



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005-2025PE

ACESSO AO EDITAL:

<https://pncp.gov.br/app/editais>

PROCESSO INTERNO Nº 0060-2025PA

SECRETARIA DEMANDANTE:

Secretaria de Educação.



OBJETO:

Aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.

VALOR ESTIMADO:

R\$ 10.680.580,03 (dez milhões seiscentos e oitenta mil quinhentos e oitenta reais e três centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA E PROVEDOR DO PREGÃO:

Dia 09/06/2025 às 10h (horário de Brasília)

BLL COMPRAS: <https://bll.org.br/>

REGISTRO DE PREÇOS?	GARANTIA DE PROPOSTA?	GARANTIA DE EXECUÇÃO?	MODO DE DISPUTA	CRITÉRIO DE JULGAMENTO
Não	Não	Não	Aberto – Lances (Intervalo mínimo de R\$ 100,00)	Menor Preço por grupo de itens

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO*

Requisitos Básicos:

Documentos equivalentes que atendam a todas as exigências de habilitação.

Requisitos Específicos:

Qualificação Econômica – Financeira

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do FORNECEDOR nos termos do art. 69, caput, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

Patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da presente contratação, nos termos do § 4º do Art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

Qualificação Técnica

Sim será exigido qualificação técnica.

* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado no item 8 do Anexo I deste Edital.

VISTORIA?	EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA?
Não	Não	Sim	Sim

PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA/DOCUMENTAÇÃO

Até 2 horas após a convocação realizada pelo Pregoeiro.



PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

Até as 23h59min do dia 04/06/2025 no provedor do pregão (<https://bll.org.br/>), ou mediante o envio no endereço eletrônico (e-mail: licitacao@cascavel.ce.gov.br ou até as 17h para protocolo no endereço Av.: Chanceler Edson Queiroz, nº 2650. Bairro: Rio Novo, em Cascavel/CE.

CONTATO/DÚVIDAS:

Coordenadoria de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Cascavel/CE: Telefone nº (85) 3334-2840 e e-mail: licitacao@cascavel.ce.gov.br

W



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005-2025PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0060-2025PA

O Município de Cascavel/CE, por intermédio deste **Pregoeiro**, designado pela Portaria nº 28.02.012/2025 de 28 de fevereiro de 2025, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO, na forma Eletrônica**, nos termos da **Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 011/2023, da Lei Complementar n.º 123/2006, da Instrução Normativa Seges/ME n.º 73/2022** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1. DOS OBJETIVOS E PRINCÍPIOS:

1.1. O PROCESSO LICITATÓRIO TEM POR OBJETIVOS: I - assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a administração pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto; II - assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição; III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos e; IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável, **OBSERVANDO OS PRINCÍPIOS** da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições da Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro.

2. DO OBJETO: Aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE, de acordo com as quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, conforme composição dos produtos e quantidades constantes do Quadro I do Anexo I deste Edital.

2.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na plataforma <https://bll.org.br/> e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço por grupo de itens.

4. DA CONVOCAÇÃO (DAS DATAS, HORÁRIOS E DO ENDEREÇO DO PREGÃO ELETRÔNICO):

4.1. ENDEREÇO ELETRÔNICO DA LICITAÇÃO: www.bll.org.br

4.2. ACESSO AO EDITAL: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 e PORTAL DO MUNICÍPIO DE CASCAVEL/CE: <https://www.cascavel.ce.gov.br/licitacaolista.php>

4.3. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 28/05/2025.



4.4. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09/06/2025, às 10h.

4.5. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

4.6. A Coordenadoria de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Cascavel/CE atende pelo telefone de nº (85) 3334-2840 e pelo e-mail: licitacao@cascavel.ce.gov.br

4.7. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada conforme aviso no provedor do certame.

5. DO VALOR ESTIMADO

5.1. O fornecimento do objeto desta licitação é estimado em R\$ 10.680.580,03 (dez milhões seiscentos e oitenta mil quinhentos e oitenta reais e três centavos)., conforme mapa de preços anexo ao processo.

6. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

6.1. Participarão dos grupos 1, 2, 3, 4 e do grupo 5, exclusivamente microempresas e empresas de pequeno porte regularmente estabelecida no País, que atuem no ramo pertinente ao objeto licitado e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital.

6.2. Poderão participar dos grupos 6, 7, 8, 9, e 10 desta licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital.

6.3. Os critérios estabelecidos no item 6.1. atendem ao tratamento diferenciado e simplificado destinado às microempresas e empresas de pequeno porte dispostos no art. nº 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 174/2014, aplicado, na oportunidade, em conformidade com o art. 4º, da Lei 14.133/21.

6.4. Na hipótese de uma ME ou EPP sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo lote/item/produto, será registrado para ambas as cotas apenas o preço menor, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo lote/item/produto.

6.5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema. *WU*

6.5.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou



ao Município de Cascavel/CE responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. Não poderão participar deste Pregão:

6.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.6.2. Empresário cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

7. DA VISTORIA

7.1. Não há previsão de vistoria, dadas as características da aquisição.

8. DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Não há previsão do procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preços para o objeto da presente licitação.

9. DA PROPOSTA

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

9.2. A licitante cadastrará sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, momento em que o prazo para recebimento de novas propostas será automaticamente encerrado.

9.2.1. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o **VALOR (R\$) DO FORNECIMENTO, POR GRUPO**, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas e custos diretos e indiretos decorrentes da execução do objeto.

9.2.2. Os valores máximos a serem aceitos, após concluída todas as etapas do Pregão, serão os previstos no Quadro I do Anexo I deste Edital.

9.3. A licitante declarará, em campo próprio do sistema, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei nº 14.133/2021, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital de licitação.

9.4. A licitante declarará, ainda, que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sessão de abertura deste Pregão.



9.5. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

9.6. Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta cadastrada.

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

9.8. Quando do cadastramento da proposta, encaminhada exclusivamente por meio do sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo.

9.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos da fase de envio de lances.

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

10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.bll.org.br

10.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.3. Cabe à 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 de sua desconexão.

11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance

11.2. O modo de disputa adotado será o **“ABERTO”**, conforme disposto no art. 23 da IN SEGES-ME nº 73/2022.

11.3. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



11.3.1. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

11.4. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 100,00**.

11.5. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

11.6. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.6.1. Só haverá empate entre propostas iguais se não seguidas de lances.

11.7. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.8. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

11.9. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.10. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.bll.org.br

11.11. O sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente após encerrada essa etapa e, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas.

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

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



11.12. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado para que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

11.12.1. A complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da data de abertura do certame, em sede de diligência, bem como, a atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, não constitui apresentação de novos documentos nos termos do entendimento proferido no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

11.12.2. A prorrogação poderá ocorrer por solicitação da licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro ou de ofício, a critério do Pregoeiro quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital.

11.13. O não envio dos documentos no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, sem justificativa aceita, ensejará a preclusão desse direito, resultando na inabilitação da licitante e consequente desclassificação de sua proposta, e na ocorrência da infração constante do Inciso IV do Art. 155 da Lei nº 14.133/2021 com as sanções previstas nos incisos II (multa) e III (impedimento de licitar e contratar) do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

12. DA FASE DE JULGAMENTO

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do (TCU Certidões APF) disponível no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>

12.2. É responsabilidade do licitante garantir a precisão de seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo corrigir ou alterar registros imediatamente ao identificar inconsistências ou desatualizações (IN nº 3/2018, art. 7º, caput). A não observância do item anterior pode resultar em desclassificação no momento da habilitação (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

12.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

12.3.1. Contiver vícios insanáveis;

12.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Anexo I (Termo de Referência);

12.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

12.3.3.1. No caso dos preços presumidamente inexequíveis a exequibilidade terá que ser demonstrada nos termos dos Art. 33 e 34 da IN nº 73/2022.



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

12.5. A proposta de preços poderá ser ajustada pelo licitante, desde que não haja majoração do preço e se limite a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

13. DA FASE DE HABILITAÇÃO

13.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas da licitante classificada em primeiro lugar e cuja proposta tenha sido aceita na fase de julgamento, nos termos do item 8 do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

13.2. A habilitação será verificada, nos documentos por ele abrangidos.

13.2.1. Os documentos necessários para comprovar a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, bem como a declaração que não emprega menores nos termos do artigo 7º, XXXIII, da CF, além de condições adicionais, eventualmente requisitadas, como a documentação comprobatória das exigências de qualificação econômico-financeira e técnica da licitante, deverão ser enviados por meio do sistema www.bll.org.br quando solicitados pelo Pregoeiro.

13.2.1.1. Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, no prazo de até 2 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro.

13.2.1.2. Em se tratando de empresa(s) estrangeira(s) serão adotados os preceitos constantes da IN nº 10/2020.

13.3. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

13.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

13.5. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021, para aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão.

13.6. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado os prazos dispostos neste edital.



13.7. A habilitação técnica do Consórcio, caso seja necessário, será calculada com base na soma dos quantitativos de cada membro do consórcio. Para a habilitação econômico-financeira, também se considerará a soma dos valores de cada consorciado.

13.8. Caso o consórcio não seja composto exclusivamente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exija requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

14. DA AMOSTRA/EXAME DE CONFORMIDADE/PROVA DE CONCEITO

Da exigência de amostra:

14.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar 02 (duas) amostras dos produtos ofertados, para análise e parecer da nutricionista da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.

14.2. Serão exigidas amostras dos seguintes lotes/itens:

(COTA RESERVADA - (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP) (COTA 25%)		
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
1.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.
1.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.4	ARROZ BRANCO DE 1ª - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica - Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.



1.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT
1.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.
1.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT
1.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.



3.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.
3.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g A 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
3.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT
3.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
4.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE),	KG

W



	produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
4.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
4.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
5.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
(AMPLA PARTICIPAÇÃO)		
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
6.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.



6.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.
6.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT
6.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.
6.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT
6.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	UNID.



LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
	e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
8.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.
8.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g A 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
8.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto,	PCT



	rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	
8.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
9.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
9.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
10.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção	UNID.



	Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
10.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.

14.3. As amostras deverão ser entregues na Sede da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Irene Viana, nº 25. CEP: 62.850-000. Bairro: Módulo Esportivo, Cascavel – Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, no prazo limite de até 05 (cinco) dias uteis, a contar do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada por mensagem no sistema BLL COMPRAS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

14.4. As amostras deverão ser entregues em invólucros lacrados e opacos bem como deverão estar todas identificadas individualmente, com etiqueta que contenha as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____.
ÓRGÃO DE ORIGEM DA LICITAÇÃO: Secretaria de Educação.
AMOSTRA DO ITEM:
DESCRIÇÃO DO ITEM:

14.5. O licitante deverá apresentar junto com a amostra, recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias, que será protocolada pela Nutricionista responsável da Secretaria de Educação, sendo uma da empresa e outra da administração, que será a comprovação da entrega das amostras.

14.6. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado que não forem aceitas, o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado e a habilitação pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

14.7. As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

14.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis a realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas e laudos dos lotes impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

14.9. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado.



14.10. Controle de Qualidade e Análise das Amostras:

14.10.1. Deverá ser apresentada, juntamente com as amostras, ficha técnica original ou cópia autenticada em cartório, que deverá ser assinada e carimbada pelo profissional responsável contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres: contem glúten/ ou não contem glúten, e do registro nos órgãos competentes: SIE/SIF/MAPA.

14.10.2. Deverá ser apresentado, também, o laudo físico-químico e microbiológico referente as amostras de carnes, aves, leites e bebidas lácteas, sendo os laudos do mesmo lote e data de fabricação da amostra apresentada.

14.10.2.1. O laudo físico químicos deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Lipídeos (GORDURA);
- Proteína;
- Umidade;

14.10.2.2. O Laudo microbiológico deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Coliformes a 45°C;
- Salmonelas;
- Estafilococos Coagulasse positiva.

14.10.3. As amostras estão ainda, condicionada INSTRUCAO NORMATIVA nº 161 de julho de 2022, Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

14.10.4. Deverá ser apresentado juntamente com a ficha técnica e os laudos, o memorial descritivo dos produtos cárneos.

14.10.5. Os laudos apresentados no certame deverão estar dentro do prazo de validade na entrega da documentação para análise técnica das amostras e deverão ser emitidos por laboratório certificado.

14.10.6. As amostras da licitante vencedora ficarão armazenadas no endereço onde foram entregues para efeito de comparação quando da entrega dos produtos. As amostras não classificadas e que não foram manipuladas nas análises, ficarão à disposição para serem retiradas, onde foram entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da Homologação do certame com os licitantes vencedores. Passando esse prazo, as amostras não retiradas serão utilizadas.

14.10.7. As amostras serão submetidas as seguintes análises (controle de qualidade). Realizadas pela nutricionista responsável da Secretaria de Educação.



14.10.7.1. ORGANOLEPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR, SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

14.10.7.2. DE ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

14.10.7.3. DE EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância a legislação vigente, no que couber e a especificação do lote/item cotado conforme edital.

14.10.8. Estas exigências se fazem necessárias a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constitui documentos mínimos exigidos para o funcionamento pelos órgãos fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes e comercializantes de alimentos.

14.10.9. Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados/reprovados para o presente certame que será remetido a Pregoeira para as devidas providências.

14.10.10. Caso a(s) amostra(s) não seja(m) encaminhada(s) no prazo estipulado ou o(s) produto(s) ofertado(s) não seja(m) aprovado(s) para uso da Administração Municipal a licitante será desclassificada no respectivo item.

14.11. Serão ainda motivos para desclassificação:

14.11.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;

14.11.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;

14.11.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

14.11.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida.

14.12. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

14.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema BLL COMPRAS.

15. DOS RECURSOS

15.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 30 minutos, de forma imediata, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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



15.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de lavratura da ata do pregão.

15.4. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

15.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

15.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

16. DAS PENALIDADES

16.1. As licitantes estarão sujeitas às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa, nos termos do item 11 do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária constante do item 10 do Anexo I deste Edital.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1. Não será admitida a subcontratação para o fornecimento do objeto especificado.

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência da garantia prevista no art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

20. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, no endereço eletrônico licitacao@cascavel.ce.gov.br

20.1.1. Se realizadas por meio eletrônico, até as 23h59min da data limite fixada, ou até as 17h dessa mesma data, se realizada de forma protocolar nas dependências da Coordenadoria de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Cascavel/CE no endereço, Av.: Chanceler Edson Queiroz, nº 2650. Bairro: Rio Novo, em Cascavel/CE.



20.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

20.2.1. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem acima, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame.

20.3. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

21. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

21.1. O objeto deste Pregão será adjudicado à licitante vencedora.

21.2. A adjudicação e homologação desta licitação competem a autoridade competente ou pessoa designada pelo Município de Cascavel/CE para tal função.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público e se balizem pelos objetivos e princípios que regem as contratações públicas elencados no item 1 do presente edital.

22.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato e busquem satisfazer o interesse público primário.

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

22.4. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

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

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

22.7. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.



23. DOS ANEXOS

23.1. À entrega do objeto, às condições de pagamento, as obrigações do contratado e contratante e demais condições encontram-se previstas no Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

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

23.2.1. ANEXO I – Termo de Referência.

23.2.3. ANEXO II – Minuta do Termo de Contrato.

23.2.4. ANEXO III – Declaração Relativa ao Trabalho de Empregado Menor.

23.2.5. ANEXO IV – Modelo de Carta Proposta

Cascavel/CE, 22 de maio de 2025.


Josimar Gomes Sousa

Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Cascavel/CE



PREFEITURA DE
Cascavel
CEARÁ



Agora cuidando de você.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

W



PREFEITURA DE
Cascavel
CEARÁ



Agora cuidando de você.

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.



TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 0060-2025PA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.

(COTA RESERVADA – (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP) (COTA 25%)					
ITEM /	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.125	R\$ 5,33	R\$ 32.646,25
1.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	41	R\$ 7,99	R\$ 327,59
1.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	750	R\$ 5,66	R\$ 4.245,00
1.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	10.000	R\$ 7,31	R\$ 73.100,00
1.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	37	R\$ 9,11	R\$ 337,07
1.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	750	R\$ 6,14	R\$ 4.605,00
1.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega	UNID.	875	R\$ 5,99	R\$ 5.241,25



	do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
1.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.	195	R\$ 51,53	R\$ 10.048,35
1.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.930	R\$ 2,88	R\$ 5.558,40
1.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT	2.750	R\$ 7,26	R\$ 19.965,00
1.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	3.750	R\$ 8,63	R\$ 32.362,50
1.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.000	R\$ 8,66	R\$ 17.320,00
1.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.000	R\$ 9,09	R\$ 18.180,00
1.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.	11.250	R\$ 2,85	R\$ 32.062,50
1.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT	500	R\$ 17,06	R\$ 8.530,00
1.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.055	R\$ 12,16	R\$ 37.148,80
1.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.125	R\$ 9,61	R\$ 20.421,25
1.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o	PCT	2.750	R\$ 1,93	R\$ 5.307,50

[Handwritten signature]



	Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
1.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.250	R\$ 3,48	R\$ 4.350,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 331.756,46
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica – batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	3.300	R\$ 7,15	R\$ 23.595,00
2.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica – cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	2.008	R\$ 6,67	R\$ 13.393,36
2.3	COUVE MANTEIGA: Especificação técnica – Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos de variedade não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e sua aparência, estar livres de enfermidades e isentos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	137	R\$ 17,90	R\$ 2.452,30
2.4	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.500	R\$ 15,03	R\$ 67.635,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 107.075,66
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 9,05	R\$ 289,60
3.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de	UNID.	32	R\$ 10,19	R\$ 326,08

[Handwritten signature]



	girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
3.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500gr. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 7,44	R\$ 238,08
3.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500gr. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.250	R\$ 7,31	R\$ 38.377,50
3.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250gr. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.	32	R\$ 13,23	R\$ 423,36
3.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500gr. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.125	R\$ 8,01	R\$ 41.051,25
3.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g A 400gr. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.000	R\$ 6,99	R\$ 20.970,00
3.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espagete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	14.500	R\$ 3,35	R\$ 48.575,00
3.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espagete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	25	R\$ 8,35	R\$ 208,75



3.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.000	R\$ 5,88	R\$ 5.880,00
3.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	5.906	R\$ 8,96	R\$ 52.917,76
3.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT	37	R\$ 9,59	R\$ 354,83
3.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	16.250	R\$ 6,54	R\$ 106.275,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 315.887,21
ITEM /	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
4.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	8.500	R\$ 48,74	R\$ 414.290,00
4.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	11.450	R\$ 41,87	R\$ 479.411,50



4.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	3.750	R\$ 34,00	R\$ 127.500,00
4.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.437	R\$ 18,08	R\$ 80.220,96
4.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	5.250	R\$ 26,66	R\$ 139.965,00
4.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.500	R\$ 27,18	R\$ 122.310,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 1.363.697,46
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
5.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	37	R\$ 8,52	R\$ 315,24
5.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 28,62	R\$ 915,84
5.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características:	UNID.	337	R\$ 28,37	R\$ 9.560,69



	cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
5.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	11.250	R\$ 36,30	R\$ 408.375,00
5.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	17.500	R\$ 7,57	R\$ 132.475,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 551.641,77
(AMPLA PARTICIPAÇÃO)					
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
6.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	18.375	R\$ 5,33	R\$ 97.938,75
6.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	124	R\$ 7,99	R\$ 990,76
6.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.250	R\$ 5,66	R\$ 12.735,00
6.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	30.000	R\$ 7,31	R\$ 219.300,00
6.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que	PCT	113	R\$ 9,11	R\$ 1.029,43



	comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
6.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.250	R\$ 6,14	R\$ 13.815,00
6.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 5,99	R\$ 15.723,75
6.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.	585	R\$ 51,53	R\$ 30.145,05
6.9	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.793	R\$ 2,88	R\$ 16.683,84
6.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT	8.250	R\$ 7,26	R\$ 59.895,00
6.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	11.250	R\$ 8,63	R\$ 97.087,50
6.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.000	R\$ 8,66	R\$ 51.960,00
6.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.000	R\$ 9,09	R\$ 54.540,00
6.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.	33.750	R\$ 2,85	R\$ 96.187,50



6.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT	1.500	R\$ 17,06	R\$ 25.590,00
6.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	9.165	R\$ 12,16	R\$ 111.446,40
6.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	6.375	R\$ 9,61	R\$ 61.263,75
6.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	8.250	R\$ 1,93	R\$ 15.922,50
6.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envasado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.750	R\$ 3,48	R\$ 13.050,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 995.304,23
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
7.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica – batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	9.900	R\$ 7,15	R\$ 70.785,00
7.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica – cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	6.024	R\$ 6,67	R\$ 40.180,08
7.3	COUVE MANTEIGA: Especificação técnica – Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos de variedade não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e sua aparência, estar livres de enfermidades e isentos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	413	R\$ 17,90	R\$ 7.392,70



7.4	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	13.500	R\$ 15,03	R\$ 202.905,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 321.262,78
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
8.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 9,05	R\$ 886,90
8.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 10,19	R\$ 998,62
8.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 7,44	R\$ 729,12
8.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	15.750	R\$ 7,31	R\$ 115.132,50
8.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.	98	R\$ 13,23	R\$ 1.296,54
8.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	15.375	R\$ 8,01	R\$ 123.153,75
8.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g A 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do	UNID.	9.000	R\$ 6,99	R\$ 62.910,00



	produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
8.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	43.500	R\$ 3,35	R\$ 145.725,00
8.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	75	R\$ 8,35	R\$ 626,25
8.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.000	R\$ 5,88	R\$ 17.640,00
8.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	17.719	R\$ 8,96	R\$ 158.762,24
8.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterà identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT	113	R\$ 9,59	R\$ 1.083,67
8.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	48.750	R\$ 6,54	R\$ 318.825,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 947.769,59
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL



9.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	25.500	R\$ 48,74	R\$ 1.242.870,00
9.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	34.350	R\$ 41,87	R\$ 1.438.234,50
9.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	11.250	R\$ 34,00	R\$ 382.500,00
9.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	13.313	R\$ 18,08	R\$ 240.699,04
9.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	15.750	R\$ 26,66	R\$ 419.895,00
9.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	13.500	R\$ 27,18	R\$ 366.930,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 4.091.128,54



LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter N° de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	113	R\$ 8,52	R\$ 962,76
10.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 28,62	R\$ 2.804,76
10.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter n° de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.013	R\$ 28,37	R\$ 28.738,81
10.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter N° de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	33.750	R\$ 36,30	R\$ 1.225.125,00
10.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	52.500	R\$ 7,57	R\$ 397.425,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 1.655.056,33
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 10.680.580,03



1.2. Em cumprimento ao inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123 em sua atual redação, os lotes 1, 2, 3, 4 e 5 desta licitação, referente à cota reservada de até 25% será destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. E os lotes 6, 7, 8, 9 e 10, correspondente a cota principal de 75% ou mais será de concorrência livre.

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

1.2.3. Na hipótese de uma ME ou EPP sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo lote/item/produto, será registrado para ambas as cotas apenas o preço menor, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo lote/item/produto.

1.2.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 10.680.580,03 (dez milhões seiscientos e oitenta mil quinhentos e oitenta reais e três centavos)**.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra:

4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar 02 (duas) amostras dos produtos ofertados, para análise e parecer da nutricionista da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.

4.2. Serão exigidas amostras dos seguintes lotes/itens:

(COTA RESERVADA – (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP) (COTA 25%)		
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
1.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.
1.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.



1.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT
1.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.
1.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT
1.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
1.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
1.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com	UNID.



	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
3.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.
3.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g a 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
3.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT
3.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
4.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em	KG



	tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
4.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
4.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
4.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
5.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
5.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
(AMPLA PARTICIPAÇÃO)		



LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
6.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.
6.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.
6.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT
6.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.
6.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT
6.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão	UNID.

[Handwritten signature]



	competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
6.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
6.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
8.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.
8.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g a 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.



8.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
8.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
8.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT
8.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
9.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
9.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
9.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG

[Handwritten signatures and marks]



5.3. A Contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- 5.3.1. Entregar os produtos NÃO contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;
- 5.3.2. Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- 5.3.3. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- 5.3.4. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- 5.3.5. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Edital;
- 5.3.6. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- 5.3.7. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.

5.4. A Contratada deverá estar provida de BALANÇA (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega;

5.5. A Contratada deverá fazer a entrega com a apresentação das Notas Fiscais correspondentes aos Programas (CRECHE, PRÉ ESCOLA, FUNDAMENTAL, AEE, ETI e EJA), referentes aos gêneros alimentícios;

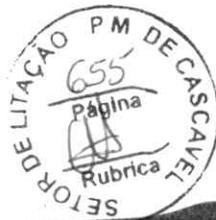
5.6. Os Gêneros Perecíveis (Tipo carnes) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os Gêneros Não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

5.7. No ato da entrega dos produtos o fornecedor deve constar das Notas Fiscais de Entrega dos Produtos, o Número de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, Nº do lote e Nº da Nota fiscal do Frigorífico de Procedência.

5.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)



6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Fiscalização

6.6. O contrato, ou instrumento equivalente oriundo desta contratação, terá como responsáveis:

6.6.1. **FISCAL TÉCNICO:** Laenia Avelino de Oliveira. **Portaria:** 02.01.222/2025.

6.6.2. **FISCAL ADMINISTRATIVO:** Daniele Bizerra Silva. **Portaria:** 02.01.213/2025.

6.6.3. **GESTOR DO CONTRATO:** José Ribamar Ferreira Júnior. **Portaria:** 01.01.008-2025.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

Handwritten signature and initials



LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.
10.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
10.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.

4.3. As amostras deverão ser entregues na Sede da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Irene Viana, nº 25. CEP: 62.850-000. Bairro: Módulo Esportivo, Cascavel – Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, no prazo limite de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada por mensagem no sistema BLL COMPRAS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4. As amostras deverão ser entregues em invólucros lacrados e opacos bem como deverão estar todas identificadas individualmente, com etiqueta que contenha as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____.
ÓRGÃO DE ORIGEM DA LICITAÇÃO: Secretaria de Educação.
AMOSTRA DO ITEM:
DESCRIÇÃO DO ITEM:



4.5. O licitante deverá apresentar junto com a amostra, recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias, que será protocolada pela Nutricionista responsável da Secretaria de Educação, sendo uma da empresa e outra da administração, que será a comprovação da entrega das amostras.

4.6. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado que não forem aceitas, o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado e a habilitação pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

4.7. As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

4.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis a realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas e laudos dos lotes impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.9. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado.

4.10. Controle de Qualidade e Análise das Amostras:

4.10.1. Deverá ser apresentada, juntamente com as amostras, ficha técnica original ou cópia autenticada em cartório, que deverá ser assinada e carimbada pelo profissional responsável contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres: contem glúten/ ou não contem glúten, e do registro nos órgãos competentes: SIE/SIF/MAPA.

4.10.2. Deverá ser apresentado, também, o laudo físico-químico e microbiológico referente as amostras de carnes, aves, leites e bebidas lácteas, sendo os laudos do mesmo lote e data de fabricação da amostra apresentada.

4.10.2.1. O laudo físico químicos deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Lipídeos (GORDURA);
- Proteína;
- Umidade;

4.10.2.2. O Laudo microbiológico deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:



- Coliformes a 45°C;
- Salmonelas;
- Estafilococos Coagulase positiva.

4.10.3. As amostras estão ainda, condicionada INSTRUCAO NORMATIVA nº 161 de julho de 2022, Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4.10.4. Deverá ser apresentado juntamente com a ficha técnica e os laudos, o memorial descritivo dos produtos carnes.

4.10.5. Os laudos apresentados no certame deverão estar dentro do prazo de validade na entrega da documentação para análise técnica das amostras e deverão ser emitidos por laboratório certificado.

4.10.6. As amostras da licitante vencedora ficarão armazenadas no endereço onde foram entregues para efeito de comparação quando da entrega dos produtos. As amostras não classificadas e que não foram manipuladas nas análises, ficarão à disposição para serem retiradas, onde foram entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da Homologação do certame com os licitantes vencedores. Passando esse prazo, as amostras não retiradas serão utilizadas.

4.10.7. As amostras serão submetidas as seguintes análises (controle de qualidade). Realizadas pela nutricionista responsável da Secretaria de Educação.

4.10.7.1. ORGANOLEPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR, SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

4.10.7.2. DE ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

4.10.7.3. DE EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância a legislação vigente, no que couber e a especificação do lote/item cotado conforme edital.

4.10.8. Estas exigências se fazem necessárias a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constitui documentos mínimos exigidos para o funcionamento pelos órgãos fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes e comercializantes de alimentos.

4.10.9. Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados/reprovados para o presente certame que será remetido a Pregoeira para as devidas providências.

4.10.10. Caso a(s) amostra(s) não seja(m) encaminhada(s) no prazo estipulado ou o(s) produto(s) ofertado(s) não seja(m) aprovado(s) para uso da Administração Municipal a licitante será desclassificada no respectivo item.

Handwritten signature and initials.



4.11. Serão ainda motivos para desclassificação:

- 4.11.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- 4.11.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- 4.11.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- 4.11.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida.

4.12. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema BLL COMPRAS.

4.14. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.15. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O objeto deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo setor competente;

5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis na Sede da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Irene Viana, nº 25. CEP: 62.850-000. Bairro: Módulo Esportivo, Cascavel – Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, atendendo as exigências abaixo:

- 5.2.1. A contratante formalizará o pedido, de acordo com a sua necessidade, mediante a emissão de ordem de fornecimento, após a emissão da nota de empenho de despesa e da assinatura do contrato;
- 5.2.2. A contratada será convocada através de e-mail, para retirada da nota de empenho de despesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 5.2.3. O recebimento dos gêneros objeto deste termo estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final, obrigando-se a licitante vencedora;
- 5.2.4. Pelo descumprimento do prazo de entrega, serão aplicadas as sanções legais cabíveis;
- 5.2.5. A falta de quaisquer dos produtos, cujo fornecimento incumbe à detentora do licitado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá à fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.



6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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



6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.



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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. 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, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

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

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas



saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA-E de correção monetária.

Forma de pagamento

W



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

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

W
[Handwritten signature]



8.6. **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

Handwritten signature and initials, including a large 'W' at the top right and a signature at the bottom right.



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

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

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

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

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.25. Patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da presente contratação, nos termos do § 4º do Art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

Qualificação Técnica

[Handwritten signatures and initials]



8.26. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

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

8.27. As empresas de pequeno porte e Microempreendedor Individual (MEI), por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

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

8.29. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 10.680.580,03 (dez milhões seiscentos e oitenta mil quinhentos e oitenta reais e três centavos)**, conforme custos apostos na tabela abaixo.

(COTA RESERVADA – (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP) (COTA 25%)					
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.125	R\$ 5,33	R\$ 32.646,25
1.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	41	R\$ 7,99	R\$ 327,59
1.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,	UNID.	750	R\$ 5,66	R\$ 4.245,00



	não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
1.4	ARROZ BRANCO DE 1ª - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	10.000	R\$ 7,31	R\$ 73.100,00
1.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	37	R\$ 9,11	R\$ 337,07
1.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	750	R\$ 6,14	R\$ 4.605,00
1.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	875	R\$ 5,99	R\$ 5.241,25
1.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.	195	R\$ 51,53	R\$ 10.048,35
1.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.930	R\$ 2,88	R\$ 5.558,40
1.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT	2.750	R\$ 7,26	R\$ 19.965,00
1.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	3.750	R\$ 8,63	R\$ 32.362,50
1.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.000	R\$ 8,66	R\$ 17.320,00



1.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.000	R\$ 9,09	R\$ 18.180,00
1.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.	11.250	R\$ 2,85	R\$ 32.062,50
1.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT	500	R\$ 17,06	R\$ 8.530,00
1.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.055	R\$ 12,16	R\$ 37.148,80
1.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.125	R\$ 9,61	R\$ 20.421,25
1.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.750	R\$ 1,93	R\$ 5.307,50
1.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.250	R\$ 3,48	R\$ 4.350,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 331.756,46
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica – batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	3.300	R\$ 7,15	R\$ 23.595,00
2.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica – cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem	KG	2.008	R\$ 6,67	R\$ 13.393,36

[Handwritten signature]



	física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
2.3	COUVE MANTEIGA: Especificação técnica – Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos de variedade não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e sua aparência, estar livres de enfermidades e isentos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	137	R\$ 17,90	R\$ 2.452,30
2.4	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.500	R\$ 15,03	R\$ 67.635,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 107.075,66
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 9,05	R\$ 289,60
3.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 10,19	R\$ 326,08
3.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 7,44	R\$ 238,08
3.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.250	R\$ 7,31	R\$ 38.377,50
3.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.	32	R\$ 13,23	R\$ 423,36



3.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.125	R\$ 8,01	R\$ 41.051,25
3.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g A 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.000	R\$ 6,99	R\$ 20.970,00
3.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	14.500	R\$ 3,35	R\$ 48.575,00
3.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	25	R\$ 8,35	R\$ 208,75
3.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.000	R\$ 5,88	R\$ 5.880,00
3.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	5.906	R\$ 8,96	R\$ 52.917,76
3.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterà identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT	37	R\$ 9,59	R\$ 354,83
3.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem	PCT	16.250	R\$ 6,54	R\$ 106.275,00



					VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 315.887,21
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	
4.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	8.500	R\$ 48,74	R\$ 414.290,00	
4.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	11.450	R\$ 41,87	R\$ 479.411,50	
4.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	3.750	R\$ 34,00	R\$ 127.500,00	
4.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.437	R\$ 18,08	R\$ 80.220,96	
4.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	5.250	R\$ 26,66	R\$ 139.965,00	
4.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente	KG	4.500	R\$ 27,18	R\$ 122.310,00	



		VALOR TOTAL DO LOTE			R\$ 1.363.697,46
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
5.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionado em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	37	R\$ 8,52	R\$ 315,24
5.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	32	R\$ 28,62	R\$ 915,84
5.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	337	R\$ 28,37	R\$ 9.560,69
5.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionado em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	11.250	R\$ 36,30	R\$ 408.375,00
5.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o	UNID.	17.500	R\$ 7,57	R\$ 132.475,00



	produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
				VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 551.641,77
(AMPLA PARTICIPAÇÃO)					
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
6.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	18.375	R\$ 5,33	R\$ 97.938,75
6.2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	124	R\$ 7,99	R\$ 990,76
6.3	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 200g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.250	R\$ 5,66	R\$ 12.735,00
6.4	ARROZ BRANCO DE 1ª – POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	30.000	R\$ 7,31	R\$ 219.300,00
6.5	ARROZ INTEGRAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	113	R\$ 9,11	R\$ 1.029,43
6.6	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	2.250	R\$ 6,14	R\$ 13.815,00
6.7	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 5,99	R\$ 15.723,75
6.8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Especificação técnica – Azeite de Oliva extra virgem, de alta pureza, prensado a frio, verde dourado, típico de azeite de oliva de alta qualidade, a embalagem deve ser resistente, bem selada. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, garrafas de 500ml.	UNID.	585	R\$ 51,53	R\$ 30.145,05
6.9	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.793	R\$ 2,88	R\$ 16.683,84



6.10	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	PCT	8.250	R\$ 7,26	R\$ 59.895,00
6.11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	11.250	R\$ 8,63	R\$ 97.087,50
6.12	FEIJÃO DE CORDA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.000	R\$ 8,66	R\$ 51.960,00
6.13	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	6.000	R\$ 9,09	R\$ 54.540,00
6.14	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	UNID.	33.750	R\$ 2,85	R\$ 96.187,50
6.15	LOURO: Especificação técnica – Louro em folhas secas, obtidas de espécies vegetais genuínos, folhas sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em saco plástico de 200 gramas.	PCT	1.500	R\$ 17,06	R\$ 25.590,00
6.16	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Especificação – Margarina cremosa com sal, com no máximo 65% de lipídeos e 0% a 6% de gorduras trans, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	9.165	R\$ 12,16	R\$ 111.446,40
6.17	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	6.375	R\$ 9,61	R\$ 61.263,75
6.18	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	8.250	R\$ 1,93	R\$ 15.922,50
6.19	VINAGRE DE ÁLCOOL: Especificação técnica – Vinagre de Álcool, ácido acético obtido da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedente primeiramente de materiais agrícolas, padronizado, envazado para a distribuição no comércio geral, com acidez de 4,00%, Embalagem primária de 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.750	R\$ 3,48	R\$ 13.050,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 995.304,23



LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
7.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica – batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	9.900	R\$ 7,15	R\$ 70.785,00
7.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica – cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, íntacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	6.024	R\$ 6,67	R\$ 40.180,08
7.3	COUVE MANTEIGA: Especificação técnica – Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, íntactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos de variedade não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e sua aparência, estar livres de enfermidades e isentos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	413	R\$ 17,90	R\$ 7.392,70
7.4	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	13.500	R\$ 15,03	R\$ 202.905,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 321.262,78
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
8.1	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 9,05	R\$ 886,90
8.2	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 100g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 10,19	R\$ 998,62
8.3	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 330gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega	UNID.	98	R\$ 7,44	R\$ 729,12



	do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
8.4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação – Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	15.750	R\$ 7,31	R\$ 115.132,50
8.5	BISCOITO TIPO COOKIES DIET E INTEGRAL: Especificação técnica – pacote 150gr a 250grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, com fibras solúveis e edulcorantes naturais (Sorbitol, Sucralose, Isomalte, Maltitol e/ou Esteviosídeo) em substituição a Sacarose, contem glúten, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Sabores diversos.	UNID.	98	R\$ 13,23	R\$ 1.296,54
8.6	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	15.375	R\$ 8,01	R\$ 123.153,75
8.7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Especificação – Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 300g a 400grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	9.000	R\$ 6,99	R\$ 62.910,00
8.8	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	43.500	R\$ 3,35	R\$ 145.725,00
8.9	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE: Especificação técnica – Macarrão Integral tipo Espaguete contendo farinha de trigo integral, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	75	R\$ 8,35	R\$ 626,25
8.10	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação técnica – Macarrão Parafuso farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante, natural de urucum e cúrcuma, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	3.000	R\$ 5,88	R\$ 17.640,00
8.11	PÃO DE LEITE: Especificação – Pão de Leite, farinha de trigo, açúcar, manteiga, sal, ovos, fermento biológico propionato de cálcio e água e outros ingredientes desde que declarados. Poderá conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 300g do	PCT	17.719	R\$ 8,96	R\$ 158.762,24



	produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 30g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.				
8.12	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL: Especificação – Pão Tipo Forma Integral, fatiado; peso: 450g; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 500g, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterà identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA; fatias com peso individual de aproximadamente 25g; macio.	PCT	113	R\$ 9,59	R\$ 1.083,67
8.13	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação – Pão Hot Dog, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e Ferro. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade mínima de 10 (dez) dias da data de fabricação do produto.	PCT	48.750	R\$ 6,54	R\$ 318.825,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 947.769,59
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
9.1	CARNE BOVINA EM ISCAS: Especificação técnica – carne bovina em iscas de 1ª qualidade obtida do coxão mole, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	25.500	R\$ 48,74	R\$ 1.242.870,00
9.2	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	34.350	R\$ 41,87	R\$ 1.438.234,50
9.3	CARNE CHARQUE BOVINA: Especificação técnica – carne charque bovina dianteira em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) produto com registro do serviço de inspeção Mapa (SIF) ou equivalente estadual (SIE), produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 1kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	11.250	R\$ 34,00	R\$ 382.500,00
9.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da	KG	13.313	R\$ 18,08	R\$ 240.699,04



	Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
9.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Especificação – Filé de Peito de Frango em Cubos, congelado, sem pele e sem ossos, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) de 1kg, contendo o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação, embalagem primária à vácuo termo formável, polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	15.750	R\$ 26,66	R\$ 419.895,00
9.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – Peito de Frango com osso e pele, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	13.500	R\$ 27,18	R\$ 366.930,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 4.091.128,54
LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10.1	LEITE DESNATADO EM PÓ: Especificação técnica – leite desnatado em pó acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	113	R\$ 8,52	R\$ 962,76
10.2	LEITE EM PÓ DE SOJA: Especificação técnica – Extrato de soja e água, estabilizante: goma gelana, vitamina (D) e mineral (CÁLCIO), não conter glúten. Embalagem de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	98	R\$ 28,62	R\$ 2.804,76
10.3	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	1.013	R\$ 28,37	R\$ 28.738,81

[Handwritten signature]



10.4	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 800g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	33.750	R\$ 36,30	R\$ 1.225.125,00
10.5	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	52.500	R\$ 7,57	R\$ 397.425,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 1.655.056,33
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 10.680.580,03

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

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

UNIDADE GESTORA	PROGRAMA	ELEMENTO DE DESPESA	SUBELEMENTO	FONTE DE RECURSO
0801 – Fundo Municipal de Educação.	12.306.0003.2.009 – Garantia da Alimentação Escolar na Educação Básica.	3.3.90.30.00 – Material de consumo.	3.3.90.30.07	1500100100 – Receita de imposto e transf. – Educação.
				1552000000 – Transferência de recursos do PNAE.
				1569000000 – Outras transferências do FNDE.
				1571000000 – Transferência de convênio-Estado/Educação.

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

11. DAS SANÇÕES

11.1. Será considerado infração administrativa, quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, garantida e prévia e ampla defesa.

11.2. O fornecedor que cometer quaisquer das infrações discriminadas no item anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

[Handwritten signatures and initials]



- a) Advertência, pela infração do inciso I do citado artigo 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer infração dos incisos I ao XII do referido art. 155;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos incisos II ao VII do citado artigo 155 deste documento, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos incisos VIII ao XII do referido artigo 155, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. As peculiaridades do caso concreto.

11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

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

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

12. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

12.1. Este Termo de Referência foi elaborado pela Equipe de Planejamento das Contratações Administrativa e aprovada pela Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE visando atender as exigências legais para a abertura de processo licitatório na modalidade Pregão na forma Eletrônica, objetivando as aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE, constando todas as condições necessárias e suficientes, ficando proibido por este termo exigir cláusulas ou



PREFEITURA DE
Cascavel
CEARÁ



Agora cuidando de você.

condições que comprometam, restrinjam, ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade da contratada ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação, conforme disposto da Lei Federal nº 14.133/21, e suas alterações.

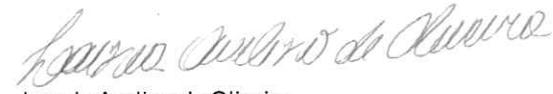
Cascavel/CE, 14 de maio de 2025.


José Ribamar Ferreira Júnior
Secretário de Educação


Francisca Ivonele Xavier Santana
Membro da Equipe de Planejamento
Portaria nº 02.01.037/2025


Janiele Freitas Fernandes
Membro da Equipe de Planejamento
Portaria nº 02.01.037/2025


Adriana Nascimento De Amorim
Membro da Equipe de Planejamento
Portaria nº 02.01.037/2025


Laenia Avelino de Oliveira
Nutricionista
Portaria nº 02.01.222/2025





PREFEITURA DE
Cascavel
CEARÁ



Agora cuidando de você.

ANEXO II
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

lw



PREFEITURA DE
Cascavel
CEARÁ



Agora cuidando de você.

MINUTA DE CONTRATO

OBJETO: Aquisições de gêneros alimentícios, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinado as escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Cascavel/CE.



MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE CASCAVEL/CE, POR INTERMÉDIO DO (A) SECRETARIA DE _____ E _____.

O **MUNICÍPIO DE CASCAVEL/CE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av.: Chanceler Edson Queiroz, nº 2650. CEP: 62.850-000. Rio Novo – Cascavel, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 07.589.369/0001-20, por intermédio do(a) Secretaria de _____, neste ato representado(a) pelo(a) Ordenador(a) de Despesas o(a) Sr(a) _____, nomeado(a) pela Portaria nº _____, de ____ de _____ de 2025, portador da Matrícula Funcional nº _____, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) empresa _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, nº _____. Bairro: _____. CEP: _____, telefone (____) _____, em _____, Estado do _____, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a). _____ portador da Cédula de Identidade nº _____ expedida pela(o) _____ e CPF nº _____, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. ____/____, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

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

1.2. Objeto da contratação:

LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

Handwritten signatures and initials in the bottom right corner.



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- MODELO DE EXECUÇÃO

Condições de Entrega

3.1. O objeto deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo setor competente;

3.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis na Sede da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Irene Viana, nº 25. CEP: 62.850-000. Bairro: Módulo Esportivo, Cascavel – Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, atendendo as exigências abaixo:

3.2.1. A contratante formalizará o pedido, de acordo com a sua necessidade, mediante a emissão de ordem de fornecimento, após a emissão da nota de empenho de despesa e da assinatura do contrato;

3.2.2. A contratada será convocada através de e-mail, para retirada da nota de empenho de despesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

3.2.3. O recebimento dos gêneros objeto deste termo estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final, obrigando-se a licitante vencedora;

3.2.4. Pelo descumprimento do prazo de entrega, serão aplicadas as sanções legais cabíveis;

[Handwritten signature]



3.2.5. A falta de quaisquer dos produtos, cujo fornecimento incumbe à detentora do licitado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá à fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

3.3. A Contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

3.3.1. Entregar os produtos NÃO contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

3.3.2. Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

3.3.3. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

3.3.4. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

3.3.5. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Edital;

3.3.6. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

3.3.7. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.

3.4. A Contratada deverá estar provida de BALANÇA (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega;

3.5. A Contratada deverá fazer a entrega com a apresentação das Notas Fiscais correspondentes aos Programas (CRECHE, PRÉ ESCOLA, FUNDAMENTAL, AEE, ETI e EJA), referentes aos gêneros alimentícios;

3.6. Os Gêneros Perecíveis (Tipo carnes) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os Gêneros Não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

3.7. No ato da entrega dos produtos o fornecedor deve constar das Notas Fiscais de Entrega dos Produtos, o Número de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, Nº do lote e Nº da Nota fiscal do Frigorífico de Procedência.

3.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Garantia, manutenção e assistência técnica

[Handwritten signature]



3.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

3.10. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

3.13. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Fiscalização

3.15. O contrato, ou instrumento equivalente oriundo desta contratação, terá como responsáveis:

3.15.1. **FISCAL TÉCNICO:** Laenia Avelino de Oliveira. **Portaria:** 02.01.222/2025.

3.15.2. **FISCAL ADMINISTRATIVO:** Daniele Bizerra Silva. **Portaria:** 02.01.213/2025.

3.15.3. **GESTOR DO CONTRATO:** José Ribamar Ferreira Júnior. **Portaria:** 01.01.008-2025.

Fiscalização Técnica

3.16. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

lv
F. G. A.
Ribeiro



3.17. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

3.18. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

3.19. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

Fiscalização Administrativa

3.22. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

3.23. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

3.24. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

3.25. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

W
F. S. S.
Carvalho



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

3.27. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

3.28. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

3.30. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

Recebimento

Handwritten signatures and initials



6.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

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

6.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.7. 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, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

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



6.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 6.10.1. o prazo de validade;
- 6.10.2. a data da emissão;
- 6.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 6.10.5. o valor a pagar; e
- 6.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

6.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

6.13. A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.14. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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



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

Prazo de pagamento

6.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

6.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA-E de correção monetária.

Forma de pagamento

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

6.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – E, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

[Handwritten signature]



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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.



8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

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

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

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

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

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

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

Handwritten signature and initials



- 9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

Handwritten signature and initials



- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- IV) Multa:

- (1) Moratória de 0,5% (cinco décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- (2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- (3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
- (4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.
- (5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
- (6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 3% (três por cento) do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

[Handwritten signatures and initials]



11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de

W
[Handwritten signature]



Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

12.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.1.3. Indenizações e multas.

W
P
[Handwritten signatures]



12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

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

I. Gestão/Unidade:

II. Programa de Trabalho:

III. Elemento de Despesa:

IV. Subelemento de Despesa:

V. Fonte de Recursos:

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

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Handwritten signature and initials



15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Cascavel/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Cascavel/CE, __ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF:

2. _____
CPF:

Handwritten signature



ANEXO III
DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

Ao(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº _____/2025

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela SSP/___ e do CPF n. _____, **DECLARA**, para fins do disposto no artigo 7º, XXXIII, da CF, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos e, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

_____ / ____, ____ de _____ de 2025.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal da Empresa)
Carimbo CNPJ



ANEXO IV
MODELO DE CARTA PROPOSTA



Ao(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº _____/2025

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa ao objeto desta licitação, bem como as informações, condições da proposta exigidas no Edital do Pregão Eletrônico acima citado.

1. Identificação do Licitante:

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço completo: _____
Telefone: _____
E-mail: _____
Banco, Agência e nº da conta corrente: _____

2. Dados do Representante Legal:

Nome: _____
Identidade nº.: _____
CPF nº _____
Telefone: _____
E-mail: _____

3. Condições Gerais da Proposta:

A presente proposta é válida por 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

4. Proposta de Preços:

LOTE / ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR TOTAL

Valor Global: R\$ _____.

Valor Global da Proposta por Extenso: _____.

_____ / _____, _____ de _____ de 2025.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal da Empresa)
Carimbo CNPJ