A formalização do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser antecedida da indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos no momento da contratação, bem como a previsão no plano plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.3 A contratação com os fornecedores registrados na ata deverá ser formalizada pela Secretaria interessada e, além de instrumento contratual, deverá contar com emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil ([Lei 14.133/2021, art. 95](#)).

5.3.1 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados na forma da lei ([Lei 14.133/2021, art. 124](#)).

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 ou no aviso de contratação direta 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:

- a) aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- b) 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 contido no anexo da ata 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 5.6.2, “b” somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

b) quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

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, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções legalmente previstas (**Lei 14.133/2021**).

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 será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, 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 remanescentes aceitar a contratação, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) 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

b) 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:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada (**Lei 14.133/2021, art. 124, II, “d”**).

b) 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;

6.2 Havendo previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados:

- a) no caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- b) 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 cadastro de reserva, 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 órgão gerenciador comunicará aos órgãos interessados no registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual ([Lei 14.133/2021, art. 124](#)).

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 órgão 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 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos desta ata e da legislação aplicável.

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços 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, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 O órgão gerenciador comunicará aos órgãos participantes 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 ([Lei 14.133/2021, art. 124](#)).

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 de órgão participante para órgão 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 do regulamento aprovado pela União, aqui observado subsidiariamente ([Decreto 11.462/2023, art. 32](#)).

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 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação, pelo órgão gerenciador, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, 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:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado ([Decreto 11.462/2023, art. 27, § 2º](#)); ou
- d) sofrer sanção legal ([Lei 14.133/2021, art. 156, III ou IV](#)).

9.1.1 Na hipótese de aplicação de sanção legal ([Lei 14.133/2021, art. 156, III ou IV](#)), 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 acima previstas será formalizado por decisão do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;

- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado ([Decreto 11.462/2023, artigos 26, § 3º e 27, § 4º](#)).

10 DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da ata de registro de preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço ([Decreto 11.462/2023, art. 7º, XIV](#)), 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 ([Decreto 11.462/2023, art. 8º, IX](#)).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, 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 **X (xis)** 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).

Vitorino, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do MUNICÍPIO