EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2025

PROCESSO Nº 201/2025

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que **às 09:00 horas do dia 16/10/2025**, **no portal eletrônico www.ammlicita.org.br** será realizada a sessão de licitação referente ao Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 023/2025, critério de julgamento: **"MENOR PREÇO"**, modo de disputa **ABERTO**, que reger-se-á pelas Lei Federal nº 14.133 de 1° de abril de 2021, Lei Complementar de n° 123/2006, pelo **Decreto Municipal n. 1.577/2022 e Decreto Municipal n. 1.667/2023**, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o ***REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTE MUNICÍPIO***, conforme Anexo I do presente edital.

1.2. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema **www.ammlicita.org.br** e as constantes deste edital, prevalecerão as constantes deste edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente licitação os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação.

2.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão ter conhecimento acerca do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para a correta utilização do sistema.

2.3. Não poderão participar deste pregão os interessados que:

2.3.1. se encontrarem em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação;

2.3.2. estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município, tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.3.3. sejam estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

2.3.4. seja autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, incluindo autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico; empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

2.3.5.1. A vedação do item anterior se estende para eventuais empresas subcontratadas.

2.3.6. 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;

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

2.4. O licitante interessado deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a etapa de envio da proposta.

2.5. O licitante deverá consignar na forma expressa no sistema eletrônico o valor total ofertado para cada item (resultado da multiplicação do valor unitário pela quantidade), já inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

2.6. O licitante deverá fazer em campo próprio do sistema eletrônico a descrição detalhada do produto ofertado ou colocar a expressão "de acordo com o edital".

2.7. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e que observa a proibição prevista no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em tópico específico deste edital.

2.8. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

2.9. Declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

2.10. Todas as propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

2.11. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

2.12. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

2.13. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

2.14. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

2.15. **Esta licitação é exclusiva** para empresas que estejam na condição de ME, MEI e EPP, conforme determina o inciso I do art. 48 da Lei Complementar 123/06.

2.16. Poderão participar da presente licitação toda e qualquer pessoa jurídica que atenda todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

3. DOS ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, enviada exclusivamente para o endereço eletrônico www.ammlicita.org.br.

3.2. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a mesma no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

3.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro.

3.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, se for o caso.

3.5. Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública exclusivamente via internet, para o endereço eletrônico www.ammlicita.org.br.
3.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4. DO CADASTRO E CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante deverá se cadastrar como usuária perante o provedor do sistema eletrônico utilizado no certame, qual seja, www.ammlicita.org.br, sendo observado o seguinte:

a) O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível;

b) A chave de identificação e senha serão utilizadas em qualquer processo eletrônico;

c) Deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

d) A senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do usuário, não cabendo ao provedor ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

e) Deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

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

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

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

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

4.5. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente de eventuais perdas diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Declarado encerrado o credenciamento pelo pregoeiro, não serão admitidos novos proponentes.

5. APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. Após a publicação do edital, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

a) A etapa de que trata o **item 4** será encerrada com a abertura da sessão pública.

b) O envio da proposta, nos termos do disposto nos **itens 6 e 7**, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

c) O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

d) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

e) Na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, observado o disposto nos **itens 6 e 7**, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de negociação das propostas de que trata o **Capítulo IX do Decreto Municipal nº1.577/2022.**

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

g) Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, de que trata o **§ 2º do art. 36 do Decreto Municipal n. 1.577/2022.**

h) Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

i) Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto ao certame.

6. DA PROPOSTA COMERCIAL

6.1. São requisitos da proposta de preço:

a) ser apresentada em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo preferencialmente, conter razão social, CNPJ, endereço, número de telefone e dados bancários.

b) conter a assinatura do responsável legal da empresa ou representante devidamente qualificado;

c) ser elaborada, preferencialmente, nos moldes do **Anexo III** deste edital;
d) conter o prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data

limite.

e) conter prazo de entrega de no máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Autorização de fornecimento e nos endereços nela constante.

f) O licitante deverá apresentar obrigatoriamente a MARCA dos produtos ofertados em sua proposta sob pena de desclassificação.

6.2. No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6.3. As propostas cadastradas pelos licitantes no sistema eletrônico que apresentarem erros não sanáveis que prejudiquem a oferta de lances e o caráter competitivo do certame, também serão desclassificadas mediante decisão fundamentada do pregoeiro.

6.4. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

a) O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos de habilitação, no prazo de 02 (duas) horas contados da notificação via sistema.

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado.

b.1) No caso de sociedades por ações, deverá estar acompanhado da documentação de eleição de seus administradores.

b.2) O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores, ainda não consolidadas.

c) Em se tratando de Micro Empreendedor Individual – MEI, o Contrato Social ou Estatuto poderá ser substituído pelo Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual – CCMEI;

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão ou entidade competente.
e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) atualizado, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

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

c) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS ou documento equivalente que comprove a regularidade.

d) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal, referente ao domicílio da empresa.

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), provando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

7.3. Quanto à REGULARIDADE TÉCNICA, apresentará:

7.3.1. Atestado Técnico de Capacidade emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove o fornecimento de produto compatível com o objeto deste Pregão.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

7.4.1. Certidão de Falência emitida por órgão competente com data de emissão de até 3 (três) meses da data de abertura da sessão, quando ausente indicação expressa de prazo de validade na certidão.

7.4.1.1. No caso de certidão de recuperação judicial positiva, a licitante deverá, juntamente da certidão, sob pena de inabilitação, apresentar comprovação de que o plano de recuperação expressamente prevê a participação da empresa em contratações públicas, bem como que referido plano foi homologado judicialmente.

7.5. As declarações que são exigidas nas caixas de diálogo do sistema AMMLICITA, serão aceitas para fins de cumprimento das cláusulas 7.6; 7.7 e 7.8 deste edital.

7.6. Declaração de Cumprimento do Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal (Anexo IV);

7.7. 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, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

7.8. 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 eventuais termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados, mas que comprovem que o licitante atende às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual, a sessão será suspensa.

7.10. O Pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, 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.

7.11. O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

7.12. As declarações exigidas neste edital poderão ser supridas mediante manifestação expressa do licitante no chat do sistema www.ammlicita.org.br

7.13. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.14. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

a) se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

b) se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

d) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de chave de acesso e senha.

a) Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de chave de acesso e senha.

b) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

9. CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

9.1.1. O sistema ordenará automaticamente as propostas.

9.2. O Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.1.3. Na sucessão de lances a diferença de valores não poderá ser inferior a **0,01 (um) centavo.**

10. MODOS DE DISPUTA

10.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:

I. Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital;

10.2. O modo de disputa aberto obedece ao disposto no artigo 29, inciso I do Decreto Municipal n. 1.577/2022, sendo discriminado abaixo.

11. MODO DE DISPUTA ABERTO

11.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.

11.1.1. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

11.1.2. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 11.1 e 11.1.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.1.3. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 11.1.1, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

11.2. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), será assegurado o reinício da disputa aberta, para definição das demais colocações.

11.3. O pregoeiro solicitará **ao licitante melhor 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 salvo se o provedor do sistema efetivar a readequação automática.

11.4. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada

somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

12. LANCES INTERMEDIÁRIOS

12.1. Serão considerados lances intermediários os de valores iguais ou superiores ao menor já ofertado, tendo em vista o critério de julgamento menor valor por ITEM.

13. DESCONEXÃO DO SISTEMA DURANTE A ETAPA DE LANCES

13.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do instrumento convocatório.

14. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

14.1. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as LICITANTES manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

14.2. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor a LICITANTE que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o preço de mercado e que **OFERTAR O MENOR PREÇO POR ITEM.**

14.3. Será desclassificada a proposta que não atender às exigências deste edital;

14.4. Da sessão pública do Pregão, será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

14.5. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo toda e qualquer informação, acerca do objeto, ser esclarecida previamente junto ao Pregoeiro.

14.6. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

15. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

15.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a

negociação em condições diferentes das previstas no edital.

15.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

15.1.2. Os licitantes terão **02 horas** contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o item 15.1, salvo se o provedor do sistema efetivar a readequação automática.

16. JULGAMENTO DA PROPOSTA

16.1. Encerrada a etapa de negociação de que trata o item 15.1, 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 no edital, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 7º do art. 24 do **Decreto nº Municipal n. 1.577/2022**, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

16.1.1. Para fins de verificação da documentação de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, será concedido o prazo de 03 (três) horas para que o participante vincule ao sistema eletrônico a documentação indicada no item 7 deste instrumento convocatório, considerando as disposições do inciso II, do art. 63 da Lei Federal 14.133/21.

17. DAS AMOSTRAS

17.1. O(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar nos itens abaixo relacionados deverá(ão) entregar a(s) amostra(s) em até 03 (três) dias contados da data de abertura da sessão, para avaliação e análise de aceitabilidade pela nutricionista.

17.2. **Os itens para os quais será necessária apresentação das amostras são: 02, 03, 05, 06, 07, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 39, 42, 43, 45, 46, 47, 48,49, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65**.

17.3. Os critérios objetivos de avaliação serão: Conformidade com a descrição; qualidades organolépticas; características finais após a cocção.

17.4. Se o parecer técnico da nutricionista concluir pela reprovação da amostra apresentada pelo 1º classificado, será convocado o 2º classificado para apresentar amostra, pelo mesmo prazo que foi concedido ao 1º classificado. Sendo reprovada a amostra do 2º classificado, será convocado o terceiro e assim sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até que o produto seja aprovado.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

18.1. Os documentos que compõem a habilitação do licitante melhor classificado, somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para

acesso público após o encerramento do envio de lances.

18.2. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

18.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

18.4. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

18.5. Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.

18.6. As ME, MEI e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

18.6.1. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será **assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública.

18.6.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao pregoeiro.

18.6.3. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos cinco dias úteis inicialmente concedidos.

18.6.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

18.7. Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão eletrônico; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.

18.8. Se o detentor da melhor proposta desatender às exigências previstas neste Edital, será inabilitado, e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.

18.9. O pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

18.10. Em caso de desatendimento às exigências de habilitação, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de

uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que poderá negociar com o proponente, para que seja obtido o melhor preço.

18.11. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora, proporcionando, a seguir, oportunidade às licitantes para que manifestem imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, sob pena de decadência do direito por parte da licitante.

18.12. Constará na ata da Sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestar-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente.

18.13. É franqueada aos interessados, vista aos autos do processo, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 12:00 horas, no endereço rua São José, 977, centro, Cordisburgo/MG.

19. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

19.1. Dos atos da Administração cabem:

19.1.1. Recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

a) Julgamento das propostas;

b) Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

c) Anulação ou revogação da licitação;

d) Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

19.1.2. Pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

19.2. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “a” e “b” do subitem 19.1.1, serão observadas as seguintes disposições:

19.2.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no subitem 19.1.1 será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento;

19.2.2. A apreciação dar-se-á em fase única.

19.3. O recurso de que trata o subitem 19.1.1 será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

19.5. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

19.6. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

20. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. Homologado o resultado da licitação, a Secretaria, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

20.2.**A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações nas quantidades estimadas**, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

20.3.O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando a Administração optar pela aquisição do objeto cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.

20.4.O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

20.5.A Administração monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

20.6.A Administração convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

20.7. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

20.8. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

20.9. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada

entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

20.10. Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Administração para determinado Item.

20.11. **Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.**

20.12. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial.

20.13. O órgão convocará o interessado para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços:

a) efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente; ou
b) assinar o contrato.

20.14. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

20.15. Será permitido o registro de mais de um fornecedor desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação;

21 - DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

21.1 - Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas no art. 85 da Lei 14.133/21.

21.2 **-** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

21.3 – **QUALQUER ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DEVERÁ SER PREVIAMENTE COMUNICADA AO MUNICÍPIO DE CORDISBURGO/MG.**

a) realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

21.4. É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participação, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao

máximo previsto do edital.

22. DO RECEBIMENTO

22.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços descritos nas Autorizações de Fornecimento para análise do Fiscal de Contrato.

22.2. Concluída a entrega dos produtos, o recebimento do mesmo dar-se-á, através de vistoria conjunta realizada pela adjudicatária e pela Comissão de Recebimento.

22.3. A nota fiscal/fatura, sem qualquer rasura, deve ser emitida pela empresa participante do certame, em nome da Prefeitura Municipal de Cordisburgo e deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

23. DO PREÇO E DO PAGAMENTO

23.1. Os itens objeto do presente edital serão fornecidos pelo preço constante na proposta da licitante vencedora.

23.2. O pagamento será realizado em moeda corrente nacional, imediatamente após a data do recebimento dos materiais.

23.3. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

23.4. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

23.5. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

23.6. O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

24. DAS PENALIDADES

24. 1. Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 e art.4º e seguintes do Decreto de n. 1.665/2023, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;

XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;

XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;

XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;

XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;

XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;

XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto;

XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;

XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;

XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

XXV - deixar de repor funcionários faltosos;

XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;
b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;
d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.
XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI – deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII – compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII – impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV – apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV – deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI – subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII – deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII – deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX – deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL – deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

24.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens II, III, VI, VII,,VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar

a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:
a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:
a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;

b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

24.3. Na aplicação das sanções será observado Decreto Municipal n. 1.665/2023.

25. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias: 02.05.020-12.361.0427.2055 - 3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2158-3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2168-3.3.90.30.00, não estando a(s) mesma(s) vinculada(s) a(s) despesa(s), antes da assinatura da Ata ou ordem de fornecimento, por se tratar de registro de preços.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1.Homologada a licitação o adjudicatário receberá Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

26.2.Caso o adjudicatário não forneça o objeto do certame de acordo com a sua proposta ou se recuse a entregá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para fornecimento.

26.3.Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para entrega dos materiais, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

26.4.Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em entregar os materiais, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

26.5.Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

26.6.Constituem motivos para rescisão da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pelo art. 137 da Lei 14.133/21.

26.7. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições previstas na ata, os acréscimos e supressões que se fizerem nas quantidades no material objeto da presente licitação, ate 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, conforme estabelecido no **art. 125 da Lei 14.133/21 e no § 8º do artigo 5º do Decreto Municipal n. 1.667/23.**

26.8. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após decorrido prazo para impugnação não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

26.9. Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

26.10.É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

26.11.É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

26.12.A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

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

26.14.A(s) adequações(ões) orçamentária(s) específica(s) para acobertar a(s) despesa(s) deste **Pregão estão descritas na cláusula 25.1**, não estando a(s) mesma(s) vinculada(s) a(s) despesa(s), antes da assinatura da Ata ou ordem de fornecimento, por se tratar de registro de preços.

26.15.O resultado que sobrevier ao procedimento licitatório será publicado no Órgão Oficial de Imprensa do Município, conforme disposto na Lei Municipal nº 1.413/2005.

26.16.Cópias do Edital e seus anexos serão fornecidas, gratuitamente, nos horários de 09:00 às 12:00 horas no endereço descrito no timbre ou através do site www.ammlicita.org.br, ou pelo e-mail licitacao@cordisburgo.mg.gov.br.

26.17.Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, ao Pregoeiro na Prefeitura Municipal, no endereço citado anteriormente ou por e-mail, até 05 (cinco) dias anteriores à data de abertura da licitação. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (31) 3715-1387.

26.18. Fazem parte integrante deste Edital:
- **Anexo I-** Termo de Referência;
- **Anexo II-** Modelo de credenciamento;
- **Anexo III-** Planilha de Apresentação de Propostas;
- **Anexo IV-** Modelo de Declaração que não emprega menor;
- **Anexo V-** Modelo de Ata de Registro de preços;
- **Anexo VI-** Minuta de contrato de fornecimento;
- **Anexo VII-** Modelo de Declaração de Integralidade dos custos;
- **Anexo VIII-** Modelo de Declaração de Reserva de Cargos para Pessoa com deficiência e para a reabilitação da previdência social;
- **Anexo IX-** Modelo de Declaração de que pode usufruir dos benefícios de ME e EPP.

Cordisburgo, aos 03 de Outubro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
FABIANO DIAS MARQUES
Data: 03/10/2025 14:05:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Fabiano Dias Marques
Secretário de Administração e Fazenda

ANEXO I AO PROCESSO 201/2025, PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS 023/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTE MUNICÍPIO, de acordo com as especificações descritas nos itens abaixo, sendo:

ITEM	QNT	UNI MED	DETALHAMENTO
01	**250**	**KG**	**ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
02	**200**	***PACOTE***	**ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.

			VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
03	**250**	***PACOTE***	**AÇÚCAR CRISTAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
04	**70**	***KG***	**ALHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Alho tamanho grande, graúdo de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
05	**300**	***PACOTE***	**AMENDOIM BRANCO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** amendoim branco, com casca, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isenta de sujeiras, parasitas e larvas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
06	**150**	***PACOT***	**AMIDO DE MILHO**

		E	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500g (quinhentas gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
07	**350**	***PACOTE***	**ARROZ POLIDO BENEFICIADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e caruncho), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada – empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
08	**200**	***KG***	**BANANA PRATA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **EMBALAGEM:** acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.
09	**300**	***KG***	**BATATA INGLESA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata Inglesa Lavada,

			tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
10	**1.500**	***UNIDADE***	**BEBIDA LÁCTEA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea UHT, sabor morango. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
11	**250**	***PACOTE***	**CAFÉ TORRADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC ou laudo de avaliação de laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 6,0 na escala sensorial. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
12	**80**	***POTE***	**CANELA EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g,

			com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
13	**250**	***KG***	**CEBOLA BRANCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
14	**200**	***KG***	**CENOURA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
15	**300**	***PACOTE***	**COLORÍFICO (COLORAU)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
16	**250**	***PACOTE***	**FARINHA DE MANDIOCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo seca; subgrupo

			extrafino; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
17	**150**	***PACOTE***	**FARINHA DE TRIGO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
18	**250**	***PACOTE***	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
19	**250**	***PACOT***	**FEIJÃO PRETO TIPO 1**

		E	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
20	**60**	***POTE***	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
21	**200**	***PACOTE***	**FUBÁ DE MILHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
22	**200**	***KG***	**LARANJA PÊRA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Laranja, sem brocas.

			Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. **EMBALAGEM:**Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
23	**300**	***PACOTE***	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
24	**1000**	***LITRO***	**LEITE UHT INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***

			informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
25	**30**	***LITRO***	**LEITE UHT ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
26	**350**	***KG***	**MAÇÃ NACIONAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. **EMBALAGEM:** Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
27	**350**	***PACOTE***	**MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.

			EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
28	**400**	***PACOTE***	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
29	**30**	***PACOTE***	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***

			informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
30	**200**	***PACOTE***	**MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
31	**300**	***PACOTE***	**MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
32	**250**	***PACOTE***	**MACARRÃO PENNE COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cor ante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais,

			sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
33	**200**	***KG***	**MAMÃO FORMOSA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
34	**100**	***POTE***	**MARGARINA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
35	**300**	***KG***	**MELANCIA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa

			firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
36	**200**	***PACOTE***	**MILHO PARA CANJICA BRANCO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
37	**200**	***PACOTE***	**MILHO PARA PIPOCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
38	**600**	***LITRO***	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e

			não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***
39	**50**	***PACOTE***	**ORÉGANO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***
40	**500**	***DUZIA***	**OVOS DE GALINHA BRANCOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: atóxica, em pentes com 30 ovos. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
41	**200**	***KG***	**PIMENTÃO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
42	**150**	***PACOTE***	**POLVILHO AZEDO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído

			da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
43	**150**	***PACOTE***	**POLVILHO DOCE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
44	**150**	***KG***	**REPOLHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
45	**100**	***PACOT***	**SAL REFINADO IODADO**

		E	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***
46	**120**	***VIDRO***	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
47	**120**	***VIDRO***	**SUCO CONCENTRADO DE GOIABA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***

			informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
48	**120**	***VIDRO***	**SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
49	**120**	***VIDRO***	**SUCO CONCENTRADO DE UVA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
50	**150**	***PACOTE***	**TEMPERO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá

			manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
51	**200**	***KG***	**TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
52	**50**	***VIDRO***	**VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
53	**20**	***PACOTE***	**AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (CÚRCUMA MOÍDA)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500g. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***

54	**80**	***PACOTE***	**BATATA PALHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionada em embalagem plástica 500 gramas. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
55	**500**	***PACOTE***	**BISCOITO AMANTEIGADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, valor energético – 127 kcal por porção de 30 g ou 6 unidades, proteínas 2,5 g, embalagem integra de 300 g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300 g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
56	**500**	***PACOTE***	**BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

			A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
57	**500**	***PACOTE***	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** **CARACTERÍSTICA PRIMÁRIA**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
58	**250**	***PACOTE***	**COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
59	**350**	***SACHE***	**EXTRATO DE TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. **EMBALAGEM PRIMARIA:** Sachê de 340g (trezentos e quarenta gramas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento.

			EMBALAGEM SECUNDÁRIA caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***
60	**100**	***PACOTE***	**FOLHA DE LOURO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 04 grs (quatro gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
61	**50**	***PACOTE***	**LENTILHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, brotos, manchas, carunchos edescoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 500 g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
62	**150**	***PACOTE***	**MASSA PARA LASANHA COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), massa pré-assada em pacotes. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de

			forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
63	**350**	***PACOTE***	**PÃO DOCE PARA CACHORRO-QUENTE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo cachorro-quente, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** estar acondicionado em pacotes fechados 500 g (contendo 10 unidades), envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
64	**1000**	***UNITÁRIO***	**PÃO DOCE TIPO HAMBÚRGUER** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, embalados em sacos de plásticos resistentes, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo

			dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***
65	**15**	***UNIDADE***	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea sem lactose, composto por leite desnatado pausteurizado, sabor morango. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***

2.JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição do objeto para abastecimento da merenda escolar através do programa Nacional de Alimentação Escolar, a fim de proporcionar às crianças alimentação variada, de alto valor nutritivo, cujo cardápio foi cuidadosamente elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, em quantidade suficiente para o período de 12 (doze) meses (compreendendo o período de outubro de 2025 a outubro de 2026).
As características constantes nos itens e as exigências editalícias são necessárias e imprescindíveis para a obtenção de produtos de qualidade, de acordo com a legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A aquisição, conforme quantidades e descrições dos itens de 01 a 65, é para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – Os produtos perecíveis deverão ser transportados/entregues em caminhão refrigerado/frigorífico.

4.2 – Todos os produtos constantes neste termo de referência deverão estar em conformidade com a legislação em vigor e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.3 – Será de total responsabilidade da DETENTORA DA ATA, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos fornecidos pela mesma, os quais deverão ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da data de notificação expedida pelo servidor responsável pelo recebimento, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 8.666/93.

4.4 – Os produtos serão rigorosamente fiscalizados pela nutricionista responsável pela alimentação escolar, que poderá não os aceitar, no total ou em parte, se eles deixarem de atender às exigências contratuais, sem que caiba à detentora da ata qualquer indenização.

4.5 – A avaliação da qualidade do produto perecível será efetuada por ocasião da entrega e sempre que a Comissão de Controle de Qualidade ou nutricionista julgar necessário;

4.6 – A avaliação de qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação técnica culinária e sensorial. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente;

4.7 – A inspeção das características básicas compreenderá o exame visual, medições de temperatura e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).

4.8 – A avaliação técnica culinária e sensorial será feita pela nutricionista responsável técnica pela alimentação.

4.9 - A entrega dos produtos deverá ser acompanhada de nota fiscal, sendo somente aceitos após a verificação do cumprimento das especificações contidas neste edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

5.1. O(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar nos itens 02, 03, 05, 06, 07, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 39, 42, 43, 45, 46, 47, 48,49, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 deverá(ão) entregar a(s) amostra(s) em até 03 (três) dias contados da data de abertura da sessão, para avaliação e análise de aceitabilidade pela nutricionista.

5.1.1. Critérios objetivos de avaliação serão: Conformidade com a descrição; qualidades organolépticas; características finais após a cocção.

5.1.2. Se o parecer técnico da nutricionista concluir pela reprovação da amostra apresentada pelo 1º classificado, será convocado o 2º classificado para apresentar amostra, pelo mesmo prazo que foi concedido ao 1º classificado. Sendo reprovada a amostra do 2º classificado, será convocado o terceiro e assim sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até que o produto seja aprovado.

6. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O recebimento dos produtos não perecíveis será realizado por servidor competente que será responsável pela fiscalização do cumprimento das normas referentes aos mesmos (quantidades, marca, características, respeito de prazos dentre outros), devendo ser entregues, às expensas da detentora da ata de registro de preços, no endereço indicado no subtópico 6.3 abaixo, no prazo MÁXIMO DE ATÉ 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento da ordem de fornecimento

6.1.1. Os produtos perecíveis serão entregues de segunda a sexta-feira, sempre que solicitado, a fim de não comprometer o cumprimento do cardápio escolar, diretamente na escola municipal de Cordisburgo, nas quantidades definidas pela nutricionista, mediante emissão das respectivas ordens de compra**.**

6.2. Os pedidos de fornecimento serão realizados mediante a emissão de Ordem de Fornecimento emitida por autoridade competente da Administração, na qual deverá constar a especificação do produto, quantidade, marca e assinatura do servidor responsável pela sua emissão.

6.3. Os produtos deverão ser entregues na diretamente na Escola Municipal “Octacílio Negrão de Lima”, localizado na Rua Joaquim Goulart Junior, nº 85, no bairro Centro, em Cordisburgo-MG, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 16h00.

6.4. Os itens serão recebidos:

6.4.1. PROVISORIAMENTE, provisoriamente no prazo de 07 dias contados da sua entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do objeto/ata de registro de preços, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento de formalização de demanda e na proposta

6.4.2. DEFINITIVAMENTE, no prazo de 10 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.3. Ocorrendo a rejeição da mercadoria, no todo ou em parte, o fornecedor deverá substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, se estes apresentarem defeito de fabricação ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes deste Termo e do instrumento convocatório, independentemente da quantidade rejeitada, observado as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas;

6.4.4. No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Detentora da ata deverá também, responsabilizar-se pela sua complementação em até 02 (dois) dias, contados do recebimento da notificação.

6.4.5. A Detentora da ata deverá verificar junto aos seus fornecedores/fabricantes dos objetos ofertados, a disponibilidade e prazos de entrega dos mesmos, não podendo alegar, a posteriori, problemas de fornecimento e/ou impossibilidade de aquisição como motivos que justifiquem atrasos no fornecimento.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

7.1. Os itens a serem adquiridos na presente licitação enquadram-se na definição de MATERIAIS DE CONSUMO caracterizados como comuns, tendo em vista que possuem características tecnicamente padronizadas, de aferição simples, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos por meio de especificações usuais do mercado.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

8.1 O orçamento estimado da contratação será divulgado após o julgamento das propostas de preços, visando estimular a competitividade e viabilizar a negociação de maneira mais natural, em consonância com o interesse público.

Nesse sentido já se manifestou o TCU:

> *"No caso, a Administração **não divulgou a planilha e ata de registro de preços com preços inferiores em 50% a esta**". (Fonte: TCU. Processo n° 500.117/96-9. Decisão n° 097/1997- Plenário)" (grifo nosso)*

9. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A gestão do contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, a Senhora Marília Gonçalves Nogueira e a Fiscalização sob a responsabilidade da Nutricionista, a senhora Iara Dark Diniz Bruno.

10. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

10.1. O pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancaria, ou excepcionalmente, pela Secretaria da Fazenda, em até 30 dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.

11. DOS RESULTADOS:

11.1. Pretende-se adquirir os itens descritos no Edital pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência visando atender às necessidades das Secretarias Requisitantes para garantir a segurança de todos os servidores que necessitam dos equipamentos.

12. DAS RESPONSABILIDADES

12.1. DA DETENTORA DA ATA:

a) Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto da ata de registro de preços que

não se adequar às especificações constantes desta ata de registro de preços.

d) Responder pelos danos causados diretamente a **ADMINISTRAÇÃO** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela **ADMINISTRAÇÃO.**

e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **ADMINISTRAÇÃO.**

f) Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

g) Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

h) É vedada subcontratação de pessoas física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade administração ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

i) A detentora da ata deve, sempre que solicitado, apresentar extrato de FGTS dos empregados.

j) A detentora da ata está obrigada a viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;

j) A detentora da ata é obrigada a viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados;

k) A detentora da ata está obrigada a oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos sempre que solicitado pela fiscalização;

l) Fornecer o objeto observando rigorosamente as especificações, prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência e na Proposta de Preços aprovados pela área técnica do Administração;

m) Transportar os produtos em veículo apropriado, garantindo a conservação, integridade, eficiência e qualidade dos mesmos, obedecido as normas vigentes;

n) Fornecer os produtos em embalagem original e lacrada, contendo a indicação de marca e dados do laboratório/fabricante, como: razão social, CNPJ e endereço, trazendo impressa a indicação quantitativa, qualitativa, número de lote, data de

fabricação e data de validade;

o) Entregar os produtos contratados nos locais já indicados neste Termo de Referência, conforme direcionamento apontado quando do envio da nota de empenho e ordem de fornecimento;

p) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos itens, de acordo com os arts. 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). O dever previsto nesta alínea implica na obrigação de, a critério do Administração, substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o produto com avaria ou defeito;

q) Submeter ao Administração os produtos fornecidos, à qual caberá o direito de recusa, caso não estejam de acordo com o especificado no edital e anexos, e na Proposta de Preços, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa formal dos mesmos, estando sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência e na legislação pertinente em vigor, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;

r) Fornecer, às suas expensas, as mercadorias que vierem a ser recusadas, sendo que o ato de seu recebimento não importará a sua aceitação, que conforme sua natureza, somente se consumará com o aceite do Administração. A Detentora da ata terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para o novo fornecimento dos produtos que vierem a ser recusados.

s) Não transferir por qualquer forma, os direitos e obrigações que o Ata de registro de preços lhe atribui, sem prévia e expressa anuência do Administração;

t) Ressarcir toda e qualquer quantia que for efetivamente paga pelo Administração, constatado que em decorrência de ato ou fato culposo e/ou doloso dos prestadores de serviços, empregados ou colaboradores da Detentora da ata;

u) Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o fornecimento contratado, bem como sobre a Fórmula e Complemento de Nutrição objeto do Ata de registro de preços. Fica, desde logo, convencionado que o Administração poderá descontar, de qualquer crédito da Detentora da ata, a importância correspondente a eventuais pagamentos dessa natureza, que venha a efetuar por imposição legal;

v) O Administração poderá, a qualquer tempo, solicitar cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Detentora da ata;

w) Cumprir todas as leis e instrumentos normativos reguladores da sua atividade empresarial, bem como satisfazer, às suas expensas, todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução do Ata de registro de preços;

x) A Detentora da ata é, para todos os fins e efeitos jurídicos, única e exclusiva responsável por seus empregados ou prestadores de serviços, afastado o Administração, em todas as hipóteses, de qualquer responsabilidade fiscal, trabalhista, comercial, civil, penal, administrativa e previdenciária que incidam sobre o fornecimento, Fórmula e Complemento de Nutrição ou sobre o Ata de registro de

preços firmada pela Detentora da ata;

z) Emitir Nota Fiscal de venda, destacando no campo descrição, o número da Nota de Empenho ou da Ordem de Fornecimento a que se refere, o número do Ata de registro de preços, o valor dos produtos fornecidos, o domicílio bancário do fornecedor (nome do banco, nome e número da agência e da conta corrente/poupança) e os valores de retenção dos tributos federais, quando for o caso.
a.1 – Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, devidamente embalados, com todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e com prazo de validade conforme descrito no presente termo.

b.1 – Os produtos, rótulos e embalagens, deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, contendo todas as informações nutricionais e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

c.1 – Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos fornecidos por ela, os quais deverão ser imediatamente substituídos, sempre que não atenderem às exigências do controle de qualidade, constantes no laudo de inspeção da Vigilância Sanitária do município, realizado a cada entrega.

12.2. DA ADMINISTRAÇÃO:

a) Notificar a **DETENTORA DA ATA** através das Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos.

b) Expedir, através das Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, atestado de inspeção do fornecimento, que servirá de instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e do pagamento devido.

c) Efetuar os pagamentos devidos à DETENTORA DA ATA, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias;

d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos desta ata de registro de preços.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1.As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias: 02.05.020-12.361.0427.2055 - 3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2158-3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2168-3.3.90.30.00, do orçamento vigente, da Secretaria Municipal de Educação. não estando a(s) mesma(s) vinculada(s) a(s) despesa(s), antes da assinatura da Ata ou ordem de fornecimento, por se tratar de registro de preços.

Cordisburgo, aos 25 de setembro de 2025.

MARÍLIA GONÇALVES NOGUEIRA
Secretária Municipal de Educação

ANEXO II
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Mediante o presente, credenciamos o(a) Sr.(a) ....., portador (a) da Cédula de Identidade nº ..... e CPF nº ....., a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, na modalidade Pregão Eletrônico, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa ....., CNPJ nº ....., bem como formular propostas, dar lances e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, inclusive assinar contratos.

....., ... de ..... de .....

Assinatura do Dirigente da Empresa
(reconhecer firma como pessoa jurídica)

QUEM ASSINAR DEVE OBSERVAR O SEGUINTE:

1. Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, do estatuto ou contrato social da empresa, caso o reconhecimento de firma vier como pessoa física.

2. Se o reconhecimento da firma do dirigente da empresa for como pessoa jurídica, não há necessidade da apresentação do estatuto ou contrato social.

3. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento público, não é necessária a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa.

4. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento particular, é necessária, obrigatoriamente, a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa, se o reconhecimento de firma for pessoa física. Se o reconhecimento de firma for como pessoa jurídica, não é necessária a apresentação daqueles documentos da empresa.

5. Caso o contrato social ou estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento ou a procuração, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

ANEXO III
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI MED	QNT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	**ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo-alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	**KG**	**250**	**R$**	
02	**ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
03	**AÇÚCAR CRISTAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,***	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
04	**ALHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Alho tamanho grande, graúdo de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**70**	**R$**	
05	**AMENDOIM BRANCO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** amendoim branco, com casca, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isenta de sujeiras, parasitas e larvas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**300**	**R$**	

06	**AMIDO DE MILHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500g (quinhentas gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**150**	**R$**	
07	**ARROZ POLIDO BENEFICIADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada – empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
08	**BANANA PRATA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **EMBALAGEM:** acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.	***KG***	**200**	**R$**	
09	**BATATA INGLESA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**300**	**R$**	

10	**BEBIDA LÁCTEA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea UHT, sabor morango. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***UNIDADE***	**1.500**	**R$**	
11	**CAFÉ TORRADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC ou laudo de avaliação de laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 6,0 na escala sensorial. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no***	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
12	**CANELA EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**80**	**R$**	
13	**CEBOLA BRANCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes,	***KG***	**250**	**R$**	

	conforme quantidade solicitada.				
14	**CENOURA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
15	**COLORÍFICO (COLORAU)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**300**	**R$**	

16	**FARINHA DE MANDIOCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo seca; subgrupo extrafino; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
17	**FARINHA DE TRIGO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
18	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
19	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
20	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**60**		
21	**FUBÁ DE MILHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
22	**LARANJA PÊRA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. **EMBALAGEM:**Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
23	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da	***PACOTE***	**300**	**R$**	

	embalagem. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
24	**LEITE UHT INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***LITRO***	**1000**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
25	**LEITE UHT ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***LITRO***	**30**	**R$**	
26	**MAÇÃ NACIONAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado	***KG***	**350**	**R$**	

	grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. **EMBALAGEM:** Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
27	**MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
28	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**400**	**R$**	
29	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos	***PACOTE***	**30**	**R$**	

	termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
30	**MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
31	**MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**300**	**R$**	
32	**MACARRÃO PENNE COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cor ante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta,	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
33	**MAMÃO FORMOSA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	***KG***	**200**	**R$**	

34	**MARGARINA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**100**	**R$**	
35	**MELANCIA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	***KG***	**300**	**R$**	
36	**MILHO PARA CANJICA BRANCO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	umidade máxima de 14% por peso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
37	**MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**200**	**R$**	

38	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***LITRO***	**600**	**R$**	
39	**ORÉGANO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***PACOTE***	**50**	**R$**	

40	**OVOS DE GALINHA BRANCOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: atóxica, em pentes com 30 ovos. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***DUZIA***	**500**	**R$**	
41	**PIMENTÃO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
42	**POLVILHO AZEDO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
43	**POLVILHO DOCE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
44	**REPOLHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**150**	**R$**	
45	**SAL REFINADO IODADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***PACOTE***	**100**	**R$**	

46	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	
47	**SUCO CONCENTRADO DE GOIABA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente	***VIDRO***	**120**	**R$**	

	selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
48	**SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	

49	**SUCO CONCENTRADO DE UVA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	
50	**TEMPERO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
51	**TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
52	**VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**50**	**R$**	

53	**AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (CÚRCUMA MOÍDA)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500g. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**20**	**R$**	
54	**BATATA PALHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionada em embalagem plástica 500 gramas. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,***	***PACOTE***	**80**	**R$**	

	lote e informações nutricionais.				
55	**BISCOITO AMANTEIGADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, valor energético – 127 kcal por porção de 30 g ou 6 unidades, proteínas 2,5 g, embalagem integra de 300 g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300 g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**500**	**R$**	
56	**BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.	***PACOTE***	**500**	**R$**	

	Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
57	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** **CARACTERÍSTICA PRIMÁRIA**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	***PACOTE***	**500**	**R$**	

	A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
58	**COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
59	**EXTRATO DE TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. **EMBALAGEM PRIMARIA:** Sachê de 340g (trezentos e quarenta gramas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações	***SACHE***	**350**	**R$**	

	em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***				
60	**FOLHA DE LOURO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 04 grs (quatro gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**100**	**R$**	
61	**LENTILHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, brotos, manchas, carunchos edescoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 500 g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor	***PACOTE***	**50**	**R$**	

	nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
62	**MASSA PARA LASANHA COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), massa pré-assada em pacotes. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**150**	**R$**	

63	**PÃO DOCE PARA CACHORRO-QUENTE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo cachorro-quente, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** estar acondicionado em pacotes fechados 500 g (contendo 10 unidades), envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,***	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
64	**PÃO DOCE TIPO HAMBÚRGUER** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, embalados em sacos de plásticos resistentes, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***UNITÁRIO***	**1000**	**R$**	
65	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea sem lactose, composto por leite desnatado pausteurizado, sabor morango.	***UNIDADE***	**15**	**R$**	

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				

Valor total da proposta (expresso em algarismos e por extenso):

(no preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite prevista para entrega das propostas.

PRAZO DE ENTREGA: 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento mediante autorização de fornecimento ou outro documento equivalente emitido pela Prefeitura Municipal de Cordisburgo.

_____, _____ de _____ de _____.

_____

Assinatura do Representante Legal da Licitante

Nome: _____

Nº Cédula de Identidade: _____

ANEXO IV
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

DECLARAÇÃO
Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21 acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....

(data)

.....

(representante legal)

ANEXO V
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/_____
PREGÃO Nº 023/2025
PROCESSO Nº 201/2025

VALIDADE: 12 meses, permitida a prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso; (art. 84 da Lei 14.133/21)

Aos ___( ) dias do mês de _____ de _____, na sala de licitações, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Rua _____, nº. ____, centro, nesta cidade, o Exmo. Sr. Prefeito Municipal, Sr. _____, nos termos do art. 82 da Lei Federal 14.133/21, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2025, TIPO MENOR PREÇO, por deliberação do pregoeiro oficial e equipe de apoio, e por ele homologada conforme Processo nº 201/2025 RESOLVE registrar os preços para os fornecimentos constantes nos anexos desta ata, beneficiário _____, localizado na rua _____, n°____ no bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, cujo CNPJ é _____, neste ato representado por _____, conforme quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNI-DADE	QUANTIDADE/ VALOR						
			Órgão gerenciador			Limite por adesão para órgão não participante		Limite de adesões permitidas	
			QUANT	R$	R$ TOTAL	QUANT	R$	QUANT	R$

01 - DO OBJETO:

O objeto desta Ata é o ***REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTE MUNICÍPIO***.

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, permitida a prorrogação por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/21.

II - Nos termos do art. 83 da Lei Federal 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir os produtos

referidos nesta ata.

III - Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal 14.133/21, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, às suas detentoras, o contraditório e a ampla defesa.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta do Município.

04 - DO PREÇO

I - Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dos seus anexos, de acordo com a respectiva classificação no **Pregão Eletrônico nº 023/2025.**

II - Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº 023/2025** que integra o presente instrumento de compromisso.

III - Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas, no **Pregão Eletrônico nº 023/2025** pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

I - Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será o constante dos anexos desta, e será contado a partir da Ordem de Fornecimento.

II - O prazo para retirada da Autorização de Fornecimento será, de 05 dias da data da convocação por parte do Município.

III - O local da entrega, em cada fornecimento, será o constante da Ordem de Fornecimento.

06 - DO PAGAMENTO

I - Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancaria, ou excepcionalmente, pela Secretaria da Fazenda, em até 30 dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.

II - A Nota Fiscal /Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no **Anexo I** – Termo de referência;

III - A Prefeitura Municipal efetuará o pagamento no prazo e condições descritas no Anexo **Anexo I** – Termo de Referência, conforme Nota Fiscal.

IV - A liquidação da despesa deverá ocorrer em até 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, podendo ser

excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

IV.I - O prazo para a solução, pelo contratado, 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, suspenderá os prazos de liquidação.

V - O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

VI - Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

VII - O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

VIII - O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

IX - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = N x VP x I

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

07 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

I - As detentoras da presente Ata de Registro de Preços serão obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.

II - Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas, no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida à detentora para substituição, imediatamente, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

III - Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, oficio, telex ou fac-símile, devendo dela constar: a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.

IV - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota-fiscal ou nota-fiscal fatura, conforme o caso.

V - A empresa fornecedora, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar, na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

VI - A cópia da ordem de fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

VII - As empresas detentoras da presente ata ficam obrigadas a aceitar o acréscimo e supressão de até vinte e cinco por cento nas quantidades estimadas.

VIII - Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

IX - Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

08 - DAS PENALIDADES

8.1 - Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 4º do Decreto Municipal de n. 1.665/2023, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registo de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de

validade de sua proposta;

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

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

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

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

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

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

XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;

XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;

XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;

XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;

XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;

XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;

XX - manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.

XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;

XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;

XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

XXV - deixar de repor funcionários faltosos;

XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do

cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;

b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;

d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI - deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII - compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII - impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV - apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV - deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI - subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII - deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII - deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em

outras normas específicas;

XXXIX - deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL - deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

8.2 - O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

V - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens II, III, VI, VII,,VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

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

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:

a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:

a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;

b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

9.1. Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, o valor da ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno

mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

9.2. Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC, conforme publicação do IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

9.3. A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

10 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes.

II - A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21.

11 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

Pela Administração, quando:

A – a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

B – a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;

C – a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;

D – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;

E – os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

F – por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;

*no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 117, § 2° I a IV da Lei 14.133/21.
A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VIII, caso não aceitas as razões do pedido.

II – Ocorrendo o cancelamento da Ata de Registro de Preços, é **facultado à administração**:

a) convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para negociação do valor;

b) assinar nova ARP, estando a licitante habilitada."

c) proceder conforme o Disposto no Decreto Municipal 1667/2023 e suas respectivas alterações."

12 - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

I **-** As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria requisitante.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Integram esta Ata, o edital do **Pregão Eletrônico nº 023/2025** e as propostas das empresas classificadas no certame supranumerado.

13.2 - Fica eleito o foro da Comarca de Paraopeba/MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Cordisburgo/MG, __ de _____ de _____

_____
Prefeito Municipal de

ANEXO VI
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

MINUTA DO CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE** _____, CNPJ Nº....., com sede na ....., a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. José Maurício Gomes e a _____, CNPJ Nº....., com sede na ..... a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____, resolvem firmar o presente contrato para fornecimento de _____, como especificado no seu objeto, em conformidade com o Processo Licitatório nº 201/2025, na modalidade Pregão Eletrônico nº 023/2025, sob a regência da Lei Federal de n° 14.133/21 e o Decreto Municipal n. 1.671/2023, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTE MUNICÍPIO, conforme descrito e especificado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI MED	QNT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	**ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo-alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em	**KG**	**250**	**R$**	

	caixas de polietileno vazadas. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
02	**ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**200**	**R$**	
03	**AÇÚCAR CRISTAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
04	**ALHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Alho tamanho grande, graúdo de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**70**	**R$**	
05	**AMENDOIM BRANCO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** amendoim branco, com casca, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isenta de sujeiras, parasitas e larvas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis)	***PACOTE***	**300**	**R$**	

	meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
06	**AMIDO DE MILHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500g (quinhentas gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. O produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**150**	**R$**	
07	**ARROZ POLIDO BENEFICIADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada – empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente.	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
08	**BANANA PRATA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **EMBALAGEM:** acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.	***KG***	**200**	**R$**	
09	**BATATA INGLESA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas	***KG***	**300**	**R$**	

	de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
10	**BEBIDA LÁCTEA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea UHT, sabor morango. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***UNIDADE***	**1.500**	**R$**	
11	**CAFÉ TORRADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC ou laudo de avaliação de laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 6,0 na escala sensorial. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
12	**CANELA EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**80**	**R$**	
13	**CEBOLA BRANCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor	***KG***	**250**	**R$**	

	e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
14	**CENOURA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
15	**COLORÍFICO (COLORAU)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**300**	**R$**	

16	**FARINHA DE MANDIOCA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Grupo seca; subgrupo extrafino; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
17	**FARINHA DE TRIGO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
18	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
19	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
20	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**60**		
21	**FUBÁ DE MILHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
22	**LARANJA PÊRA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. **EMBALAGEM:**Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
23	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da	***PACOTE***	**300**	**R$**	

	embalagem. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
24	**LEITE UHT INTEGRAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***LITRO***	**1000**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
25	**LEITE UHT ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite UHT (*Ultra HightTemperature*), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***LITRO***	**30**	**R$**	
26	**MAÇÃ NACIONAL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado	***KG***	**350**	**R$**	

	grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. **EMBALAGEM:** Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
27	**MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes***	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
28	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**400**	**R$**	
29	**MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos	***PACOTE***	**30**	**R$**	

	termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
30	**MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
31	**MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**300**	**R$**	
32	**MACARRÃO PENNE COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cor ante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta,	***PACOTE***	**250**	**R$**	

	resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
33	**MAMÃO FORMOSA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	***KG***	**200**	**R$**	

34	**MARGARINA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***POTE***	**100**	**R$**	
35	**MELANCIA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	***KG***	**300**	**R$**	
36	**MILHO PARA CANJICA BRANCO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo	***PACOTE***	**200**	**R$**	

	umidade máxima de 14% por peso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
37	**MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**200**	**R$**	

38	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***LITRO***	**600**	**R$**	
39	**ORÉGANO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***PACOTE***	**50**	**R$**	

40	**OVOS DE GALINHA BRANCOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: atóxica, em pentes com 30 ovos. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***DUZIA***	**500**	**R$**	
41	**PIMENTÃO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
42	**POLVILHO AZEDO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
43	**POLVILHO DOCE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
44	**REPOLHO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**150**	**R$**	
45	**SAL REFINADO IODADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***	***PACOTE***	**100**	**R$**	

46	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	
47	**SUCO CONCENTRADO DE GOIABA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente	***VIDRO***	**120**	**R$**	

	selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
48	**SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	

49	**SUCO CONCENTRADO DE UVA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**120**	**R$**	
50	**TEMPERO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas	***PACOTE***	**150**	**R$**	

	características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
51	**TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. **EMBALAGEM:** Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	***KG***	**200**	**R$**	
52	**VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***VIDRO***	**50**	**R$**	

53	**AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (CÚRCUMA MOÍDA)** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500g. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**20**	**R$**	
54	**BATATA PALHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** acondicionada em embalagem plástica 500 gramas. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,***	***PACOTE***	**80**	**R$**	

	lote e informações nutricionais.				
55	**BISCOITO AMANTEIGADO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, valor energético – 127 kcal por porção de 30 g ou 6 unidades, proteínas 2,5 g, embalagem integra de 300 g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300 g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**500**	**R$**	
56	**BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.	***PACOTE***	**500**	**R$**	

	Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
57	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** **CARACTERÍSTICA PRIMÁRIA**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**:pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 360g tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: caixa de papelão atóxico. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	***PACOTE***	**500**	**R$**	

	A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
58	**COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**250**	**R$**	
59	**EXTRATO DE TOMATE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. **EMBALAGEM PRIMARIA:** Sachê de 340g (trezentos e quarenta gramas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações	***SACHE***	**350**	**R$**	

	em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (três) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais***				
60	**FOLHA DE LOURO** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 04 grs (quatro gramas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**100**	**R$**	
61	**LENTILHA** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, brotos, manchas, carunchos edescoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionada em embalagem resistente contendo 500 g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor	***PACOTE***	**50**	**R$**	

	nutricional do produto. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				
62	**MASSA PARA LASANHA COM OVOS** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** A base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), massa pré-assada em pacotes. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***PACOTE***	**150**	**R$**	

63	**PÃO DOCE PARA CACHORRO-QUENTE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo cachorro-quente, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** estar acondicionado em pacotes fechados 500 g (contendo 10 unidades), envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixas de papelão atóxicas **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,***	***PACOTE***	**350**	**R$**	

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
64	**PÃO DOCE TIPO HAMBÚRGUER** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, embalados em sacos de plásticos resistentes, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO**: 03 (seis) meses a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***	***UNITÁRIO***	**1000**	**R$**	
65	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** bebida láctea sem lactose, composto por leite desnatado pausteurizado, sabor morango.	***UNIDADE***	**15**	**R$**	

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica de 170 mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. **VALIDADE MÍNIMA**: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. ***A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.***				

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

2.1. O contratante pagará ao contratado, valor total estimado de R$_____.

2.2. O valor a ser pago, será apurado através das requisições emitidas e devidamente atendidas pelo Contratado.

2.3. O pagamento será realizado, até o 30 (trigésimo) dia útil do mês seguinte àquele em que foi efetuado o fornecimento, mediante apresentação das respectivas Notas Fiscais/Faturas.

2.4. A liquidação da despesa deverá ocorrer em até 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

2.4.1. O prazo para a solução, pelo contratado, 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, suspenderá os prazos de liquidação.

2.4.2. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo ao contratado manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

2.5. Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.6. O preço referido no item 2.1 inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento do produto, de modo a constituírem a única e total contraprestação pela execução do contrato.

2.7. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será de 5 (cinco) dias úteis contado a partir da regularização dos mesmos e sua reapresentação.

2.8. O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.

2.9. Os pagamentos efetuados à **CONTRATADA** não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do contrato, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade.

2.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = N x VP x I

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REAJUSTAMENTO

3.1. Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, o valor do contrato será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

3.2. Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC, conforme publicação do IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

3.3. A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

CLÁUSULA QUARTA - DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

4.1. Os produtos serão entregues nos locais especificados na Autorização de Fornecimento mediante apresentação de requisição emitida pelo setor de compras.

4.2. Por motivo de força maior, a entrega poderá ser realizada, mediante autorização e aviso prévio, em outro local.

4.3. O recebimento dos produtos, será efetuado pelo setor requisitante, após a verificação da quantidade e qualidade dos mesmos e consequente aceitação, obrigando o licitante vencedor a reparar, corrigir, substituir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da contratação em que se verifiquem defeitos ou incorreções.

4.4. A gestão do contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, a Senhora Marília Gonçalves Nogueira e a Fiscalização sob a responsabilidade da Nutricionista, a senhora Iara Dark Diniz Bruno.

4.5. Na ocorrência de atrasos na entrega, o **CONTRATANTE** poderá aplicar as penalidades previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. São obrigações das partes:

I - DO CONTRATANTE:

a) Notificar a **CONTRATADA** através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos.

b) Expedir, através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, atestado de inspeção do fornecimento, que servirá de instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e do pagamento devido.

c) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias;

d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos deste contrato;

II - DA CONTRATADA:

a) Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.

d) Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE.**

e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE.**

f) Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

g) Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

h) É vedada subcontratação de pessoas física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza, 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.
i) A detentora da ata deve, sempre que solicitado, apresentar extrato de FGTS dos empregados.

j) A detentora da ata está obrigada a viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;

j) A detentora da ata é obrigada a viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados;

k) A detentora da ata está obrigada a oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos sempre que solicitado pela fiscalização;

l) Fornecer o objeto observando rigorosamente as especificações, prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência e na Proposta de Preços aprovados pela área técnica do Administração;

m) Transportar os produtos em veículo apropriado, garantindo a conservação, integridade, eficiência e qualidade dos mesmos, obedecido as normas vigentes;

n) Fornecer os produtos em embalagem original e lacrada, contendo a indicação de

marca e dados do laboratório/fabricante, como: razão social, CNPJ e endereço, trazendo impressa a indicação quantitativa, qualitativa, número de lote, data de fabricação e data de validade;

o) Entregar os produtos contratados nos locais já indicados neste Termo de Referência, conforme direcionamento apontado quando do envio da nota de empenho e ordem de fornecimento;

p) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos itens, de acordo com os arts. 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). O dever previsto nesta alínea implica na obrigação de, a critério do Administração, substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o produto com avaria ou defeito;

q) Submeter a Administração os produtos fornecidos, à qual caberá o direito de recusa, caso não estejam de acordo com o especificado no edital e anexos, e na Proposta de Preços, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa formal dos mesmos, estando sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência e na legislação pertinente em vigor, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;

r) Fornecer, às suas expensas, as mercadorias que vierem a ser recusadas, sendo que o ato de seu recebimento não importará a sua aceitação, que conforme sua natureza, somente se consumará com o aceite do Administração. A Detentora da ata terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para o novo fornecimento dos produtos que vierem a ser recusados.

s) Não transferir por qualquer forma, os direitos e obrigações que o Ata de registro de preços lhe atribui, sem prévia e expressa anuência do Administração;

t) Ressarcir toda e qualquer quantia que for efetivamente paga pelo Administração, constatado que em decorrência de ato ou fato culposo e/ou doloso dos prestadores de serviços, empregados ou colaboradores da Detentora da ata;

u) Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o fornecimento contratado, bem como sobre a Fórmula e Complemento de Nutrição objeto do Ata de registro de preços. Fica, desde logo, convencionado que o Administração poderá descontar, de qualquer crédito da Detentora da ata, a importância correspondente a eventuais pagamentos dessa natureza, que venha a efetuar por imposição legal;

v) O Administração poderá, a qualquer tempo, solicitar cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Detentora da ata;

w) Cumprir todas as leis e instrumentos normativos reguladores da sua atividade empresarial, bem como satisfazer, às suas expensas, todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução do Ata de registro de preços;

x) A Detentora da ata é, para todos os fins e efeitos jurídicos, única e exclusiva responsável por seus empregados ou prestadores de serviços, afastada a Administração, em todas as hipóteses, de qualquer responsabilidade fiscal,

trabalhista, comercial, civil, penal, administrativa e previdenciária que incidam sobre o fornecimento, Fórmula e Complemento de Nutrição ou sobre o Ata de registro de preços firmada pela Detentora da ata;

z) Emitir Nota Fiscal de venda, destacando no campo descrição, o número da Nota de Empenho ou da Ordem de Fornecimento a que se refere, o número do Ata de registro de preços, o valor dos produtos fornecidos, o domicílio bancário do fornecedor (nome do banco, nome e número da agência e da conta corrente/poupança) e os valores de retenção dos tributos federais, quando for o caso.
a.1 – Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, devidamente embalados, com todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e com prazo de validade conforme descrito no presente termo.

b.1 – Os produtos, rótulos e embalagens, deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, contendo todas as informações nutricionais e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

c.1 – Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos fornecidos por ela, os quais deverão ser imediatamente substituídos, sempre que não atenderem às exigências do controle de qualidade, constantes no laudo de inspeção da Vigilância Sanitária do município, realizado a cada entrega.

CLÁUSULA SEXTA - DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias: 02.05.020-12.361.0427.2055 - 3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2158-3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2168-3.3.90.30.00.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência deste contrato será até ___/____/_____, contado da data de sua assinatura.

7.2. A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

8.1. - A CONTRATANTE poderá extinguir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, por parte da CONTRATADA;

b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA;

c) O conhecimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da CONTRATADA;

d) Razões de interesse público ou na ocorrência das hipóteses do art. 137 da Lei Federal 14.133, de 2021;

e) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 4º do Decreto Municipal de n. 1.665/2023, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;

XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;

XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;

XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;

XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;

XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;

XX - manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;

XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;

XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

XXV - deixar de repor funcionários faltosos;

XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;

b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;

d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI - deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII - compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
XXXIII - impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV - apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV - deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI - subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII - deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII - deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX - deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL - deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

9.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de

material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens II, III, VI, VII,,VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

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

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:

a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua

proposta;

b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:

a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;

b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

9.3. Será considerada falta grave e caracterizada como falha em sua execução, o não recolhimento das contribuições sociais da Previdência Social, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a Administração, nos termos da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICAÇÃO

10.1. O extrato do presente contrato será publicado no órgão de divulgação oficial do Município, que é o quadro de avisos afixado no hall da Prefeitura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1. Fica eleito o foro da comarca de Paraopeba/MG para solucionar quaisquer dúvidas quanto à execução do presente contrato.

E, por estarem justas, as partes firmam o presente instrumento em ___ (_____) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

_____,____de _____ de .....

_____ _____
MUNICÍPIO DE CORDISBURGO CONTRATADA

Testemunhas: _____ _____
CPF nº: CPF nº

ANEXO VII
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº023/2025

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

.....

(data)

.....

(representante legal)

ANEXO VIII
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA A REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

.....

(data)

.....

(representante legal)

ANEXO IX
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 201/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2025

DECLARAÇÃO DE QUE PODE USUFRUIR DOS BENEFÍCIOS DE ME E EPP

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA para todos os efeitos legais, que, no ano calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006.

.....

(data)

.....

(representante legal)