



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Av. VIII, nº 50 - Bairro Carreira Comprida - CEP 33.045-090 - Santa Luzia - MG

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da Alimentação Escolar, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Santa Luzia pelo período de junho de 2026 a maio de 2027, com quantitativo estimado para consumo em 12 meses, e pode ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021. Tal prorrogação permite a continuidade da solução administrativa, inclusive com a renovação dos quantitativos registrados, desde que mantidas as condições originalmente pactuadas, preservado o interesse público, demonstrada a economicidade e observados os limites e controles próprios da gestão da ata.

Gêneros Alimentícios – Alimentação Escolar					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Abacate. Abacate de primeira qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura. Compacto, firme, coloração uniforme, aroma e cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, com polpa firme e intacta. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.000	R\$ 9,57	R\$ 47.825,00
2	Abacaxi. Abacaxi comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Unidade	50.000	R\$ 9,66	R\$ 482.940,00
3	Abóbora moranga. Abóbora moranga híbrida, nacional de 1ª qualidade. Limpa, madura e sem rachadura.	Kg	6.000	R\$ 5,82	R\$ 34.927,20

4	Abobrinha. Abobrinha italiana, fresca, limpa, com casca verde e macia.	Kg	4.000	R\$ 6,75	R\$ 26.980,00
5	Acelga. Folhas verdes, sem defeito, sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas.	Unidade	3.500	R\$ 6,90	R\$ 24.158,40
6	Alface roxa. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	4.000	R\$ 6,20	R\$ 24.810,00
7	Alface verde (crespa ou lisa). Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	4.000	R\$ 5,71	R\$ 22.820,00
8	Alho descascado. Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos de 01 kg. A embalagem deve conter rótulo com data de fabricação e validade (validade mínima de 07 dias a partir da data da entrega), identificação da marca.	Kg	3.500	R\$ 33,23	R\$ 116.287,50

9	Almeirão. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes.	Unidade	3.500	R\$ 6,34	R\$ 22.190,00
10	A m e i x a . Ameixa nacional, primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	10.000	R\$ 30,86	R\$ 308.625,00
11	Banana prata. Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integras.	Kg	20.000	R\$ 9,56	R\$ 191.150,00
12	Batata baroa. Batata baroa nacional (mandioquinha amarela), sem manchas pretas.	Kg	7.500	R\$ 12,53	R\$ 93.937,50
13	Batata doce roxa. Seleccionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.000	R\$ 7,94	R\$ 39.675,00
14	Batata inglesa. Nacional graúda especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.	Kg	32.500	R\$ 9,01	R\$ 292.825,00
15	Beterraba. Beterraba extra, sem folhas	Kg	5.000	R\$ 7,31	R\$ 36.550,00

16	Brócolis ninja. Brócolis ninja com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proveniente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Unidade	5.000	R\$ 7,46	R\$ 37.275,00
17	Cebola. Cebola amarela. Cebola não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	5.000	R\$ 8,29	R\$ 41.425,00
18	Cebolinha. Em folhas verdes e compridas. Não podem estar amareladas e murchas.	Unidade	4.000	R\$ 4,54	R\$ 18.150,00
19	Cenoura. Cenoura extra nacional. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderida à superfície externa.	Kg	9.000	R\$ 7,19	R\$ 64.704,60
20	Chuchu. Chuchu extra nacional. Tenro e fresco, sem brotos, padrão médio e uniforme, de primeira qualidade	Kg	5.000	R\$ 6,46	R\$ 32.297,50
21	C o u v e . Molho com folhas frescas, sem manchas escuras ou amareladas, com talos firmes.	Unidade	4.000	R\$ 5,31	R\$ 21.245,20
22	Couve-flor. De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades.	Unidade	4.000	R\$ 9,13	R\$ 36.536,40
23	Espinafre. De 1ª qualidade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	2.500	R\$ 7,29	R\$ 18.219,75

24	Goiaba. Goiaba de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	35.000	R\$ 12,86	R\$ 449.925,00
25	Hortelã. Fresco em folhas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	2.500	R\$ 5,07	R\$ 12.680,50
26	Inhame. Inhame dedo extra. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderida à superfície externa.	Kg	5.000	R\$ 7,92	R\$ 39.607,00
27	Laranja. Espécie pêra rio, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	50.000	R\$ 8,30	R\$ 415.190,00

28	Limão taiti. in natura, produto fresco e de primeira qualidade, com grau de maturação adequado, bem desenvolvido, tamanho médio, firme e intacto, com casca sã, fina, lisa a levemente rugosa, brilhante, de coloração verde uniforme, sem rupturas. Deve apresentar odor, textura, suculência e acidez características, podendo ser com ausência de sementes, conforme a variedade. O produto deve estar livre de defeitos como fruto passado, seco ou ferido, que comprometam sua qualidade e conservação.	Kg	2.500	R\$ 8,91	R\$ 22.272,00
29	Maçã Gala. Maçã in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	50.000	R\$ 13,65	R\$ 682.315,00
30	Mamão formoso. Tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características.	Kg	50.000	R\$ 10,91	R\$ 545.625,00
31	Manjerição. Uniforme, fresco, bem desenvolvido, sem danificações físicas. Não podem estar com folhas meladas.	Unidade	2.500	R\$ 7,08	R\$ 17.700,00
32	Mandioca. Mandioca cacau extra com polpa branca, sem manchas e quebras.	Kg	6.000	R\$ 7,58	R\$ 45.495,00
33	Manga Palmer. Coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características.	Kg	50.000	R\$ 10,01	R\$ 500.250,00
34	Maracujá azedo. Fruta íntegra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras	Kg	7.500	R\$ 17,62	R\$ 132.168,75

35	Melancia. Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	45.000	R\$ 6,04	R\$ 271.858,50
36	Melão Amarelo. Melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	50.000	R\$ 9,18	R\$ 458.750,00
37	Mexerica Ponkan. Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	30.000	R\$ 8,59	R\$ 257.625,00
38	Milho verde em espiga. Espigas novas com grãos bem desenvolvidos e macios. Grãos de cor amarelo claro brilhante e cristalino. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com “cabelo” do milho, preso na ponta da espiga, apresentando-se bem tenro.	Kg	35.000	R\$ 7,84	R\$ 274.533,00

39	Ovo de galinha. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (60g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão ou plástico com 30 unidades lacradas. Caixa com 12 pentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente do MAPA: identificação do produtor, data de validade, classificação do ovo, número de registro no órgão competente, carimbo do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega, sendo que a data de entrega não deverá ser superior a 07 dias da data de fabricação.	Caixa	2.000	R\$ 314,23	R\$ 628.450,00
40	Pepino. Pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3.500	R\$ 7,17	R\$ 25.086,25
41	Pêra. Fruta in natura de primeira qualidade. Fruto de tamanho médio, com características íntegras; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	22.500	R\$ 16,48	R\$ 370.856,25

42	Pêssego. Fruta in natura de primeira qualidade, com casca fina e aveludada. Fruto de tamanho médio, com características íntegras; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	10.000	R\$ 19,06	R\$ 190.575,00
43	Pimentão verde. Pimentão in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	5.000	R\$ 9,57	R\$ 47.841,50
44	Quiabo. Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	5.000	R\$ 11,94	R\$ 59.687,50
45	Repolho branco. Repolho branco tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	3.000	R\$ 8,46	R\$ 25.365,00

46	Repolho roxo. Repolho roxo tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	3.000	R\$ 7,92	R\$ 23.745,00
47	Salsinha. Tamanho e coloração uniformes, folhas frescas, firmes e sem manchas.	Unidade	4.000	R\$ 4,54	R\$ 18.150,00
48	Tomate. Tomate longa vida, graúdo, extra. Uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	20.000	R\$ 9,49	R\$ 189.850,00
49	Vagem. Vagem manteiga, de cor brilhante.	Kg	4.000	R\$ 16,74	R\$ 66.960,00
50	Açafrão da terra em pó. Condimento para alimentos, corante natural. Íntegro sem irregularidades no produto, cheiro característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas.	Kg	2.500	R\$ 26,37	R\$ 65.912,50
51	Açúcar cristal. Branco de 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 05 (cinco) kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.	Pacote	7.500	R\$ 22,47	R\$ 168.492,00
52	Amendoim torrado. Sem casca e sem pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima 06 meses a contar da entrega e condicionado em saco plástico transparente. Pacote de 500 gramas.	Kg	2.500	R\$ 20,86	R\$ 52.154,75

53	Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.000	R\$ 12,04	R\$ 48.168,00
54	Arroz branco. Agulhinha, tipo 01, beneficiado e polido, com no mínimo 80% de grãos inteiros. Validade mínima de 06 meses após a entrega. Embalagem de 05 kg, saco polietileno atóxico, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e número do lote.	Pacote	25.000	R\$ 28,37	R\$ 709.312,50
55	Batata palha. Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal. Isento de gordura trans, livre de conservantes e corantes. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com identificação as informações nutricionais.	Kg	4.000	R\$ 29,77	R\$ 119.083,60

56	<p>Biscoito cream cracker. de primeira qualidade, crocante, com sabor e odor agradáveis, apresentando em sua forma íntegra, isento de gordura trans, substâncias tóxicas, impurezas, parasitas e larvas. Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou amido de milho e fermento químico, podendo conter aromatizantes conforme especificação do produto. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária atóxica, adequada, original, íntegra, não violada e inodora, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação de origem, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, em conformidade com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser em caixa própria para transporte e armazenamento. O fornecimento poderá ocorrer em pacotes entre 200 e 400g. O produto deve apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>	Kg	2.500	R\$ 21,95	R\$ 54.875,00
57	<p>Biscoito sequilhos. Sem glúten, sem ovos, sem lactose e sem açúcar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 (seis) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.</p>	Kg	7.500	R\$ 32,43	R\$ 243.240,00
58	<p>Biscoito de polvilho. Isento de glúten e leite. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. Pode conter corante natural de urucum. Rótulo com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.</p>	Kg	10.000	R\$ 43,70	R\$ 436.950,00

59	Biscoito papa ovo. Isento de glúten e leite Crocante e de textura consistente Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, gordura vegetal, bicabornato de sódio, sal e corante natural. Rótulo com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.	Kg	10.000	R\$ 46,92	R\$ 469.233,00
60	Cacau 100% em pó. Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isento de aromas artificiais. Embalagem de 500 gramas contendo rótulo com informações nutricionais.	Kg	2.500	R\$ 54,86	R\$ 137.143,75
61	Canela em pó. produto de primeira qualidade, 100% puro, apresentado em pó fino e homogêneo, com cor, odor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos à espécie, substâncias tóxicas, impurezas e parasitas. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica adequada, atóxicas, inodora, transparente quando aplicável, original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo rótulo com identificação do fabricante, composição e informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, conforme legislação vigente. O fornecimento deverá ocorrer em embalagens de 200 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	250	R\$ 101,97	R\$ 25.492,50

62	Canjica doce (branca). Milho de procedência nacional. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500 g, de plástico atóxico, termosselada, transparente e incolor. Com prazo mínimo de seis meses na data de entrega. Rótulo indicando fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente e número de registro do produto no órgão competente.	Kg	3.000	R\$ 12,96	R\$ 38.887,50
63	Canjiquinha. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	3.000	R\$ 7,01	R\$ 21.025,20
64	Coco ralado. Que contenha em sua composição coco ralado, podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans. Embalagem de 01 kg.	Kg	4.500	R\$ 41,59	R\$ 187.149,60
65	Colorífico. Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó e óleo vegetal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	4.000	R\$ 16,30	R\$ 65.200,40

66	<p>Ervilha em grãos. produto in natura, 100% ervilha, congelado, minimamente processado, sem adição de aditivos ou conservantes, obtido a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que tenham sido selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e mantidos sob temperatura adequada de congelamento. Os grãos devem apresentar cor verde-claro uniforme, odor característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa, sendo livres de impurezas, corpos estranhos ou pragas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica (polietileno), íntegra, não violada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. O rótulo deve conter identificação do produto, peso líquido, tabela nutricional, fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção sanitária, atendendo integralmente à legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas, garantindo a manutenção da cadeia do frio. A embalagem deve conter entre 01 kg e 1,1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	Kg	1.000	R\$ 41,24	R\$ 41.237,50
----	--	----	-------	-----------	---------------

67	Extrato de tomate. Ingrediente: tomate. Sem adição de açúcar e sal, sem pimenta, sem aditivos químicos. Não deverá conter pele, sementes, corantes e edulcorantes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem (lata ou sachê) de aproximadamente 1,7 kg. As embalagens não devem estar amassadas, enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega.	Unidade	9.000	R\$ 19,83	R\$ 178.504,20
68	Farelo de aveia. Obtida a partir da casca dos grãos da aveia. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de parasitas e materiais estranhos não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Rótulo com informação nutricional, identificação, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Kg	3.500	R\$ 27,84	R\$ 97.435,80
69	Farinha de mandioca torrada. Tipo amarela, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 01 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	5.000	R\$ 8,58	R\$ 42.875,00

70	Farinha de milho amarela. Embalada em pacotes de 01 kg. Farinha de milho flocada, sem sal, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	Kg	1.000	R\$ 8,33	R\$ 8.329,40
71	Farinha de trigo tradicional, tipo 1. Produto composto de farinha de trigo especial para consumo, obtida através da moagem do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem fermento. Deve apresentar cor branca, estar isenta de umidade ou impurezas. Embalagem plástica de 01 kg.	Kg	5.000	R\$ 5,81	R\$ 29.048,00
72	Feijão carioquinha tipo 1. Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	30.000	R\$ 8,46	R\$ 253.755,00
73	Feijão preto tipo 1. Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	11.000	R\$ 10,38	R\$ 114.180,00

74	Fermento Químico em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Aplicação em bolos e tortas. Validade de 03 (três) meses após a entrega. Embalagem de 250 gramas.	Unidade	2.000	R\$ 11,75	R\$ 23.497,60
75	Fubá de milho. Produto de 1ª qualidade, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Kg	2.500	R\$ 6,27	R\$ 15.684,00
76	Geleia de Frutas. produto elaborado com 100% de fruta, sabor frutas vermelhas, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos ou adoçantes. Acondicionada em embalagem de vidro, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos, com peso entre 250g e 350g. O rótulo deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, atendendo integralmente à legislação vigente. O produto deve possuir registro regular e prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo exigido no ato da entrega validade mínima de 03 (três) meses.	Unidade	3.500	R\$ 31,45	R\$ 110.057,50

77	<p>Granola. sabor natural, produto de primeira qualidade, sem adição de açúcares, mel ou conservantes, podendo conter edulcorantes naturais, conforme formulação do fabricante. Produto isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Ingredientes permitidos: base de cereais (aveia em flocos, flocos de milho, flocos de arroz, farelo de trigo/gérmen de trigo), oleaginosas e sementes (castanha-do-pará, castanha-de-caju, linhaça, semente de girassol, amêndoas), frutas e coco ralado ou em lascas, uvas-passas, maçã desidratada, banana passa), adoçantes zero açúcar (edulcorantes como maltitol, sucralose, eritritol ou stevia) e gorduras e aromas (óleo de coco, óleo de girassol, canela, cacau em pó 100%). Acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, resistente, bem vedada e não violada, original do fabricante, com peso líquido de 01 kg. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, presença de alergênicos, peso líquido, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e condições de armazenamento, atendendo integralmente à legislação vigente. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	1.500	R\$ 36,95	R\$ 55.423,20
----	--	----	-------	--------------	---------------

78	<p>Grão de bico. produto seco, minimamente processado, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros, maduros e secos, com tamanho e coloração uniformes. Deve apresentar-se limpo, isento de mofo, parasitas, insetos, materiais terrosos, sujidades, matérias estranhas e mistura de outras variedades ou espécies. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, original de fábrica, contendo 500 gramas do produto. O rótulo deve conter identificação do produto, tabela nutricional, peso líquido, nome e identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega, estando em perfeitas condições de conservação e consumo.</p>	Kg	1.000	R\$ 21,20	R\$ 21.196,30
79	<p>Iogurte de polpa de frutas cremoso. Fonte de cálcio, em bandejas com 06 unidades (90 gramas cada), sabores variados. Teor de proteína de 02 gramas por porção. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 20 dias a partir da data da fabricação. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.</p>	Bandeja	12.500	R\$ 9,58	R\$ 119.781,25
80	<p>Iogurte natural. Pote com 500 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento. Sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.</p>	Unidade	12.500	R\$ 14,75	R\$ 184.343,75

81	<p>Iogurte sem lactose e sem açúcar. sem adição de açúcar e sem lactose, indicado para dietas com restrição de lactose. Com sabores variados. Produto de primeira qualidade, com consistência cremosa, sabor e odor característicos, isento de estufamento, fungos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Não contém glúten. Contém leite. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, impermeável e devidamente vedada, original do fabricante, com peso líquido aproximado de 170 gramas. A embalagem deverá estar de acordo com a legislação vigente, contendo obrigatoriamente identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, número do lote e prazo de validade mínimo de 02 (dois) meses a contar da data da entrega, além de registro no Serviço de Inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em veículo refrigerado ou caixas isotérmicas, garantindo a manutenção da cadeia do frio até a entrega.</p>	Unidade	500	R\$ 7,10	R\$ 3.551,25
----	---	---------	-----	----------	--------------

82	<p>Kit lanche: composto por 01 (um) sanduíche frio + 01 suco de uva integral. Chegando ao destino de entrega, o kit lanche deverá apresentar conteúdo completo com temperatura fria, variando entre 3° e 10° C. O kit lanche deverá vir em embalagem plástica transparente e ser fornecido fechado com todos os seus componentes, sem prejuízo das embalagens individuais dos produtos. O sanduíche deverá ser fresco, estar dentro da validade e ser preparado após a solicitação do kit. O mesmo deverá ser entregue completo, montado, fechado, acomodado e protegido na embalagem plástica adequada. O sanduíche será composto por: 01 (um) pão de sal fresco e novo, pesando aproximadamente 50 gramas OU 01 (um) pão de batata caseiro fresco e novo, pesando aproximadamente 60 gramas + camada de manteiga passada em um lado do pão, a fim de oferecer cremosidade, mais sabor e umidade ao sanduíche + 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela de, no mínimo, 20 gramas + 01 (uma) fatia de presunto pesando entre 10 - 15 gramas. O suco deverá ser 100% de uva integral, em embalagem tetra pak de 200 ml pronto para beber - sem adição de açúcar, água e conservantes.</p>	Unidade	10.000	R\$ 17,63	R\$ 176.300,00
83	<p>Leite em pó integral. Instantâneo e sem açúcar. Embalagem de 01 kg contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.</p>	Kg	11.000	R\$ 41,79	R\$ 459.714,20

84	<p>Leite em pó zero lactose. Produto de primeira qualidade, apresentado na forma de pó uniforme, sem grumos, com cor, odor e sabor característicos, contendo enzima lactase, sem lactose e sem glúten. Deve ser isento de substâncias tóxicas, impurezas e parasitas. O produto poderá conter vitaminas (A, D, C e E), minerais (cálcio, ferro e zinco) e aditivos permitidos pela legislação vigente, como estabilizantes e reguladores de acidez, não sendo permitida a adição de maltodextrina, conforme especificação do órgão solicitante. Deve ser acondicionado em embalagem adequada plástica ou aluminizada, original, atóxica, inodora, íntegra e não violada, que garanta a integridade do produto, contendo rótulo com denominação de venda, marca do fabricante, composição e informações nutricionais, identificação de origem, registro no SIF ou IMA, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, em conformidade com a legislação vigente. O fornecimento poderá ocorrer em embalagens contendo no mínimo 300g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>	Kg	150	R\$ 72,68	R\$ 10.901,63
----	--	----	-----	--------------	---------------

85	<p>Leite integral UHT. Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Deve conter selo do SIF.</p>	Caixa	9.000	R\$ 85,40	R\$ 768.600,00
86	<p>Leite zero lactose. Leite integral zero lactose: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Composto de leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Deve conter selo do SIF.</p>	Unidade	3.500	R\$ 10,71	R\$ 37.472,05

87	<p>Louro em folhas. Produto desidratado, destinado ao uso culinário, constituído de folhas inteiras, íntegras e secas, de boa qualidade, com aroma e características próprias, isento de sujidades, pedras, galhos, materiais estranhos ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente vedada, original do fabricante, contendo peso líquido de 100 gramas. O rótulo deverá conter, no mínimo, identificação do produto, marca, gramagem, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses, contados a partir da data da entrega, encontrando-se em perfeitas condições de conservação e consumo.</p>	Kg	150	R\$ 104,84	R\$ 15.725,63
88	<p>Macarrão pai nosso. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.</p>	Kg	2.000	R\$ 8,29	R\$ 16.580,00

89	Macarrão parafuso. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.	Kg	6.000	R\$ 8,23	R\$ 49.365,00
90	Macarrão penne. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.	Kg	6.000	R\$ 12,12	R\$ 72.720,00
91	Manteiga Primeira Qualidade. versão com sal. Pote com 500g, com registro no SIF, identificação, data de fabricação e de validade. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.	Unidade	5.000	R\$ 29,54	R\$ 147.716,50

92	<p>Massa para lasanha. Produto de primeira qualidade, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto isento de sujidades, parasitas, materiais estranhos, livre de contaminação, sem adição de corantes artificiais e conservantes, podendo conter corantes naturais autorizados. Apresentada na forma pré-cozida, com coloração amarela característica e lâminas uniformes. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, original do fabricante, contendo peso líquido médio de 500 gramas, devidamente vedada. O rótulo deverá conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e condições de armazenamento, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses, e ser armazenado e transportado sob condições adequadas.</p>	Kg	5.000	R\$ 25,26	R\$ 126.275,00
----	---	----	-------	-----------	----------------

93	<p>Milho verde em grãos. Produto in natura, 100% milho verde, congelado, minimamente processado, sem adição de aditivos ou conservantes, obtido a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que tenham sido selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e mantidos sob temperatura adequada de congelamento. Os grãos devem apresentar cor amarela, odor característico de milho verde fresco, consistência não fibrosa, sendo livres de impurezas, corpos estranhos ou pragas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica (polietileno), íntegra, não violada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. O rótulo deve conter identificação do produto, peso líquido, tabela nutricional, fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção sanitária, atendendo integralmente à legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas, garantindo a manutenção da cadeia do frio. A embalagem deve conter entre 01 kg e 1,1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	Unidade	6.000	R\$ 27,67	R\$ 166.030,20
94	<p>Óleo de soja. Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Embalado em garrafas pet de 900ml. Validade de 06 meses na data da entrega.</p>	Unidade	17.500	R\$ 10,61	R\$ 185.587,50

95	Orégano. Orégano desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Rótulo deve conter ingredientes, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Embalagem contendo 250 gramas.	Kg	1.500	R\$ 84,40	R\$ 126.600,00
96	Pão bisnaguinha. Mini pães industrializados em formas de bisnaga, produzidas com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pães macios, com aspecto de frescos, sem a presença de mofo. Embalados em pacotes plásticos transparentes de 300 gramas e com as informações nutricionais.	Pacote	20.000	R\$ 11,24	R\$ 224.726,00
97	Pão de batata. Mini pães industrializados, produzidos com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Bem acondicionados, assados ao ponto, macios, sem a presença de mofo, sem amasso. Acondicionados em pacotes plásticos de 300 gramas, com identificação, informações nutricionais e data de validade.	Pacote	20.000	R\$ 12,46	R\$ 249.266,00

98	<p>Pão doce para cachorro-quente. Pacote com 10 unidades de 50 gramas, acompanhado das embalagens individuais. O pão deverá estar embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar no ato da entrega</p>	Pacote	10.000	R\$ 13,64	R\$ 136.400,00
----	---	--------	--------	--------------	----------------

99	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor açaí. Obtida a partir de frutos de açaí frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do açaí quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 44,61	R\$ 66.921,00
----	---	----	-------	--------------	---------------

100	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor acerola com laranja. Obtida a partir de frutos de acerola e laranja frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias da acerola e da laranja quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 27,68	R\$ 41.518,95
-----	---	----	-------	-----------	---------------

101	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor caju. Obtida a partir de frutos de caju frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do caju quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 22,45	R\$ 33.677,40
-----	--	----	-------	--------------	---------------

102	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor morango. Obtida a partir de frutos do morango frescos, sãos, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do morango quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 31,24	R\$ 46.857,00
-----	---	----	-------	-----------	---------------

103	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor uva. Obtida a partir de frutos de uva frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias da uva quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 29,59	R\$ 44.391,00
-----	---	----	-------	--------------	---------------

104	Queijo Muçarela. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Sem amido. Com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Apresentar registro SIF. Embalagem de 03 kg em polietileno de baixa densidade atóxico. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.	Kg	6.000	R\$ 67,65	R\$ 405.912,00
105	Sal. Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 kg.	Kg	9.000	R\$ 3,06	R\$ 27.540,00
106	Trigo para quibe. Produto de primeira qualidade, elaborado exclusivamente com trigo integral quebrado e torrado, sem adição de outros ingredientes, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de umidade, livre de sujidades, materiais terrosos, impurezas, substâncias tóxicas, parasitos, larvas, carunchos, mofo ou sinais de fermentação. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente quando aplicável, original, íntegra, lacrada e hermeticamente fechada, contendo rótulo com marca do fabricante, lista de ingredientes, composição nutricional, identificação de origem, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. O fornecimento deverá ocorrer em embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.000	R\$ 15,83	R\$ 31.660,00

107	Uva passas. Uva passa escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500 gramas, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	Kg	5.000	R\$ 45,67	R\$ 228.330,00
108	Carne bovina moída IQF. Tipo patinho congelada com tecnologia IQF. Isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	45.000	R\$ 42,27	R\$ 1.902.150,00

109	<p>Carne bovina em cubos IQF. Tipo patinho, sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 45,64	R\$ 2.053.575,00
110	<p>Carne bovina em iscas IQF. Tipo patinho, sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 48,48	R\$ 2.181.375,00

111	<p>Filé de tilápia. Produto de primeira qualidade, congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), elaborado com matérias-primas selecionadas, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente. Os filés devem estar limpos, íntegros, com peso médio unitário entre 100 g e 150 g, podendo apresentar corte em “V”, sem adição de sal ou temperos, com cor, odor e sabor característicos, livres de manchas esverdeadas, sujidades, parasitas e quaisquer sinais de decomposição. O filé não pode conter espinhos e pele. A carne não deverá apresentar-se amolecida ou pegajosa, mantendo suas características naturais físicas, químicas e organolépticas. O produto deverá ser congelado, no mínimo, a -15°C e isento de aditivos ou substâncias estranhas impróprias ao consumo. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra, não violada, contendo rótulo com peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro de inspeção sanitária (SIF, SIE/IMA ou SIM), conforme legislação vigente (ANVISA e MAPA). O fornecimento poderá ocorrer em embalagens de 01 ou 02 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) a contar da data de entrega. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a cadeia do frio, devendo o fornecedor possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário vigente.</p>	Kg	15.000	R\$ 66,57	R\$ 998.500,50
-----	--	----	--------	--------------	----------------

112	<p>Peito de frango em sassami IQF. Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. O sassami deve ser congelado individualmente – IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 12% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 24,36	R\$ 1.096.348,50
113	<p>Pernil suíno em cubos IQF. Carne de suíno (pernil), sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 16% de proteína e máximo de 05% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 25,87	R\$ 1.164.150,00

114	<p>Linguiça calabresa. Linguiça suína, calabresa, especial, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva. Sem pimenta. Embalagem: à vácuo em saco de polietileno com peso de 02 até 03kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	6.000	R\$ 31,82	R\$ 190.939,80
-----	---	----	-------	-----------	----------------

115	Sanitizante. Para uso em hortifrutícolas, desinfetante a base de cloro, indicado para higienização de frutas, verduras, legumes, hortaliças, com ação bactericida comprovada. Produto apresentado na forma de pó homogêneo, solúvel em água, podendo apresentar coloração branca ou levemente amarelada, com aroma característico. Deve possuir teor de cloro ativo compatível com a finalidade de sanitização. O produto não deverá apresentar impurezas ou substâncias que comprometam sua eficácia ou segurança. Acondicionado em embalagem primária plástica, resistente e atóxica, com peso líquido de 01 kg, devendo conter instrumento dosador para porcionamento correto do produto. O rótulo deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo obrigatoriamente: nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, composição, modo de uso, diluições recomendadas, precauções, riscos à saúde e segurança, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA. O produto deverá possuir validade mínima de 01 (um) ano a partir da data de fabricação e atender integralmente às normas sanitárias e regulatórias vigentes.	Unidade	750	R\$ 38,43	R\$ 28.825,50
				Total	R\$ 25.461.986,70

1.2. Os produtos/objetos desta contratação serão licitados por lotes, conforme descrito e justificado por critérios técnicos, logísticos e operacionais elencados abaixo e no Estudo Técnico Preliminar.

A contratação será estruturada por lotes, organizados conforme a natureza dos produtos, compreendendo, entre outros, gêneros perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e proteínas. Tal modelagem decorre de análise técnica que evidencia que o parcelamento do objeto em lotes homogêneos e funcionalmente correlatos constitui medida necessária para assegurar a viabilidade da contratação e a obtenção da proposta mais vantajosa.

Nesse contexto, cada lote foi estruturado conforme as especificidades mercadológicas e operacionais dos gêneros alimentícios, conforme demonstrado a seguir:

LOTE 01 – Hortifrutigranjeiros e ovos

O Lote 01 reúne produtos hortifrutigranjeiros in natura e ovos, caracterizados por elevada perecibilidade, necessidade

de abastecimento frequente, armazenamento específico e logística de distribuição rápida.

O agrupamento mostra-se tecnicamente adequado em razão da identidade logística existente entre os itens, que demandam cadeia de abastecimento semelhante, entregas frequentes e controle rigoroso de qualidade e frescor. Trata-se de segmento amplamente explorado por fornecedores especializados em hortifrúti, sendo usual no mercado a comercialização conjunta desses produtos.

Sob o aspecto econômico, o agrupamento reduz custos operacionais relacionados ao transporte, múltiplas entregas e fiscalização contratual, além de favorecer economia de escala e maior eficiência na distribuição às unidades escolares.

A divisão individualizada desses itens resultaria em excessiva fragmentação contratual, aumento do custo administrativo e maior risco de insucesso no abastecimento da alimentação escolar.

Lote 1	
Item	Descrição
1	Abacate
2	Abacaxi
3	Abóbora moranga
4	Abobrinha
5	Acelga
6	Alface roxa
7	Alface verde
8	Alho
9	Almeirão
10	Ameixa
11	Banana prata
12	Batata baroa
13	Batata doce
14	Batata inglesa
15	Beterraba
16	Brócolis ninja
17	Cebola
18	Cebolinha
19	Cenoura
20	Chuchu
21	Couve
22	Couve-flor
23	Espinafre
24	Goiaba
25	Hortelã
26	Inhame
27	Laranja

28	Limão
29	Maçã
30	Mamão formoso
31	Manjerição
32	Mandioca
33	Manga
34	Maracujá azedo
35	Melancia
36	Melão
37	Mexerica
38	Milho verde em espiga
39	Ovo de galinha
40	Pepino
41	Pêra
42	Pêssego
43	Pimentão verde
44	Quiabo
45	Repolho branco
46	Repolho roxo
47	Salsinha
48	Tomate
49	Vagem

LOTE 02 – Gêneros alimentícios básicos e estocáveis

O Lote 02 contempla gêneros secos, estocáveis e de abastecimento contínuo, tais como arroz, feijão, açúcar, temperos, óleo e leite UHT.

Os itens possuem características logísticas semelhantes, baixa perecibilidade relativa, possibilidade de armazenamento prolongado e fornecimento padronizado, sendo usualmente comercializados por distribuidores de gêneros alimentícios secos.

A formação do lote possibilita racionalização da logística de entrega, redução do número de fornecedores e maior eficiência na gestão contratual, além de proporcionar ganho de escala e melhores condições comerciais à Administração Pública.

A segregação excessiva dos itens comprometeria a eficiência administrativa, elevaria custos indiretos e dificultaria a operacionalização do fornecimento às unidades escolares.

Lote 2	
Item	Descrição
50	Açafrão
51	Açúcar cristal
54	Arroz branco

60	Cacau 100%
61	Canela em pó
64	Coco ralado
65	Colorífico
66	Ervilha em grãos
67	Extrato de tomate
72	Feijão carioquinha
73	Feijão preto
78	Grão de bico
85	Leite integral UHT
86	Leite sem lactose
87	Louro em folhas
93	Milho verde
94	Óleo de soja
95	Orégano desidratado
105	Sal

LOTE 03 – Produtos de mercearia complementar

O Lote 03 reúne farináceos, massas, cereais, ingredientes culinários e produtos de apoio às preparações alimentares escolares.

Os itens possuem compatibilidade quanto à armazenagem, transporte e perfil mercadológico dos fornecedores, sendo normalmente comercializados conjuntamente por empresas do ramo alimentício.

O agrupamento promove maior economicidade em razão da redução dos custos logísticos e administrativos, além de facilitar o gerenciamento do estoque e da execução contratual.

A contratação por lote também contribui para maior padronização dos produtos fornecidos e otimização do fluxo de abastecimento das unidades escolares.

Lote 3	
Item	Descrição
52	Amendoim torrado
53	Amido de milho
55	Batata palha
62	Canjica doce
63	Canjiquinha
68	Farelo de aveia
69	Farinha de mandioca
70	Farinha de milho
71	Farinha de trigo
74	Fermento químico

75	Fubá de milho
76	Geléia de frutas
77	Granola
83	Leite em pó integral
84	Leite em pó zero lactose
88	Macarrão pai nosso
89	Macarrão parafuso
90	Macarrão penne
92	Massa para lasanha
106	Trigo para quibe
107	Uva passas

LOTE 04 – Biscoitos

O Lote 04 agrupa produtos industrializados do segmento de panificação seca e biscoitaria.

A reunião dos itens decorre da similaridade mercadológica, logística e operacional, considerando que tais produtos são habitualmente fornecidos pelos mesmos distribuidores e fabricantes.

O agrupamento proporciona maior eficiência no fornecimento, redução de custos administrativos e melhor gestão contratual, evitando pulverização excessiva de fornecedores para itens de baixo impacto individual.

Além disso, preserva-se a competitividade do certame, haja vista a ampla disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento integral do lote.

Lote 4	
Item	Descrição
56	Biscoito cream cracker
57	Biscoito sequilhos
58	Biscoito de polvilho
59	Biscoito papa ovo

LOTE 05 – Laticínios refrigerados

O Lote 05 contempla produtos lácteos refrigerados, como iogurtes, manteiga e queijo muçarela.

Os itens exigem cadeia refrigerada específica, controle sanitário rigoroso e logística especializada de armazenamento e transporte, o que justifica tecnicamente seu agrupamento.

Sob o aspecto econômico e operacional, a contratação conjunta reduz custos logísticos relacionados ao transporte refrigerado, otimiza as entregas e facilita a fiscalização das condições sanitárias e de conservação dos produtos.

A divisão dos itens comprometeria a eficiência da cadeia logística refrigerada e poderia elevar significativamente os custos da contratação.

Lote 5	
Item	Descrição
79	Iogurte de frutas
80	Iogurte natural

81	Iogurte sem lactose e sem açúcar
91	Manteiga
104	Queijo mussarela

LOTE 06 – Panificados e kit lanche

O Lote 06 reúne produtos de panificação e kit lanche, itens que possuem dinâmica de produção e distribuição semelhante, geralmente executadas por padarias, panificadoras e empresas especializadas no segmento.

Os produtos demandam fornecimento frequente, reduzido prazo de validade e logística ágil de distribuição, justificando seu agrupamento operacional.

A contratação conjunta favorece a padronização do fornecimento, reduz custos de transporte e amplia a eficiência administrativa da execução contratual.

Lote 6	
Item	Descrição
82	Kit lanche
96	Pão bisnaguinha
97	Pão de batata
98	Pão doce para cachorro-quente

LOTE 07 – Polpas de frutas congeladas

O Lote 07 contempla polpas de frutas congeladas, produtos que demandam armazenamento em temperatura controlada e logística específica de cadeia fria.

O agrupamento decorre da similaridade técnica, sanitária e logística dos itens, bem como do fato de serem usualmente fornecidos por empresas especializadas no segmento de polpas congeladas.

A contratação em lote permite maior eficiência operacional, redução de custos logísticos e melhor controle sanitário dos produtos fornecidos.

Lote 7	
Item	Descrição
99	Polpa de frutas - açaí
100	Polpa de frutas - acerola com laranja
101	Polpa de frutas - caju
102	Polpa de frutas - morango
103	Polpa de frutas - uva

LOTE 08 – Carnes e proteínas de origem animal

O Lote 08 reúne carnes bovinas, suínas, aves, pescado e embutidos, todos sujeitos a rigoroso controle sanitário, cadeia refrigerada ou congelada e logística especializada.

Os itens possuem identidade operacional quanto ao armazenamento, transporte e fiscalização sanitária, sendo usualmente fornecidos por frigoríficos e distribuidores especializados em proteínas animais.

A formação do lote reduz custos logísticos, racionaliza o transporte refrigerado e melhora a eficiência da fiscalização

contratual e sanitária.

Além disso, o agrupamento minimiza riscos de desabastecimento e assegura maior uniformidade na qualidade dos produtos ofertados às unidades escolares.

Lote 8	
Item	Descrição
108	Carne bovina moída IQF
109	Carne bovina em cubos IQF
110	Carne bovina em iscas IQF
111	Filé de tilápia
112	Peito de frango em sassami IQF
113	Pernil suíno em cubos IQF
114	Linguiça calabresa

LOTE 09 – Sanitizante

O Lote 09 foi mantido individualizado em razão de sua natureza específica e distinta dos gêneros alimentícios, tratando-se de insumo destinado à higienização e sanitização no âmbito da alimentação escolar.

A separação do item observa critérios técnicos e sanitários, evitando mistura indevida entre produtos alimentícios e saneantes, além de permitir contratação específica conforme as exigências regulatórias aplicáveis.

Lote 9	
Item	Descrição
115	Sanitizante

Dessa forma, conclui-se que o agrupamento adotado atende ao interesse público e se mostra técnica e economicamente vantajoso, em conformidade com os princípios previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021, bem como com o dever de planejamento da contratação e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto Nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. Os bens/objetos desta contratação são caracterizados como bens comuns, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.5. O fornecimento de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar possui natureza de fornecimento continuado tendo em vista que se destina ao atendimento de necessidades permanentes e recorrentes da Secretaria Municipal de Educação.

1.6. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, em conformidade com o art. 84 da Lei nº 14.133/2021, admitida, no período prorrogado, a renovação dos quantitativos originalmente registrados, desde que devidamente justificada a necessidade administrativa, mantidas as condições vantajosas para a Administração e observados os limites e regras previstos no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios - insumos indispensáveis para a produção da Alimentação Escolar nas unidades escolares e instituições conveniadas do Município de Santa Luzia/MG.

A necessidade administrativa decorre da obrigação do Poder Público de garantir condições materiais adequadas para a oferta regular de alimentação aos estudantes da educação básica, especialmente no âmbito das políticas públicas de alimentação escolar, cuja execução depende diretamente da disponibilidade de gêneros alimentícios.

A utilização do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da natureza parcelada, estimada e recorrente da demanda, bem como da necessidade de flexibilidade na contratação, permitindo à Administração realizar aquisições conforme a efetiva necessidade das unidades atendidas, evitando desabastecimento ou aquisição excessiva de insumos.

Os quantitativos estimados foram definidos com base no consumo histórico das unidades escolares, na expansão da rede municipal de ensino e na projeção da demanda para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, considerando a necessidade de atendimento contínuo e ininterrupto do serviço público educacional.

2.2. O detalhamento técnico da solução, bem como a análise das alternativas disponíveis e a justificativa da escolha da solução adotada, encontra-se consolidados no Estudo Técnico Preliminar, que integra o presente processo administrativo.

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

3.1. A solução a ser contratada consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, com entrega diretamente nas unidades escolares e instituições conveniadas no Município de Santa Luzia/MG.

3.2. A solução contempla o conjunto de atividades necessárias à adequada execução do objeto, incluindo aquisição, armazenamento, separação, transporte, distribuição e entrega dos gêneros alimentícios em cada unidade escolar, durante toda a vigência da contratação.

3.3. A entrega descentralizada diretamente nas unidades escolares visa garantir a continuidade das atividades de preparo da alimentação escolar, elemento essencial à execução das políticas públicas educacionais.

3.4. A solução encontra-se alinhada à necessidade administrativa, à capacidade operacional do Município e às condições de mercado, configurando-se como a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico e operacional.

3.5. Dos critérios de sustentabilidade, ciclo de vida do objeto e redução de impactos ambientais

3.5.1. A contratação observará critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, considerando o ciclo de vida dos gêneros alimentícios, especialmente quanto à produção, acondicionamento, transporte, armazenamento, entrega, consumo e eventual descarte de embalagens ou resíduos decorrentes da execução contratual.

3.5.2. A previsão atende aos arts. 5º e 11, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelecem o desenvolvimento nacional sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas, bem como às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto à promoção da alimentação adequada, saudável, segura e sustentável.

3.5.3. No caso da alimentação escolar, a sustentabilidade será observada em suas dimensões ambiental, econômica, social, sanitária e nutricional, considerando a necessidade de prevenir perdas, evitar desperdícios, assegurar a qualidade dos alimentos, preservar a segurança sanitária e garantir logística adequada de distribuição às unidades escolares.

3.5.4. Para tanto, deverão ser observados, no que couber:

I – priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, conforme os cardápios elaborados pela Responsável Técnica da Alimentação Escolar;

II – adequação dos itens às diretrizes nutricionais do FNDE e às restrições aplicáveis ao PNAE;

III – planejamento de entregas parceladas, compatíveis com a capacidade de armazenamento das unidades escolares, evitando perdas, vencimentos, deterioração ou desperdício;

IV – fornecimento de produtos em embalagens íntegras, resistentes, atóxicas, devidamente rotuladas e compatíveis com as normas sanitárias vigentes;

V – vedação à entrega de produtos com embalagens violadas, avariadas, contaminadas, sem identificação de lote, sem data de fabricação ou sem prazo de validade;

VI – observância da cadeia de frio para produtos refrigerados ou congelados, com transporte em veículos adequados, higienizados e compatíveis com a conservação dos alimentos;

VII – responsabilidade da contratada pelo adequado acondicionamento, transporte, descarregamento e entrega dos produtos, evitando contaminação, perdas, avarias e inutilização dos alimentos;

VIII – manejo adequado dos resíduos e embalagens decorrentes da execução contratual, quando sob responsabilidade da contratada, observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

3.5.5. A adoção dos critérios acima não altera o critério de julgamento do certame, não cria exigências desproporcionais e não restringe a competitividade, tratando-se de obrigações compatíveis com o objeto, voltadas à qualidade dos alimentos, à segurança sanitária, à economicidade, à redução de desperdícios e à sustentabilidade da contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Condições de Entrega

4.1.1. O prazo de entrega dos itens é de 07 (sete) dias corridos a partir do envio do pedido para o fornecedor.

4.1.2. O prazo estabelecido no item anterior constitui requisito essencial da contratação, considerando a natureza contínua e indispensável do fornecimento de gêneros alimentícios para a execução das atividades de preparo da alimentação escolar, não sendo admitida a interrupção do abastecimento.

4.1.3. O objeto deverá ser entregue nas unidades abaixo:

	Unidade	Endereço
Instituição Conveniada	APAE (São Benedito)	Rua Macajuba, 219. Bairro Asteca
	Creche A Patotinha	Rua Elísio da Cunha, 521. Palmital
	Creche Senhora da Paz	Av. Antônio Pinho Tavares, 313. Cristina C
	Creche Leonardo Franco	Rua Claudovino, 130. Cristina A
	Instituto São Jerônimo	Rua Floriano Peixoto, 409. Centro
	Fundação Fé e Alegria	Rua Teodomiro Alves Climeres, 191. Palmital
	Creche Padre Germano	Rua Nove, 64. Palmital
	Fraternidade Irmã Fabíola	Rua Dr. Assis Martins, 230. Carreira Comprida
	Instituto Seara de Luz I	Rua Barão do Rio Branco, 334. São João Batista
	Instituto Seara de Luz III	Rua Ruth Mitraud Tofani, 158. Bairro Liberdade
	Instituto Seara de Luz IV	Rua Presidente Washington, 775. Bairro Boa Esperança
UMEI	Antônio Gomes Damião	Rua Marília de Dirceu. Bairro Industrial Americano
	Carmen Lídia Diniz	Alameda de Santorini, 57. Bairro Liberdade
	Cecília Meireles	Avenida Yolanda T. da Costa, 790. Conjunto Cristina
	Cornelina Carvalho Silvério	Rua Domingo Orzil Fernandes. Bairro Frimisa
	Espedito Silvino Dias	Rua das Pitangueiras, 97. Bairro Bom Destino
	Maria Augusta da Silva	Rua Laureano Rocha, 181. Bairro Padre Miguel
	Nossa Senhora Aparecida	Rua Maria Flávia Lessa. Bairro Cristina A
	Prof. Marli de Oliveira	Rua Uirapuru, 219. São Cosme. Santa Luzia.
	Zelita Francisca Ramos	Rua Maria Januária Saler, Bairro Palmital
	Centro de Educação Integral	Avenida Beira Rio, 2.000. Distrito Indr. Simão Cunha
	Alice Aparecida de Ávila	Rua Agenor Augusto da Silva, 70. Conjunto Palmital

**Escola
Municipal**

Ana Zélia de Moraes Lara	Rua Juquiá, 322. Bairro São Cosme
Dagmar Barbosa de Souza	Av. VIII, 201. Bairro Carreira Comprida
Dom Pedro II	Rodovia MG 020 – Povoado de Taquaraçu de Baixo
Dona Quita	Rua Totó Marcelino, 361. Bairro Adeodata
Dr. Oswaldo Ferreira	Rua Geraldo Luiz de Brito, 130. Bairro Monte Carlo
Dulce Viana de A. Moreira	Estrada do Bananal, 315. Bairro Bonanza
Edwar Lima	Rua Maria do Carmo de Castro, 25. Conjunto Palmital
Etelvino de Souza Lima	Avenida Engenheiro Felipe Gabrich, 19. Bairro Córrego das Calçadas
Iracema Prado	Av. Brasília, 3505. Bairro Conjunto Cristina C
Jacinta Enéas Orzil	Rua Roberto T. da Costa, 165. Bairro Conjunto Cristina C
Jaime Avelar Lima	Rua das Palmeiras, 335. Bairro Bom Destino
José Augusto Resende	Av. Hum, 80. Bairro Duquesa II
José Luiz dos Reis	Rua João Alfredo Castilho, s/n. Barreiro do Amaral
Lúcia Viana Paiva	Rua Nigéria, 55. Bairro Baronesa
Luísa Rosália D. Kentish	Rua Haiti, 242. Bairro Industrial Americano
Maria das Graças T. Braga	Rua São Judas Tadeu, 271. Bairro São Benedito
Maria José de B. Carvalho	Rua Uiapuru, 46. Bairro São Cosme
Marina Vianna de Castilho	Rua Érico Veríssimo, 265. Bairro Londrina
Miguel Resende	R. São Judas Tadeu, 271. São Benedito
Modestino Gonçalves	R. Direita, 673. Centro
Prof. Ceçota Diniz	Praça Luiz Carvalho de Sena, 214. Bairro Bom Jesus
Prof. Maria da Glória C. Veado	Rua Maria Dorida da Rocha, 20. Conjunto Cristina B
Prof. Síría Thébit	Rua José Sieiro Barreiro, 274. Conjunto Cristina B
Prof. Sueli Lima de Mello	Avenida Etelvino de Souza Lima, 3.084. Bairro Conjunto Palmital A
Santa Luzia	Rua Gervásio Lara, 119. Nossa Senhora das Graças
Sinhá Teixeira da Costa	Rua José Augusto Gonçalves, 290. São Geraldo

4.1.4. Caso seja inaugurada nova escola, UMEI, instituição conveniada ou outra unidade vinculada à Secretaria Municipal de Educação no Município de Santa Luzia/MG, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a contratada ficará obrigada a atendê-la, desde que formalmente comunicada pela Administração e mantidas as condições do objeto contratado.

4.1.5. A contratada deverá garantir capacidade logística suficiente para atendimento simultâneo das unidades escolares, assegurando o fornecimento regular e contínuo do objeto, inclusive em situações emergenciais.

4.1.6. A contratada será responsável pelo transporte, descarregamento e entrega do objeto até o local indicado pela Administração.

4.2. Das obrigações de sustentabilidade da contratada

4.2.1 Sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável, a contratada deverá observar, durante toda a execução do objeto, os critérios de

sustentabilidade compatíveis com o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

4.2.2. Compete à contratada:

- I – fornecer produtos em conformidade com as especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e ambientais previstas neste Termo de Referência;
- II – utilizar embalagens adequadas à natureza de cada produto, íntegras, limpas, resistentes, atóxicas, devidamente rotuladas e compatíveis com o transporte e armazenamento seguro dos gêneros alimentícios;
- III – assegurar que os produtos entregues possuam prazo de validade compatível com o consumo pela rede municipal, evitando entrega de itens próximos ao vencimento, salvo quando expressamente autorizado pela Administração e tecnicamente justificado;
- IV – realizar o transporte em veículos adequados, higienizados e compatíveis com a natureza do produto, especialmente no caso de alimentos refrigerados, congelados ou perecíveis;
- V – manter a cadeia de frio dos produtos que exijam refrigeração ou congelamento, desde a origem até o momento da entrega na unidade indicada pela Administração;
- VI – evitar práticas que gerem desperdício, contaminação, deterioração ou descarte desnecessário de alimentos;
- VII – substituir, às suas expensas, os produtos recusados por desconformidade, má qualidade, violação de embalagem, temperatura inadequada, validade insuficiente, avaria, contaminação ou descumprimento das especificações do objeto;
- VIII – responsabilizar-se pelo recolhimento, destinação ou substituição dos produtos recusados, quando a irregularidade decorrer de ato da contratada, sem ônus à Administração;
- IX – observar as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas e de transporte aplicáveis à execução do objeto;
- X – no caso do item sanitizante, quando aplicável, observar rigorosamente as normas de acondicionamento, transporte, rotulagem, segurança e uso do produto, vedada sua mistura, transporte ou armazenamento conjunto com gêneros alimentícios quando houver risco de contaminação.

4.2.3. As obrigações previstas neste item possuem natureza técnica e operacional, sendo compatíveis com o objeto contratado e voltadas à preservação da qualidade dos alimentos, à redução de perdas, à segurança alimentar e nutricional dos estudantes, à economicidade e à sustentabilidade da contratação.

4.3. Subcontratação

4.3.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do Contratado.

4.3.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.3.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes e empregados desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.4. Da participação de consórcios:

4.4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do(s) produto(s) a ser(em) adquirido(s), considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer o(s) produto(s) de forma independente.

4.5. Garantia Contratual

4.5.1 Não haverá exigência da garantia contratual prevista no artigo 96 da Lei Nº 14.133/2021, pelas seguintes razões: os itens a serem adquiridos referem-se a produtos de consumo, de fornecimento padronizado, com risco reduzido de inadimplemento, sem a necessidade de execução continuada ou instalação técnica especializada, o que reforça a baixa complexidade da contratação.

4.6. Lote específico para ME/EPP

4.6.1. Em observância ao tratamento favorecido e diferenciado conferido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, deverão ser reservados lotes específicos para participação exclusiva ou favorecida de ME/EPP, desde que tal medida seja tecnicamente viável, juridicamente adequada e não comprometa a eficiência, a regularidade e a logística do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

4.6.2. No presente planejamento, considerando a natureza dos itens, a estimativa de quantitativos, a dinâmica de fornecimento, a capacidade operacional exigida e a necessidade de preservação da continuidade do serviço público, indica-se a destinação de parte dos lotes, **conforme explicitado no edital**, para participação favorecida/reservada às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme adequação técnica e jurídica a ser expressamente refletida no edital e demais instrumentos da contratação.

4.6.3. A adoção dessa medida preserva a política pública de incentivo às ME/EPP, **conforme explicitado no edital**, amplia a competitividade do certame, favorece a participação de pequenos fornecedores e contribui para o desenvolvimento econômico local e regional, sem afastar a necessidade de manutenção dos padrões de qualidade, regularidade, segurança alimentar, condições sanitárias, capacidade logística e cumprimento dos prazos de entrega.

4.6.4. Ressalta-se que a reserva dos referidos lotes deverá observar a compatibilidade entre o objeto licitado e a capacidade de execução das empresas enquadradas como ME/EPP, evitando-se a fragmentação indevida da contratação ou a criação de riscos operacionais ao abastecimento das unidades escolares. Assim, a medida mostra-se adequada por conciliar o tratamento favorecido previsto na legislação com a necessidade administrativa de garantir o fornecimento contínuo, eficiente e seguro dos gêneros alimentícios.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Forma de fornecimento

5.1.1. O fornecimento do objeto será parcelado, de acordo com as necessidades da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Condições de Entrega

5.2.1. O prazo máximo para entrega dos itens contratados será de **07 (sete) dias corridos**, contados a partir do recebimento, pela contratada, da **ORDEM DE FORNECIMENTO** ou de outro instrumento hábil que formalize a contratação, nos termos do art. 95 da Lei Nº 14.133/2021.

5.2.2. O prazo estipulado poderá ser prorrogado, quando solicitado durante seu transcurso, desde que haja motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

5.2.2.1. A aceitação da prorrogação do prazo de entrega pela área demandante, por solicitação do Detentor, realizada antes de finalizado o prazo de entrega, não implicará a impossibilidade de aplicação de eventual penalidade pela mora do Contratado.

5.2.3. O(s) produto(s) danificado(s) não será(ão) recebido(s).

5.2.4. O(s) produto(s) entregue(s) pelo Detentor durante a execução do registro de preços poderá(ão) ser objeto(s) de análise, por amostragem, a critério da Administração Pública, para verificar, a qualquer tempo, a qualidade do(s) produto(s) adquirido(s).

5.2.5. Os itens serão entregues em lotes conforme abaixo:

Lote 1	
Item	Descrição
1	Abacate
2	Abacaxi
3	Abóbora moranga
4	Abobrinha
5	Acelga
6	Alface roxa
7	Alface verde
8	Alho
9	Almeirão
10	Ameixa
11	Banana prata
12	Batata baroa
13	Batata doce
14	Batata inglesa
15	Beterraba
16	Brócolis ninja
17	Cebola
18	Cebolinha
19	Cenoura
20	Chuchu
21	Couve
22	Couve-flor
23	Espinafre
24	Goiaba
25	Hortelã
26	Inhame
27	Laranja
28	Limão
29	Maçã
30	Mamão formoso
31	Manjeriçao
32	Mandioca
33	Manga
34	Maracujá azedo

35	Melancia
36	Melão
37	Mexerica
38	Milho verde em espiga
39	Ovo de galinha
40	Pepino
41	Pêra
42	Pêssego
43	Pimentão verde
44	Quiabo
45	Repolho branco
46	Repolho roxo
47	Salsinha
48	Tomate
49	Vagem

Lote 2	
Item	Descrição
50	Açafrão
51	Açúcar cristal
54	Arroz branco
60	Cacau 100%
61	Canela em pó
64	Coco ralado
65	Colorífico
66	Ervilha em grãos
67	Extrato de tomate
72	Feijão carioquinha
73	Feijão preto
78	Grão de bico
85	Leite integral UHT
86	Leite sem lactose
87	Louro em folhas
93	Milho verde
94	Óleo de soja
95	Orégano desidratado

105	Sal
------------	-----

Lote 3	
Item	Descrição
52	Amendoim torrado
53	Amido de milho
55	Batata palha
62	Canjica doce
63	Canjiquinha
68	Farelo de aveia
69	Farinha de mandioca
70	Farinha de milho
71	Farinha de trigo
74	Fermento químico
75	Fubá de milho
76	Geléia de frutas
77	Granola
83	Leite em pó integral
84	Leite em pó zero lactose
88	Macarrão pai nosso
89	Macarrão parafuso
90	Macarrão penne
92	Massa para lasanha
106	Trigo para quibe
107	Uva passas

Lote 4	
Item	Descrição
56	Biscoito cream cracker
57	Biscoito sequilhos
58	Biscoito de polvilho
59	Biscoito papa ovo

Lote 5	
Item	Descrição
79	Iogurte de frutas

80	Iogurte natural
81	Iogurte sem lactose e sem açúcar
91	Manteiga
104	Queijo mussarela

Lote 6	
Item	Descrição
82	Kit lanche
96	Pão bisnaguinha
97	Pão de batata
98	Pão doce para cachorro-quente

Lote 7	
Item	Descrição
99	Polpa de frutas - açaí
100	Polpa de frutas - acerola com laranja
101	Polpa de frutas - caju
102	Polpa de frutas - morango
103	Polpa de frutas - uva

Lote 8	
Item	Descrição
108	Carne bovina moída IQF
109	Carne bovina em cubos IQF
110	Carne bovina em iscas IQF
111	Filé de tilápia
112	Peito de frango em sassami IQF
113	Pernil suíno em cubos IQF
114	Linguiça calabresa

Lote 9	
Item	Descrição
115	Sanitizante

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, devidamente formalizados, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado pelo tempo correspondente, mediante registro formal por apostilamento.

6.3. As comunicações entre o órgão e o Contratado 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 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s), na forma do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

Sem prejuízo da fiscalização formal do contrato, a direção da unidade escolar, ou servidor por ela formalmente designado, será responsável pela conferência, recebimento e ateste dos produtos no momento da entrega, devendo verificar a conformidade com as especificações previstas neste Termo de Referência.

No exercício dessa atribuição, caberá à unidade escolar:

I – aceitar integralmente os produtos, quando estiverem em conformidade com as especificações contidas neste documento;

II – aceitar parcialmente os produtos, mediante justificativa formal, quando apenas parte da entrega estiver em conformidade;

III – recusar integralmente os produtos, quando constatada desconformidade, irregularidade, má qualidade ou descumprimento das condições estabelecidas.

Em caso de recusa, total ou parcial, a ocorrência deverá ser devidamente registrada e comunicada à Gerência de Alimentação Escolar, para adoção das providências administrativas cabíveis, inclusive quanto à substituição dos produtos e eventual aplicação de sanções.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do objeto, verificando o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto à qualidade, quantidade, prazo de entrega, integridade dos produtos, condições de transporte, validade, temperatura de conservação, adequação das embalagens, observância das normas sanitárias e cumprimento dos critérios de sustentabilidade previstos neste Termo de Referência.

6.8. 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.

6.9. Identificada qualquer inexecução 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 renovação tempestiva 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.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar 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.

6.16.2. acompanhar 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.

6.16.3. acompanhar 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.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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.

6.16.5. tomar 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.

6.16.6. 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.

6.16.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência do Contratado, sujeitando-o às penalidades previstas na [Lei Nº 14.133/2021](#), sem prejuízo de eventual responsabilidade civil e criminal.

8. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do(s) produto(s):

8.1.1. O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal (ou instrumento de cobrança equivalente) e a nota de empenho ou outro instrumento hábil, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.1.2. O(s) produto(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), 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 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação do Contratante, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da especificação, qualidade e quantidade do(s) produto(s) e consequente aceitação mediante recibo na Nota Fiscal respectiva.

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

8.1.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à especificação, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei Nº 14.133/2021](#), comunicando-se ao Contratado para emissão de Nota Fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.5. 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.

8.1.6. 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.

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias consecutivos para fins de liquidação, na forma desta seção, nos termos [do artigo 9º, do Decreto Municipal 3.526, de 11 de Fevereiro de 2020](#).

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

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

8.2.3. 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;

8.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

8.2.7.. 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.

8.2.8 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.

8.2.9. 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 ao SICAF.

8.3. Prazo de pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

8.3.2. 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.

8.4. Forma de pagamento

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

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

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

8.4.3.1. 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.

8.4.4. 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.

8.5. Reajuste

8.5.1. 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 (ÍNDICE DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.5.3. 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).

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

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

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

8.5.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

9.2. Exigências de habilitação

9.2.1. Habilitação jurídica

9.2.1.1. **Pessoa física:** CPF ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.2.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da

respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

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

9.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

9.3.8. 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.

9.4. Qualificação Econômico-Financeira

9.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

9.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69](#),

[caput, inciso II](#));

9.4.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

9.4.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação] OU valor total estimado da parcela pertinente.

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

9.4.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

9.5. Qualificação Técnica

9.5.1. Qualificação técnico-operacional

9.5.1.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, mediante apresentação de atestado(s) ou certidão(ões) emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.5.1.2. Para fins de qualificação técnico-operacional, será exigida comprovação de execução mínima correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado do lote para o qual a licitante apresentar proposta, percentual considerado suficiente para demonstrar a capacidade operacional, sem restringir a competitividade do certame.

9.5.1.3. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido.

9.5.1.4 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

9.5.1.5. Não serão aceitos atestados emitidos pela própria licitante.

9.5.1.6. A Administração poderá solicitar, a qualquer tempo, documentos complementares que comprovem a veracidade das informações constantes nos atestados apresentados.

9.5.1.7. A licitante deverá apresentar Licença, alvará sanitário ou documento equivalente emitido pela Fiscalização Sanitária Estadual, Distrital ou Municipal.

9.5.1.7.1 Para representante comercial: **poderá** ser apresentada Dispensa do documento a que se refere o item anterior emitida pela Fiscalização Sanitária local, se for o caso.

9.5.1.8. Para os itens 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 91, 104, 108, 109, 110, 111, 112, 113 e 114 apresentar comprovação de SIF próprio, ou SISBI-POA, ou documento equivalente emitido pelo IMA quando a comercialização dos produtos ocorrer dentro do Estado de Minas Gerais

9.5.2. Regularidade técnica e regulatória

9.5.2.1 A licitante deverá comprovar regularidade para o exercício da atividade econômica compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de autorização, registro ou licença expedida por órgão competente, quando exigido pela legislação aplicável.

9.5.3. Regularidade ambiental

9.5.3.1. A licitante deverá comprovar regularidade ambiental, quando aplicável, mediante apresentação de inscrição válida no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos

Ambientais, nos termos da legislação vigente.

9.5.4. Disposições gerais

9.5.4.1. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos decorrentes da execução inadequada do fornecimento.

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

9.5.4.4 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei Nº 5.764, de 1971;

9.5.4.5 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.5.4.6 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.5.4.7 O registro previsto na Lei Nº 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

9.5.4.10 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

10. Das obrigações do Detentor da Ata

10.1. Confirmar o recebimento da(s) Nota(s) de Empenho ou outro instrumento hábil encaminhadas por e-mail ou outro meio eficaz, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis;

10.2. Cumprir todas as obrigações constantes deste TR e em seus anexos, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

10.3. Atender a todos os pedidos de fornecimento, não se admitindo procrastinação em função de pedido de revisão de preço ou substituição de marca;

10.4. Praticar, sempre, o(s) preço(s) e as marca(s) vigente(s) publicado(s) no Diário Oficial do Município pelo Órgão ou Entidade Gerenciadora;

10.5. Entregar o(s) produto(s), no prazo, local e condições estabelecidos, cumprindo, fielmente, todas as disposições constantes neste Termo de Referência e Anexos;

10.6. Responsabilizar-se pelo transporte do(s) produto(s), de seu estabelecimento até o local determinado, bem como pelo seu descarregamento até o interior do local de entrega;

10.7. Garantir a boa qualidade do(s) produto(s) fornecido(s), respondendo por qualquer deterioração, substituindo-os sempre que for o caso;

10.7.1. O Detentor deverá garantir a qualidade produto(s) entregue(s) mesmo após o vencimento da ARP/Contrato.

10.8. Substituir, após solicitação do Órgão ou Entidade Gerenciadora, ou propor a substituição da(s) marca(s) do(s) produto(s) registrado(s), mantendo no mínimo os padrões fixados no edital e nesta ARP, sempre que for comprovado que a qualidade da marca atual não atende mais às especificações exigidas ou se encontra fora da legislação aplicável;

10.9. Providenciar a imediata correção das irregularidades apontadas quanto à execução do fornecimento, nos termos do Edital e da legislação aplicável;

10.10. Entregar, o(s) laudo(s) de análise do(s) produto(s), quando necessário e exigido pela Administração, durante a execução do fornecimento, nos termos do Edital e da legislação aplicável;

- 10.11. Manter, durante toda a vigência desta ARP, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação em cumprimento ao disposto no inciso XVI do artigo 92 da Lei nº 14.133/2021;
- 10.12. Comunicar ao Órgão ou Entidade contratante toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização;
- 10.13. Apresentar, sempre que solicitado pelo Órgão ou Entidade contratante, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais, bem como outras legalmente exigidas;
- 10.14. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, tributários e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal necessário à execução do fornecimento;
- 10.15. Arcar com todas as despesas pertinentes ao fornecimento contratado, tais como tributos, fretes, embalagem e demais encargos;
- 10.16. Comunicar ao Órgão Gerenciador a ausência do produto contratado no mercado, apresentando a devida comprovação, tão logo tome ciência do fato que possa vir a comprometer o efetivo cumprimento da obrigação pelo contratado caso futuramente demandado;
- 10.17. 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/da ARP pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.18. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.19. 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;
- 10.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.21. 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 14.133/2021;
- 10.22. 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;
- 10.23. Cumprir, durante toda a vigência da ARP/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;
- 10.24. Comprovar, quando solicitado, 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;
- 10.25. Submeter-se às normas e determinações do Contratante no que se referem à execução do contrato.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 25.461.986,70 (vinte e cinco milhões, quatrocentos e sessenta e um mil, novecentos e oitenta e seis reais e setenta centavos), conforme valores apostos na pesquisa de preços.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

Fonte de Recurso: 1550

Projeto Atividade: 2062 (manutenção do programa merenda escolar - ensino fundamental)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: 903

Fonte de Recurso: 1550

Projeto Atividade: 2063 (manutenção do programa merenda escolar - ensino infantil)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: 905

Fonte de Recurso: 1552

Projeto Atividade: 2062 (manutenção do programa merenda escolar - ensino fundamental)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: 904

Fonte de Recurso: 1552

Projeto Atividade: 2063 (manutenção do programa merenda escolar - ensino infantil)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: 906

Fonte de Recurso: 1500

Projeto Atividade: 2062 (manutenção do programa merenda escolar - ensino fundamental)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: xxx

Fonte de Recurso: 1500

Projeto Atividade: 2063 (manutenção do programa merenda escolar - ensino infantil)

Elemento de Despesa: 33.90.30.00.00

Ficha: xxx

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

AUTORIDADE MÁXIMA DA SECRETARIA REQUISITANTE

Heverton Ferreira de Oliveira

Secretário Municipal de Educação

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Os membros abaixo assinados, integrantes da equipe de planejamento da contratação, sob as penas da lei, em obediência ao Decreto Nº 4.200 de 2023, **DECLARAM** que utilizaram o modelo ou minuta-padrão oficialmente divulgado pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia/MG ou pelo Governo Federal (AGU/Seges) denominado **TERMO DE REFERÊNCIA** <https://www.santaluzia.mg.gov.br/nllc/?licitacao=declaracao-de-conformidade-com-modelo-oficial-decreto-no-4-200-2023>

Foram lidas e cumpridas as “ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA” constantes nas notas explicativas ou comentários do arquivo do modelo; e **DECLARAMOS** que, em relação às partes invariáveis do modelo (redação padrão) que constava na cor preta, sem marcação de itálico:

Não foram modificadas, exceto para eventualmente substituir/adequar nomenclatura/referência de órgãos/normas federais por municipais; e que, por isso, pode ser dispensada a análise/aprovação do servidor/equipe de controle interno ou de assessoramento jurídico quanto a essas partes padronizadas.

Equipe de Planejamento da Contratação

Débora Oliveira Vieira Thiago Mendes Oliveira Luiz Henrique Mendes Hermogenes

Gerente Gerente Analista técnico



Documento assinado eletronicamente por **Débora Oliveira Vieira, Gerente**, em 28/05/2026, às 09:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Thiago Mendes Oliveira, Servidor Público**, em 28/05/2026, às 09:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Henrique Mendes Hermogenes, Auxiliar de Secretaria**, em 28/05/2026, às 10:15, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Heverton Ferreira de Oliveira, Secretário**, em 28/05/2026, às 16:19, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.santaluzia.mg.gov.br/autenticidadesei> informando o código verificador **0362286** e o código CRC **14E045D3**.