

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 0505002/2025/SEPLAGE.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

2. ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÃO – SUPRI.

2.1. Órgãos Participantes:

- Secretaria Municipal De Administração – **SEMAD**.
- Secretaria Municipal De Finanças – **SEFIN**.
- Secretaria Municipal De Assistência Social – **SEMAS**.
- Secretaria Municipal De Educação – **SEMED**.
- Secretaria Municipal De Esporte E Lazer – **SEMEL**.
- Secretaria Municipal De Trânsito E Transporte – **SEMUTRAN**.
- Secretaria Municipal De Saúde – **SESMA**.
- Secretaria Municipal De Obras E Urbanismo – **SEMOB**.
- Secretaria Municipal De Meio Ambiente – **SEMMA**.
- Secretaria Municipal De Infraestrutura E Desenvolvimento – **SINFRA**.
- Secretaria Municipal De Agricultura E Desenvolvimento Agrário – **SEMADA**.
- Secretaria Municipal De Planejamento E Gestão – **SEPLAGE**.
- Secretaria Municipal De Indústria, Comércio E Serviços – **SEMICS**.
- Secretaria Municipal De Suprimentos E Licitação – **SUPRI**.
- Secretaria Municipal De Habitação – **SEHAB**.
- Secretaria Municipal De Cultura E Turismo – **SECULT**.
- **Sub Prefeitura** Municipal De Castanhal Do Jaderlandia.
- **Sub Prefeitura** Municipal De Castanhal Do Apeú.
- **Procuradoria** Do Município.
- **Guarda Civil** Municipal De Castanhal.
- **Gabinete**

3. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

3.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento;

- 3.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como COMUNS de fornecimento CONTÍNUOS, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar;
- 3.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme lei nº 14.133/2021;
- 3.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do (a) ato da publicação do seu extrato, podendo ser prorrogado na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 3.5. Da Possibilidade Jurídica de Renovação dos Quantitativos da Ata de Registro de Preços: encontra fundamento legal no artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, que disciplina a prorrogação da vigência das atas, e está respaldada por entendimento uniformizado da Advocacia-Geral da União, por meio do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU. Nos termos do referido parecer, a renovação dos quantitativos da ata é juridicamente admissível, desde que observados determinados requisitos, como ação estratégica de planejamento público, voltada à economicidade, à eficiência operacional e à concretização do interesse público.
- 3.6. Em face da importância do objeto licitado para a continuidade das atividades administrativas e da viabilidade legal da medida, este Termo de Referência contempla, de forma expressa, a possibilidade de renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços, como ação estratégica de planejamento público, voltada à economicidade, à eficiência operacional e à concretização do interesse público;
- 3.7. A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro. Lei nº 14.133, de 2021;
- 3.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4. DOS ITENS A SEREM LICITADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
HORTIFRUT					
1	Abacate de 1ª qualidade: casca lisa verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1004	R\$ 16,50	R\$ 16.566,00
2	Abacaxi de 1ª qualidade: procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1405	R\$ 10,89	R\$ 15.300,45
3	Abóbora madura extra AA, in natura: procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1124	R\$ 10,46	R\$ 11.757,04

4	Abobrinha extra AA, in natura: cor verde brilhante, fresco, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	419	R\$ 11,05	R\$ 4.629,95
5	Alface de 1ª Qualidade: fresco, com coloração verde, separados em pé padronizados, procedente 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados em maços de 500g e transportados de forma adequada.	MAÇO	2306	R\$ 7,01	R\$ 16.165,06
6	Alho extra in natura: cabeça inteira, os dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e Transportados de forma adequada em quilos.	KG	1448	R\$ 47,28	R\$ 68.461,44
7	Ameixa - tipo nacional, de 1ª qualidade, vermelho escuro, suculenta, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	214	R\$ 24,57	R\$ 5.257,98
8	Ameixa seca sem caroço: Produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, por processos tecnológicos adequados, preparados com frutas sãs e limpos isenta de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e consistência próprios. Não conter substância estranha à sua composição normal e não apresentar fermentações, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote contendo no mínimo 250gr.	PACOTE	205	R\$ 15,80	R\$ 3.239,00
9	Banana Maçã extra in natura: banana com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	663	R\$ 14,41	R\$ 9.553,83
10	Banana prata extra in natura: banana com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	4742	R\$ 11,17	R\$ 52.968,14
11	Batata doce, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	465	R\$ 9,85	R\$ 4.580,25
12	Batata inglesa lavada in natura: Batata inglesa especial, in natura, extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	4725	R\$ 8,36	R\$ 39.501,00
13	Beterraba extra in natura: procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	2662	R\$ 13,12	R\$ 34.925,44
14	Brócolis: fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de	KG	255	R\$ 15,01	R\$ 3.827,55

	forma adequada em quilos.				
15	Cebola in natura: Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	7789	R\$ 7,89	R\$ 61.455,21
16	Cebolinha: In Natura, in natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados em maços de 100G e transportados de forma adequada.	MAÇO	3580	R\$ 4,63	R\$ 16.575,40
17	Cenoura in natura: Cenoura extra, in natura, cor laranja-vivo , procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	4543	R\$ 7,65	R\$ 34.753,95
18	Cheiro verde in natura: fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados em maços de 200G e transportados de forma adequada.	MAÇO	3742	R\$ 9,78	R\$ 36.596,76
19	Chicória: In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados em maços de 150g.	MAÇO	3065	R\$ 4,95	R\$ 15.171,75
20	Chuchu extra in natura: pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	2622	R\$ 9,84	R\$ 25.800,48
21	Couve manteiga extra in natura: fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em maços de 150g.	MAÇO	4620	R\$ 6,06	R\$ 27.997,20
22	Couve-Flor de 1ª Qualidade: fresca, limpa, proceder 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	354	R\$ 19,28	R\$ 6.825,12
23	Jambu in natura: De 1ª qualidade, cor verde escuro, fresca, aspecto e sabor próprio, grau de maturação adequado, isento de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados em maços de 300g e transportados de forma adequada.	MAÇO	1734	R\$ 4,99	R\$ 8.652,66
24	Laranja lima extra in natura: 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1087	R\$ 6,63	R\$ 7.206,81
25	Laranja pera extra in natura: 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, de	KG	3242	R\$ 7,63	R\$ 24.736,46

	acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.				
26	Limão extra in natura: procedente de espécie genuína e sã, fresca, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	3268	R\$ 5,73	R\$ 18.725,64
27	Maçã vermelha nacional extra in natura: maçã sem a presença de avarias na casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1274	R\$ 13,96	R\$ 17.785,04
28	Macaxeira extra in natura: mandioca tenra, graúda, procedente de espécies genuínas e sãs, necessário ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	3594	R\$ 10,00	R\$ 35.940,00
29	Mamão - Havaí extra in natura: mamão apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, 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 insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1712	R\$ 9,32	R\$ 15.955,84
30	Manga de 1ª Qualidade extra A: in natura, casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1028	R\$ 9,55	R\$ 9.817,40
31	Maxixe – de 1ª Qualidade com casca verdura “in natura”, tipo maxixe, espécie comum, de 1ª qualidade, tamanho médio, livre de fungos, não está danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	2342	R\$ 9,83	R\$ 23.021,86
32	Melancia: gênero de 1ª qualidade, redonda, graúda, de cor verde, rajada, suculenta e doce. Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, com polpa firme e intacta. 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	9283	R\$ 3,83	R\$ 35.553,89
33	Melão: de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	1098	R\$ 8,97	R\$ 9.849,06
34	Pepino comum de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	3681	R\$ 6,94	R\$ 25.546,14
35	Pera de 1ª Qualidade: aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	913	R\$ 20,84	R\$ 19.026,92
36	Pimentão verde de 1ª Qualidade extra A: in natura, casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004	KG	3008	R\$ 11,64	R\$ 35.013,12

	ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.				
37	Pimentinha verde: in natura, casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	2564	R\$ 8,10	R\$ 20.768,40
38	Polpa congelada de acerola: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	4630	R\$ 18,00	R\$ 83.340,00
39	Polpa congelada de abacaxi: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	2052	R\$ 18,18	R\$ 37.305,36
40	Polpa congelada de cupuaçu: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	3800	R\$ 30,38	R\$ 115.444,00
41	Polpa congelada de goiaba: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	3570	R\$ 18,13	R\$ 64.724,10
42	Polpa congelada de maracujá: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	3600	R\$ 29,84	R\$ 107.424,00
43	Polpa congelada de muruci: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	3100	R\$ 17,46	R\$ 54.126,00
44	Polpa congelada, pasteurizada de taperebá: Polpa selecionada da fruta isenta de contaminação, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Validade mínima: de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 250g.	UND	3240	R\$ 28,14	R\$ 91.173,60
45	Quiabo de 1ª Qualidade: com tamanho e coloração uniformes, 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	1412	R\$ 10,26	R\$ 14.487,12
46	Repolho branco extra in natura: fresco, firme, odor característico.	KG	6551	R\$ 7,56	R\$

	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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.				49.525,56
47	Tangerina extra in natura extra: 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, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	3203	R\$ 14,68	R\$ 47.020,04
48	Tomate longa vida extra in natura: procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas, de acordo com RDC nº 352/2002 e 216/2004 ANVISA. Embalados e transportados de forma adequada em quilos.	KG	2166	R\$ 9,88	R\$ 21.400,08
49	Uva de 1ª qualidade - especificação: uva rubi ou Niágara, deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	KG	984	R\$ 16,65	R\$ 16.383,60
MERCADO EM GERAL					
50	Açafrão: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 30g	UND	2886	R\$ 7,82	R\$ 22.568,52
51	Achocolatado em pó: produto composto de cacau e açúcar, malto dextrina, sal e estabilizante lecitina de soja. Não apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, ou misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Produto com 17 g de carboidrato, com até 15 g de açúcar na porção de 20 g. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. A embalagem deverá estar intacta e bem vedada. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 400gr.	UND	2636	R\$ 7,75	R\$ 20.429,00
52	Açúcar de Primeira Qualidade, branco, tipo cristal triturado primária: validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega; embalagens plásticas íntegras, resistentes e que protejam o conteúdo da umidade excessiva. Embalagem quilo.	KG	16439	R\$ 5,71	R\$ 93.866,69
53	Açúcar refinado: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo externamente dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem quilo.	KG	7950	R\$ 7,39	R\$ 58.750,50
54	Adoçante artificial Líquido dietético: A base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. Embalagem contendo externamente identificação e procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto. Registro no ministério da saúde. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98-ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78). Validade superior a 10 meses. Embalagem contendo 100 ml.	UND	4882	R\$ 6,75	R\$ 32.953,50
55	Amido de milho com vitaminas e sais minerais: Produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Embalado em pacote de papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: Pacote de 1KG	UND	1095	R\$ 11,98	R\$ 13.118,10
56	Amido de milho com vitaminas e sais minerais: Produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Embalado em pacote de papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: Pacote de 200gr	UND	517	R\$ 4,53	R\$ 2.342,01
57	Apresuntado - cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalado e transportado de forma adequada em quilos.	KG	709	R\$ 26,75	R\$ 18.965,75

58	Arroz branco agulhinha tipo I: Polido, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 05 kg.	UND	550	R\$ 33,52	R\$ 18.436,00
59	Arroz branco agulhinha tipo I: Polido, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	UND	15244	R\$ 7,18	R\$ 109.451,92
60	Arroz parboilizado classe longo fino tipo 1 primária: validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega; embalagem primária: polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente. Embalagem - pacote de 05 kg.	UND	1446	R\$ 33,11	R\$ 47.877,06
61	Arroz tipo integral classe longo fino tipo 1: embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Embalagem - pacote 01 kg.	UND	740	R\$ 10,22	R\$ 7.562,80
62	Aveia em flocos: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade mínima: 16 meses a partir da data de entrega. Embalagem - caixa de 500g.	UND	1066	R\$ 7,98	R\$ 8.506,68
63	Azeite de Dendê - Embalagem - Garrafa 500 MI	UND	303	R\$ 12,19	R\$ 3.693,57
64	Azeite de Oliva , Puro (100%), Virgem, - Embalagem - Garrafa de vidro 500 ml.	UND	274	R\$ 20,74	R\$ 5.682,76
65	Azeitonas em conserva, sem caroço: Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, sem caroço, tamanho médio, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: de 06 meses a partir da entrega. Embalagem de vidro ou pacote com peso drenado de 200gr.	UND	1151	R\$ 8,32	R\$ 9.576,32
66	Azeitonas em conserva: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanho médio, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: de 06 meses a partir da entrega. Embalagem de vidro ou pacote com peso drenado de 200g.	UND	586	R\$ 4,37	R\$ 2.560,82
67	Bacon de 1ª qualidade , deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característica. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalado e transportado de forma adequada em quilos.	KG	371	R\$ 43,05	R\$ 15.971,55
68	Balas Sabores Diversos: (Morango, Maça, Uva, Menta e Etc.). Embalagem - pacote de 500gr.	UND	1249	R\$ 11,50	R\$ 14.363,50
69	Batata palha: De 1ª qualidade, crocante, embalagem resistente, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade e quantidade do produto. Validade mínima: de 130 dias a partir da entrega. Embalagem - pacote contendo no mínimo 300g.	UND	1478	R\$ 17,06	R\$ 25.214,68
70	Bebida Láctea UHT Achocolatada - Ingredientes :Leite e/ou leite reconstituído integral, soro de leite reconstituído, calda de cacau (água e cacau), açúcar, minerais, cálcio (fosfato de cálcio tri básico), ferro (piro fosfato férrico), vitaminas [vitamina C-ascorbato de sódio), niacina (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A(acetato de retinol), vitamina D (col. e calciferol), vitamina B12 (cianocobalamina)], sal, aromatizantes, estabilizantes goma gelana, goma guar e carragena e acidulante ácido cítrico. Caixa 1 litro.	UND	1370	R\$ 8,83	R\$ 12.097,10
71	Bebida Láctea UHT Achocolatada - Ingredientes :Leite e/ou leite reconstituído integral, soro de leite reconstituído, calda de cacau (água e cacau), açúcar, minerais [cálcio (fosfato de cálcio tribásico) e ferro (pirofosfato férrico)], vitaminas [vitamina C-ascorbato de sódio), niacina (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinol), vitamina D (col. e calciferol), vitamina B12 (cianocobalamina)],sal ,aromatizantes ,estabilizantes goma gelana, goma guar e carragena e acidulante ácido cítrico. Caixa 200 ml.	UND	210	R\$ 2,70	R\$ 567,00
72	Biscoito cream cracker 1ª qualidade: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias	UND	12906	R\$ 4,22	R\$ 54.463,32

	alimentares. Salgado que contem cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado além das substancias normais. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 400g.				
73	Biscoito doce tipo maisena: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, açúcar invertido, lecitina de soja, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 400g.	PACOTE	11155	R\$ 5,99	R\$ 66.818,45
74	Biscoito doce tipo Maria: a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 400g	UND	4722	R\$ 6,10	R\$ 28.804,20
75	Biscoito doce tipo rosquinha de coco: produto tipo rosquinha sabor coco, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, lecitina de soja, amido de milho, leite de coco, coco ralado, gordura vegetal, aroma artificial de coco, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio) e demais ingredientes permitidos pela legislação. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 400g.	UND	4494	R\$ 5,10	R\$ 22.919,40
76	Biscoito recheado: a base Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, cacau, gordura vegetal, minerais cálcio e zinco (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), chocolate, leite em pó integral, amido, sal, farinha de aveia, farinha de centeio, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja) e aromatizantes. Embalagem - pacote de 130g.	UND	1204	R\$ 5,26	R\$ 6.333,04
77	Biscoito salgado tradicional, apresentação retangular, tipo clube social original ou similar: contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, resistente. Validade mínima: 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 156g	UND	2217	R\$ 7,75	R\$ 17.181,75
78	Bolinho Duplo Chocolate: tipo bauducco ou similar, a base de açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, óleo de canola, suco de morango, leite integral, mineral e vitaminas (cálcio e vitaminas: b1, b2, niacina, b6 e a), sal, suco de amora, umectante: glicerina, fermento em pó químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), conservadores: propionato de cálcio e sorbato de potássio, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, acidulante: ácido cítrico e corante natural: carmin. contém glúten. contém lactose. alérgicos: contém leite, ovos e derivados de trigo. pode conter: centeio, cevada, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, soja, gergelim e nozes. Embalagem - pacote de 40g	UND	910	R\$ 2,43	R\$ 2.211,30
79	Bombons Sortidos/Chocolate - embalagem: Pacote de 1KG.	UND	864	R\$ 26,09	R\$ 22.541,76
80	Café em pó torrado e moído: Procedente de grãosãos, torrado e moído, limpos isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado a vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. O produto deve estar dentro dos padrões de qualidade da categoria TRADICIONAL do Programa de Qualidade do Café – PQC da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC, Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blends. Contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, atendendo especificações e normas técnicas de	UND	11.094	R\$ 44,81	R\$ 497.122,14

	qualidade. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 500g. (AMPLA)				
81	Café em pó torrado e moído: Procedente de grãos sãos, torrado e moído, limpos isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado a vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. O produto deve estar dentro dos padrões de qualidade da categoria TRADICIONAL do Programa de Qualidade do Café – PQC da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC, Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blends. Contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, atendendo especificações e normas técnicas de qualidade. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 500g. (COTA RESERVA ME/EPP)	UND	3.697	R\$ 44,81	R\$ 165.662,57
82	Canela Em Casca Para Chá. Embalagem mínima de 250g.	UND	77	R\$ 9,66	R\$ 743,82
83	Canela em pó: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 meses a contar da entrega. Embalagem mínima de 35g.	UND	242	R\$ 5,16	R\$ 1.248,72
84	Cereal infantil de Aveia: produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%), açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteril-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.	UND	250	R\$ 32,66	R\$ 8.165,00
85	Cereal infantil de Arroz: produto tipo nutrilon ou similar. Farinha de arroz (80%), açúcar, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de dl-alfa-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (d-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido n-pteril-l-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem - pacote de 400gr.	UND	240	R\$ 24,47	R\$ 5.872,80
86	Chá (Caixa com 10 unidades de Sachês com peso líquido total mínimo de 10g) Sabores Variados.	CAIXA	812	R\$ 5,74	R\$ 4.660,88
87	Coco ralado seco desidratado: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 7 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo no mínimo 100g.	UND	772	R\$ 7,06	R\$ 5.450,32
88	Colorau: Colorífico, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500gr.	UND	4233	R\$ 8,08	R\$ 34.202,64
89	Cominho moído: em pó com coloração adequada; sem adição de corantes e aditivos químicos; não deve estar embolorado; livre de kg umidade; isento de matéria terrosa. Acondicionado em saco plástico atóxico, com informações sobre fabricação e validade do produto. Validade mínima: de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem - pacote de 40gr.	UND	1942	R\$ 4,41	R\$ 8.564,22
90	Condimento Preparado Caldo de Carne Com 5 envelopes de 9g	PACOTE	1762	R\$ 7,99	R\$ 14.078,38
91	Condimento Preparado de Galinha Com 5 envelopes de 9g	PACOTE	1762	R\$ 7,42	R\$ 13.074,04
92	Condimento. Preparado Caldo de Legumes Com 5 envelopes de 9g	PACOTE	1247	R\$ 7,84	R\$

					9.776,48
93	Creme de leite: Embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem - lata de 200g.	UND	2049	R\$ 4,49	R\$ 9.200,01
94	Cremonema: ingredientes - amido, açúcar, vitaminas (a b1, b6, b12, c e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco), antiemectante fosfato tricálcio, aromatizante. Não contém glúten. Descrição: embalagem de 180gr	UND	116	R\$ 6,04	R\$ 700,64
95	Ervilha Em Conserva Lata: preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Validade mínima: Embalagem - lata ou PCT contendo peso drenado de 200 gr.	UND	1741	R\$ 4,53	R\$ 7.886,73
96	Extrato de Tomate copo de 190 Gr	UND	589	R\$ 5,24	R\$ 3.086,36
97	Extrato de Tomate Lata 350g	UND	2597	R\$ 6,76	R\$ 17.555,72
98	Extrato de Tomate Lata De 4 Kg	UND	337	R\$ 36,75	R\$ 12.384,75
99	Farinha de mandioca seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	5032	R\$ 9,62	R\$ 48.407,84
100	Farinha de mandioca seca, subgrupo grossa, tipo 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 1k	KG	8758	R\$ 11,30	R\$ 98.965,40
101	Farinha de milho: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada e resistente, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote contendo no mínimo 500g.	UND	1538	R\$ 5,92	R\$ 9.104,96
102	Farinha de tapioca de 1ª qualidade: Produto de 1ª qualidade, classe granulada tipo 1. Embalagem com rótulo contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote com 500gr.	UND	2326	R\$ 12,78	R\$ 29.726,28
103	Farinha de trigo com fermento 1ª qualidade: Especial com fermento, procedente de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	KG	860	R\$ 6,15	R\$ 5.289,00
104	Farinha de trigo sem fermento 1ª qualidade: Especial com fermento, procedente de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	KG	754	R\$ 5,87	R\$ 4.425,98
105	Feijão Branco: Embalado, em saco plástico transparente, apresentando grãos de mesma coloração, isento de sujidades e parasitas ou fungos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos, lacrados, contendo	UND	250	R\$ 8,21	R\$ 2.052,50

	externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.				
106	Feijão carioca: Embalado, em saco plástico transparente, apresentando grãos de mesma coloração, isento de sujidades e parasitas ou fungos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos, lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	UND	9462	R\$ 8,43	R\$ 79.764,66
107	Feijão preto tipo 1: Classe preta, embalado em saco plástico, transparente, isenta de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	UND	3872	R\$ 11,53	R\$ 44.644,16
108	Fermento: Ingredientes, Amido de milho geneticamente modificado (espécies doadoras: agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, sphingobium herbicidovorans, streptomyces viridochromogenes e zea mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem - pote de 100 gr.	UND	344	R\$ 8,17	R\$ 2.810,48
109	Flocos de Arroz Pré-Cozido: feito a partir de arroz granulado 100% natural, sem conservantes, sem glúten. Embalagem - pacote de 500 gr.	UND	550	R\$ 5,78	R\$ 3.179,00
110	Flocos de Cereais (composto por trigo, cevada e aveia): pré-cozido na forma de pó, produto tipo neston ou similar de mesma composição e concentração, embalagem contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 12 meses a contar da entrega. Embalagem - lata de 400gr.	UND	175	R\$ 23,47	R\$ 4.107,25
111	Flocos de Milho Pré-Cozidos: produzido por milho transgênico. Embalagem - pacote de 500 gr.	UND	1602	R\$ 4,83	R\$ 7.737,66
112	Folha de louro: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica. Validade mínima: de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 15gr.	UND	339	R\$ 3,27	R\$ 1.108,53
113	Fubá de Milho. Embalagem - pacote de 500 gr.	UND	1255	R\$ 4,88	R\$ 6.124,40
114	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó, Sem Sabor, Origem: Animal. Pacote 24g	PCT	318	R\$ 2,97	R\$ 944,46
115	Geleia de frutas: Produto obtido pela cocção, de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa preparado de frutas sãs e limpas, sem conter substancias estranha a sua composição normal exceto as previstas na Norma específica. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, cor, cheiro e sabor doce, meio ácidos, próprios da fruta de origem. Validade mínima: 17 meses a partir da entrega. Embalagem - pote de vidro de no mínimo 200g.	UND	370	R\$ 13,50	R\$ 4.995,00
116	Goiabada: Em massa sólida, tipo para corte, acondicionada em embalagem de polietileno, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa, secas e lacradas, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g	UND	650	R\$ 11,29	R\$ 7.338,50
117	Goma de tapioca: De primeira qualidade, nova, lavada, livre de impurezas e conservantes. Embalada em saco plástico resistente, a vácuo e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas vigentes. Embalados e transportados de forma adequada. Validade mínima: 80 dias a partir da entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.	UND	954	R\$ 11,79	R\$ 11.247,66
118	Iogurte com polpa de frutas sabores variados: Adoçado, com fibras, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. Embalagem contendo identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, de acordo com as normas vigentes. Validade mínima: 20 dias a partir da entrega. Embalagem com no	UND	1024	R\$ 3,77	R\$ 3.860,48

	mínimo 170 ml e máximo de 200 ml.				
119	Jujuba, sabores variados, pacote de 500g	UND	648	R\$ 14,64	R\$ 9.486,72
120	Ketchup Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 397g.	UND	649	R\$ 6,01	R\$ 3.900,49
121	Leite Bovino Pasteurizado - produto de origem animal, refrigerado com data de fabricação e validade impressa na embalagem; sendo transportado adequadamente em baqueta plástica de fácil higienização e câmara fria. Embalagem - pacote de 1 litro.	LT	710	R\$ 18,00	R\$ 12.780,00
122	Leite condensado: Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose. Embalagem limpa, resistente, que garanta a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, e atender as exigências das normas vigentes sobre produtos de origem animal. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem - lata ou caixa de 395 g.	UND	1820	R\$ 7,96	R\$ 14.487,20
123	Leite de coco: Obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de vidro de 1L	UND	1055	R\$ 19,22	R\$ 20.277,10
124	Leite em pó integral: Embalado em pacote aluminizado limpo, não violado, resistente, acondicionada em caixas ou sacos lacrados, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, e atender as exigências das normas vigentes sobre produtos de origem animal. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 400g. (AMPLA)	UND	8.887	R\$ 24,38	R\$ 216.665,06
125	Leite em pó integral: Embalado em pacote aluminizado limpo, não violado, resistente, acondicionada em caixas ou sacos lacrados, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto, e atender as exigências das normas vigentes sobre produtos de origem animal. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 400g. (COTA RESERVA ME/EPP)	UND	2.962	R\$ 24,38	R\$ 72.213,56
126	Macarrão de sêmola tipo espagete: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, em acordo com as normas regulamentares vigentes. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 500g.	UND	10336	R\$ 3,93	R\$ 40.620,48
127	Macarrão de sêmola tipo parafuso: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, em acordo com as normas regulamentares vigentes. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 500g.	UND	4106	R\$ 5,82	R\$ 23.896,92
128	Macarrão para lasanha -farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo de soja*, ovo, clara de ovo, farinha integral de soja, sal, conservantes: propionato de cálcio e sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, regulador de acidez ácido fumárico, melhorador de farinha l-cisteína. Embalagem de 500g	UND	513	R\$ 13,56	R\$ 6.956,28
129	Maionese 0% de gordura trans: Com ômega 3 e 6 provenientes do óleo de soja, ingredientes: Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Embalagem - pote de plástico de 500gr.	UND	936	R\$ 9,92	R\$ 9.285,12
130	Manteiga com sal: produto de 1ª qualidade, gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Deve atender as normas regulamentares vigentes para produtos de origem animal, acondicionado em pote de poliestireno impresso, com tampa, rotulagem nutricional. Validade superior: a 150 dias a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 500g.	UND	1446	R\$ 30,76	R\$ 44.478,96
131	Margarina com Sal: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à	UND	8629	R\$ 12,56	R\$

	alimentação humana com cheiro e sabor característico. Com máximo de 80% de lipídios, e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve atender as normas regulamentares vigentes para produtos de origem animal, conter rótulo, envasada com materiais adequados para as condições. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Embalagem - lata de 500g.				108.380,24
132	Margarina com Sal: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Com máximo de 80% de lipídios, e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve atender as normas regulamentares vigentes para produtos de origem animal, conter rótulo, envasada com materiais adequados para as condições. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Embalagem - pote de 250gr.	UND	886	R\$ 6,66	R\$ 5.900,76
133	Massa Para Mingau de Arroz: (Açúcar, Amido, Sais, Minerais Aveia). Embalagem de 600gr.	UND	90	R\$ 11,66	R\$ 1.049,40
134	Massa Pronta Para Bolo. Embalagem - pacote de 450gr.	UND	642	R\$ 7,87	R\$ 5.052,54
135	Milho Branco: Constituído de milho que contenha no mínimo 95% em peso de grãos brancos, processado em grãos crus, inteiros, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Validade mínima de 18 meses a partir da entrega. Embalagem - pacote de 500gr.	UND	646	R\$ 10,03	R\$ 6.479,38
136	Milho para pipoca: milho para pipoca sabor tradicional com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela, tipo 1. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deve ser acondicionado em saco impermeável, resistente e lacrado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 500gr.	UND	552	R\$ 6,92	R\$ 3.819,84
137	Milho verde em conserva: acondicionado em lata, Peso Drenado, íntegra, resistente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, forma de conservação e armazenamento. Embalagem - lata ou pacote de 200gr.	UND	1524	R\$ 5,29	R\$ 8.061,96
138	Mine Panetone: tipo bauducco ou similar, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva-passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, óleo de milho, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservador: propionato de cálcio e corante sintético idêntico ao natural: betacaroteno. contém glúten. contém lactose. alérgicos: contém ovos e derivados, derivados de trigo, cevada, soja e de leite. pode conter: centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim e nozes. Embalagem de 80g.	UND	656	R\$ 10,16	R\$ 6.664,96
139	Molho de shoyo: obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro e isento de sujidades. Embalagem - frasco de 1L.	UND	479	R\$ 23,00	R\$ 11.017,00
140	Molho Inglês: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, forma de conservação e armazenamento. Embalagem - frasco de 1L.	UND	1016	R\$ 20,44	R\$ 20.767,04
141	Óleo de soja refinado: De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem - garrafa de 900ml.	UND	3924	R\$ 11,59	R\$ 45.479,16
142	Orégano desidratado: matéria-prima orégano, aspecto físico tipo folha desidratada, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico e isento de sujidades. Embalagem - pacote de 20gr.	UND	799	R\$ 5,06	R\$ 4.042,94
143	Ovo de galinha branco extra: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, sujidades, cor, odor ou sabor anormais, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal vigentes. Validade mínima: 20 dias a contar no ato da entrega. Embalagem com 30 unidades.	UND	6036	R\$ 29,73	R\$ 179.450,28

144	Panetone , tipo bauducco ou similar, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva-passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, óleo de milho, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservador: propionato de cálcio e corante sintético idêntico ao natural: betacaroteno. contém glúten. contém lactose. alérgicos: contém ovos e derivados, derivados de trigo, cevada, soja e de leite. pode conter: centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim e nozes. Embalagem de 400g	UND	966	R\$ 19,50	R\$ 18.837,00
145	Pão de queijo congelado, embalagem pacote 1kg	KG	621	R\$ 33,78	R\$ 20.977,38
146	Patê de frango . ingredientes Carne de frango, água (30%), carne suína, óleo vegetal, amido de milho (4%), proteína de soja (2,5%), sal, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio (estabilizante), glutamato monosódico (realçador de sabor), aromas naturais, e nitrito de sódio(conservante). embalagem 100g	UND	520	R\$ 16,50	R\$ 8.580,00
147	Peixe Em Conserva Variedade: Atum, Meio De Cobertura: Com Óleo Comestível, Apresentação: Sólido. Embalagem 170g	UND	386	R\$ 6,64	R\$ 2.563,04
148	Pimenta do Reino : moída. 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. Embalagem de 80g.	UND	6210	R\$ 5,48	R\$ 34.030,80
149	Pipoca de milho, sabor doce : isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco plástico. Embalagem - fardo com 50 pacote de 10gr.	UND	260	R\$ 3,56	R\$ 925,60
150	Pirulito Sabores Diversos : Embalagem - pacote de 900gr.	UND	558	R\$ 12,04	R\$ 6.718,32
151	Polvilho azedo : empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – termos seladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade. Embalagem - pacote de 1kg.	UND	176	R\$ 21,60	R\$ 3.801,60
152	Polvilho doce : empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – termos seladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade. Embalagem - pacote de 1kg.	UND	176	R\$ 16,18	R\$ 2.847,68
153	Polvilho Fresco (Tapioca) : empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – termos seladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade. Embalagem - pacote de 1kg.	UND	603	R\$ 31,02	R\$ 18.705,06
154	Presunto De Peru Tipo Preparação: Cozido, Apresentação: Fatiado, Estado De Conservação: Resfriado(A). Por quilo.	KG	836	R\$ 34,62	R\$ 28.942,32
155	Queijo Muçarela : De 1ª qualidade, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem original a vácuo deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto, e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima: 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em temperatura de 0 a 7°C. Por quilo.	KG	921	R\$ 49,25	R\$ 45.359,25
156	Queijo Variedade: Parmesão , Apresentação: Ralado, Origem: De Vaca. Por quilo.	KG	270	R\$ 58,87	R\$ 15.894,90
157	Refrigerante de Sabores Variados : (Guaraná/ Cola/Laranja/ Uva). Embalagem - garrafa de 2 litros.	UND	3776	R\$ 9,50	R\$ 35.872,00
158	Refrigerante Lata de 350ml – Coca Cola Ou Similar. Fardo com 12 unidades	FARDO	1166	R\$ 58,93	R\$ 68.712,38
159	Requeijão cremoso : Ingrediente básico, o leite e, de acordo com as normas regulamentares vigentes, o produto só pode ser reconhecido dessa forma se for “obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Apresentar no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 50 dias a partir da data de entrega. Embalagem - pote de 200gr.	UND	888	R\$ 9,84	R\$ 8.737,92
160	Sal refinado : Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e	UND	2837	R\$ 2,86	R\$

	isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado e limpo. A embalagem deverá conter externamente identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade, quantidade do produto, número de registro de acordo com as normas regulamentares vigentes. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem - pacote de 01 kg.				8.113,82
161	Salsicha - hot dog , composta de carne bovina e/ou suína, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em acondicionados a vácuo, pesando aproximadamente 50g por unidade.	UND	3724	R\$ 17,66	R\$ 65.765,84
162	Sardinha com óleo (em conserva): Produto composto de sardinha inteira fresca, limpa e eviscerada. Água de constituição óleo comestível e sal, acondicionada em lata, contendo rótulo com informação nutricional, data de validade e registro em órgão competente. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - com peso líquido de 125 gr.	UND	1555	R\$ 5,55	R\$ 8.630,25
163	Seleto em conserva lata: peso drenado, composta de ervilhas em grãos, cenoura, batata cortadas em cubos, em conserva, cozidas hermeticamente, estrutura e tamanho uniformes, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Embalagem - lata com 170g.	UND	3080	R\$ 5,56	R\$ 17.124,80
164	Suco artificial em pó: adoçado, diversos sabores. com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Embalagem - pacote de 01kg.	UND	511	R\$ 9,88	R\$ 5.048,68
165	Suco concentrado industrializado pasteurizado sabor caju: Obtido pela diluição de suco concentrado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado. Sabor caju, com conservação fora de refrigeração. Embalagem atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, validade, e de acordo com as normas regulamentares. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de 500 ml.	UND	1076	R\$ 6,23	R\$ 6.703,48
166	Suco concentrado industrializado pasteurizado sabor goiaba: Obtido pela diluição de suco concentrado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado. Sabor goiaba, com conservação fora de refrigeração. Embalagem atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, validade e de acordo com as normas regulamentares. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de 500 ml.	UND	1011	R\$ 6,05	R\$ 6.116,55
167	Suco concentrado industrializado pasteurizado sabor manga: Obtido pela diluição de suco concentrado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado. Sabor manga, com conservação fora de refrigeração. Embalagem atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, validade e de acordo com as normas regulamentares. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de 500 ml.	UND	849	R\$ 8,57	R\$ 7.275,93
168	Suco concentrado industrializado pasteurizado sabor maracujá: Obtido pela diluição de suco concentrado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado. Sabor maracujá, com conservação fora de refrigeração. Embalagem atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, validade e de acordo com as normas regulamentares. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de 500 ml.	UND	1011	R\$ 7,89	R\$ 7.976,79
169	Suco concentrado industrializado pasteurizado sabor uva: Obtido pela diluição de suco concentrado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado. Sabor uva, com conservação fora de refrigeração. Embalagem atóxica com	UND	839	R\$ 9,27	R\$ 7.777,53

	dizeres de rotulagem data de Fabricação, validade e de acordo com as normas regulamentares. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem - garrafa de 500 ml.				
170	Suco em caixa sabor caju: composto de água, polpa de caju (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	579	R\$ 7,60	R\$ 4.400,40
171	Suco em caixa sabor caju: composto de água, polpa de caju (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	501	R\$ 3,96	R\$ 1.983,96
172	Suco em caixa sabor goiaba: composto de água, polpa de goiaba (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	289	R\$ 7,71	R\$ 2.228,19
173	Suco em caixa sabor goiaba: composto de água, polpa de goiaba (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	511	R\$ 3,54	R\$ 1.808,94
174	Suco em caixa sabor laranja: composto de água, polpa de laranja (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	489	R\$ 8,00	R\$ 3.912,00
175	Suco em caixa sabor laranja: composto de água, polpa de laranja (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	775	R\$ 3,62	R\$ 2.805,50
176	Suco em caixa sabor manga: composto de água, polpa de manga (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	455	R\$ 4,82	R\$ 2.193,10
177	Suco em caixa sabor maracujá: composto de água, polpa de maracujá (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	201	R\$ 12,33	R\$ 2.478,33
178	Suco em caixa sabor maracujá: composto de água, polpa de uva (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	455	R\$ 4,33	R\$ 1.970,15
179	Suco em caixa sabor pêssego: composto de água, polpa de pêssego (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	155	R\$ 17,99	R\$ 2.788,45
180	Suco em caixa sabor pêssego: composto de água, polpa de pêssego (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	395	R\$ 8,24	R\$ 3.254,80
181	Suco em caixa sabor uva: composto de água, polpa de uva (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. não contém glúten. bebida não alcoólica. não fermentada. suco nacional. Embalagem - caixa de 1 litro.	UND	291	R\$ 10,50	R\$ 3.055,50
182	Suco em caixa sabor uva: composto de água, polpa de uva (mínimo 25%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Bebida não alcoólica. Não fermentada. Suco nacional. Embalagem-caixa de 200ml.	UND	473	R\$ 5,84	R\$ 2.762,32
183	Tempero - completo: sal, polpa de alho, pimenta do reino branca, cebola, manjerição, óleo vegetal, realçado de sabor glutamato monossódico. Embalagem - pote de 300 gr.	UND	1002	R\$ 4,93	R\$ 4.939,86
184	Torrada levemente salgada: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses após entrega. Embalagem contendo mínimo 160 gr.	UND	1244	R\$ 5,10	R\$ 6.344,40

185	Tucupi: Produto obtido da raiz de mandioca e suas variedades através de processo tecnológico adequado, mantendo suas características físicas, químicas, microscópicas e sensoriais. Sem corantes, realçadores de sabor, emulsificantes e espessantes, dentro dos limites máximos microbiológicos. Embalagem adequada mantendo características originais do produto e resistente ao manuseio e transporte. Deve obedecer às normas regulamentares vigentes. Por litro.	LITRO	523	R\$ 7,26	R\$ 3.796,98
186	Vinagre branco: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com as normas regulamentares vigentes. Validade mínima: 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem - garrafa de 750 ml.	UND	2911	R\$ 4,43	R\$ 12.895,73
PROTEINAS					
187	Bisteca Bovina (contrafilé) , proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	2397	R\$ 57,19	R\$ 137.084,43
188	Bisteca suína (contra filé) de boa qualidade: com aspecto, cor, odor e sabor próprios, inspecionada, embalagem de plástico polietileno atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	1095	R\$ 39,65	R\$ 43.416,75
189	Bucho bovino , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	536	R\$ 20,54	R\$ 11.009,44
190	Carne bovina - tipo musculo, moída, congelada (entre -10-c e -25-c), e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e odor próprios. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual	KG	3420	R\$ 27,17	R\$ 92.921,40

	por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.				
191	Carne bovina - tipo paleta de primeira sem osso (dianteira) , em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem apropriada, sem sujidades e ação de micro-organismos. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	2454	R\$ 38,63	R\$ 94.798,02
192	Carne bovina - tipo patinho , bife, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (AMPLA)	KG	20.699	R\$ 43,63	R\$ 903.097,37
193	Carne bovina - tipo patinho , bife, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	6.899	R\$ 43,63	R\$ 301.003,37
194	Carne bovina alcatra/Chã (Para Bife) - tipo alcatra sem pelanca- em bife amaciado- resfriado- e no máximo 10% de sebo e gordura limpa-com aspecto-cor-cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo ou gordura- embalada em embalagem própria- pesando sem sujidades e ação de micróbios. Devem ser transportadas e devidamente embaladas. Por quilo	KG	2408	R\$ 45,93	R\$ 110.599,44
195	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém , Processamento: Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Peça Inteira. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM	KG	2964	R\$ 37,89	R\$ 112.305,96

	SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.				
196	Carne Bovina tipo coxão duro para (assado de panela), proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	2452	R\$ 39,61	R\$ 97.123,72
197	Carne Bovina, moída, tipo musculo/ paleta ou patinho , sem osso, sem pelanca, sem gordura, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem sujidades e ação de micróbios. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (AMPLA)	KG	13.167	R\$ 29,64	R\$ 390.269,88
198	Carne Bovina, moída, tipo musculo/ paleta ou patinho , sem osso, sem pelanca, sem gordura, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem sujidades e ação de micróbios. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	4.389	R\$ 29,64	R\$ 130.089,96
199	Carne bovina com osso (costela) , proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	4252	R\$ 31,26	R\$ 132.917,52
200	Carne com osso tipo paleta , proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem	KG	3156	R\$ 30,90	R\$ 97.520,40

	pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.				
201	Carne de sol, de primeira qualidade , sem osso, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	846	R\$ 50,38	R\$ 42.621,48
202	Carne suína - com Osso (Costela) , congelada, com osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (AMPLA)	KG	5.150	R\$ 40,95	R\$ 210.892,50
203	Carne suína - com Osso (Costela) , congelada, com osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg. Deve ser embalada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com de capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	1.716	R\$ 40,95	R\$ 70.270,20
204	Charque bovino tipo PA de 1ª qualidade: No máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Não será aceito JERKED BEEF. Deverá ter identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30	KG	5.321	R\$ 51,22	R\$ 272.541,62

	dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica a vácuo de 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com capacidade de 30 kg. (AMPLA)				
205	Charque bovino tipo PA de 1ª qualidade: No máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Não será aceito JERKED BEEF. Deverá ter identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica a vácuo de 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com capacidade de 30 kg. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	1.773	R\$ 51,22	R\$ 90.813,06
206	Filé de peixe congelado (Tucunaré, Pescada, Tambaqui): De 1ª qualidade; inteiro sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico ou caixa de papelão, contendo dados do fabricante, prazo de validade. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual de 1 Kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C	KG	3514	R\$ 51,66	R\$ 181.533,24
207	Frango Semiprocessado - Inteiro, Resfriado, Sem Pês, Pescoço e Visceras, Com Aspecto Cor E Cheiro Próprios, Sem Manchas e Parasitas, Acondicionado Em Saco Plástico. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual em bandeja de isopor revestido por embalagem plástica de polietileno liso, atóxico com rótulo, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.	KG	4009	R\$ 17,45	R\$ 69.957,05
208	Frango: Corte coxa e sobre coxa, congelado, não temperado: Apresentar-se congelada, livre de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.	KG	1704	R\$ 17,51	R\$ 29.837,04
209	Frango - Corte file peito, congelado, não temperado: Apresentar-se congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências	KG	7.182	R\$ 28,17	R\$ 202.316,94

	do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg. (AMPLA)				
210	Frango - Corte file peito, congelado, não temperado: Apresentar-se congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	2.394	R\$ 28,17	R\$ 67.438,98
211	Linguiça bovina , embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as normas regulamentares vigentes. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C	KG	4246	R\$ 21,19	R\$ 89.972,74
212	Mocotó Bovino , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C	KG	430	R\$ 19,18	R\$ 8.247,40
213	Mortadela: cortadas em fatias finas, constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, água, fécula de mandioca, sal, proteína isolada de soja, proteína texturizada de soja, temperos e especiarias, aromas naturais, até 25% de umidade. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM: por kg.	KG	444	R\$ 18,15	R\$ 8.058,60
214	Pé suíno - salgado com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C.	KG	232	R\$ 19,11	R\$ 4.433,52
215	Peixe Tambaqui Sem Cabeça Tratado , não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico ou caixa de papelão, contendo dados do fabricante, prazo de validade. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega.	KG	340	R\$ 29,12	R\$ 9.900,80

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C				
216	Peixe tucunaré / pescada - Inteiro (Tratado). Não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico ou caixa de papelão, contendo dados do fabricante, prazo de validade. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C	KG	390	R\$ 31,30	R\$ 12.207,00
217	Rabo suíno - salgada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Contendo INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual por kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, lacrado, capacidade de 10 ou 20 Kg. Mantida sob congelamento a -18 °C	KG	410	R\$ 24,58	R\$ 10.077,80
PADARIA					
218	Pão de Forma Fatiado: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade. Embalagem - pacote de 500gr.	UND	2032	R\$ 6,83	R\$ 13.878,56
219	Pão de forma integral fatiado: de primeira qualidade com baixo teor de gorduras totais, 0% de gordura trans e rico em fonte de fibras. Embalagem - pacote de 500gr.	UND	794	R\$ 11,70	R\$ 9.289,80
220	Pão de Leite P/ Cachorro Quente: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg.	KG	2852	R\$ 19,95	R\$ 56.897,40
221	Pão doce: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 60 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg.	KG	2136	R\$ 20,70	R\$ 44.215,20
222	Pão Francês: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (AMPLA)	KG	20.097	R\$ 19,13	R\$ 384.455,61
223	Pão Francês: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	6.699	R\$ 19,13	R\$ 128.151,87
224	Pão Massa Fina: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações	KG	21.306	R\$ 20,83	R\$ 443.803,98

	nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 60 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (AMPLA)				
225	Pão Massa Fina: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 60 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega. Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (COTA RESERVA ME/EPP)	KG	7.102	R\$ 20,83	R\$ 147.934,66
VALOR GLOBAL			R\$10.153.736,80		

Atenção: os itens 81, 125, 193, 198, 203, 205, 210, 223 e 225 são reservados para ME/EPPs.

5. RESPONSABILIDADES TÉCNICA DA CONTRATADA

5.1 TODOS OS ITENS DEVEM SEGUIR AS NORMAS REGULAMENTARES E INSTRUÇÕES NORMATIVAS VIGENTES CONFORME AS SUAS PECULIARIDADES, ENTRE AS QUAIS, MAS NÃO SE LIMITANDO:

- **ANVISA / MAPA** – Regulamentos técnicos de identidade e qualidade, registro de produtos e boas práticas de fabricação e transporte de alimentos
- **RDC nº 276/2005 (ANVISA):** Resolução que estabelece as denominações de venda para especiarias, temperos e molhos, definindo como devem ser designados.
- **RDC nº 275/2002 (ANVISA):** Procedimentos operacionais padronizados e requisitos higiênico-sanitários;
- **RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022:** Estabelecem os novos padrões microbiológicos para alimentos.
- **RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021:** Dispõem sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- **RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020:** Tratam da rotulagem nutricional obrigatória, incluindo a tabela de informação nutricional e, para alguns casos, a rotulagem frontal (selos "ALTO EM").
- **RDC nº 727/2022:** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados em geral, consolidando requisitos gerais de rotulagem.
- **RDC nº 216/2004:** Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação.
- **RDC nº 259/2002:** Trata do Regulamento Técnico sobre rotulagem geral de alimentos embalados, que abrange requisitos como nome do produto, lista de ingredientes, identificação de origem, data de validade, etc.
- **RDC nº 843/2024 e IN nº 281/2024:** Alteram o cenário para a regularização de alimentos no Brasil.
- **Legislação de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual e Federal** – Padrões de segurança e licenciamento sanitário aplicáveis ao fornecedor e transporte de alimentos.

ATENÇÃO: Serão utilizados como critério para análise as normas, resoluções e instruções em plena vigência, observadas suas atualizações e obrigаторiedades.

5.2 ASSEGURAR A QUALIDADE E CONFORMIDADE DOS PRODUTOS FORNECIDOS:

- 5.2.1 Embalagens e acondicionamento devem estar livres de imperfeições, garantindo transporte seguro e consumo adequado.
- 5.2.2 Substituição ou reparo de produtos durante o prazo de garantia assegurado por lei, sem custos adicionais, dentro de até 1 (um) dia útil após notificação formal;
- 5.2.3 Atendimento à legislação vigente, incluindo o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) e a Lei nº 14.133/2021;

5.3 DISPONIBILIZAR SUPORTE TÉCNICO E LOGÍSTICO ADEQUADO:

Atendimento ao Contratante por canais acessíveis (telefone, e-mail, aplicativo ou portal) para registro de chamados e demandas;

6. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

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

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A seguir, descrevemos os requisitos necessários para a execução da contratação de Aquisição de gênero alimentício, assegurando que atendam aos padrões de qualidade e sustentabilidade exigidos:

- a. **Da subcontratação:** Considerando-se que a entrega de alimentos perecíveis impõe alto grau de responsabilidade técnica e sanitária, para este processo, a subcontratação será admitida somente para serviços de transporte de carga/frete dos itens.
- b. **Prazos de Entrega:** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diariamente/semanalmente/mensalmente, a depender do segmento, após a emissão da autorização de fornecimento ou conforme cronograma previamente definido pela Administração, de modo a garantir o abastecimento contínuo das unidades requisitantes. Em casos excepcionais e devidamente justificados, os prazos poderão ser ajustados mediante autorização formal da Administração.
- c. **Responsabilidade pela Entrega:** O fornecedor deverá ser integralmente responsável pela integridade dos produtos até a efetiva entrega nas escolas, cabendo-lhe responder por eventuais danos decorrentes de avarias no transporte, vencimento dos produtos ou acondicionamento inadequado. A contratada será responsável por transportar, entregar os materiais no local indicado, sem custos adicionais.

- d. **Acondicionamento e Identificação:** O acondicionamento e a identificação dos produtos também devem ser tratados com minúcia. Os alimentos deverão ser acondicionados de forma a preservar suas características físico-químicas e microbiológicas, sendo exigidas embalagens apropriadas, limpas, lacradas e identificadas com informações obrigatórias como nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome do fabricante e CNPJ. Tais medidas asseguram a rastreabilidade e conformidade sanitária dos produtos, estando alinhadas com as disposições da Resolução RDC nº 275/2002 da Anvisa e outras normativas aplicáveis. No caso de ovos, por exemplo, deverão ser entregues em embalagens apropriadas, com data de postura indicada, sem rachaduras ou sujeiras, enquanto os pães deverão vir protegidos contra umidade e contaminação cruzada, apresentando aspecto visual e odor compatíveis com o frescor exigido para consumo imediato ou breve.
- e. **Preferência Regional de 10%:** Será assegurada a prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas na Região Metropolitana de Belém/PA, contemplando as cidades de Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides, Santa Barbara, Santa Izabel, Castanhal e Barcarena, reforçando o compromisso com o desenvolvimento econômico da região, o detalhamento dessa adoção consta no estudo técnico preliminar.
- f. **Conformidade Legal:** A licitante vencedora deverá atender integralmente às disposições do Código de Defesa do Consumidor, da Lei nº 14.133/2021, sendo ainda exigida a apresentação de documentos de regularidade sanitária, como o Alvará Sanitário e Certificação de Boas Práticas de Manipulação, conforme aplicável.
- g. **A CONTRATADA e a CONTRATANTE** deverão dispor de um funcionário cada para realizarem o acompanhamento e o registro dos volumes adquiridos, e conferir se o material carregado está conforme às especificações exigidas, e ainda informar as quantidades mensalmente para o fiscal do contrato nomeado pela CONTRATANTE.

9. EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA

a. EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA.

- i. Tal exigência está respaldada no § 1º do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo adotada de forma excepcional e devidamente motivada no estudo técnico preliminar em seu item 11, diante de elementos concretos que demonstram a necessidade de maior cautela e controle, especialmente para evitar contratações inexequíveis e assegurar a fiel execução contratual.
- ii. Visando evitar propostas temerárias, desistências injustificadas e prejuízos à eficiência da contratação, propõe-se a exigência da garantia da proposta como

medida de proteção ao interesse público. Tal garantia, limitada a 1% do valor estimado da contratação, conforme previsão legal, poderá ser prestada por quaisquer das formas previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021, a saber:

1. **Caução em dinheiro ou título de dívida pública:** Esta deverá ser efetuada mediante depósito identificado em favor do Município de Castanhal. Caso a empresa opte por esta modalidade a conta para depósito de Caução será: Banco Banpará: 037 Agência: 002 Conta: 115620-9.
2. **Seguro-garantia:** a empresa deverá procurar seguradora devidamente autorizada pela SUSEP, emitindo apólice que indique expressamente tratar-se de garantia de proposta vinculada ao presente Processo, com identificação do órgão contratante e observância dos valores e condições estabelecidos no Termo de Referência.
3. **Fiança bancária:** deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a funcionar pelo Banco Central do Brasil, em favor da Prefeitura Municipal de Castanhal, devendo constar cláusula de execução imediata em caso de inadimplemento da obrigação garantida, além da indicação clara de que se refere à garantia da proposta do certame em questão.

A.1 Além de não representar ônus desproporcional aos licitantes, a medida reforça o compromisso com a seriedade das propostas apresentadas, conferindo segurança jurídica e previsibilidade ao certame, especialmente considerando a natureza técnica do objeto, a logística envolvida e os efeitos diretos de sua não execução. Dessa forma, a exigência está plenamente alinhada aos princípios da eficiência, do planejamento, da razoabilidade e da prevenção de riscos, e reforça o compromisso da administração com a boa governança dos recursos públicos,

A.2 A empresa licitante poderá optar livremente pela modalidade que melhor atender às suas condições, desde que observados os requisitos legais e editalícios

A.3 Informamos que o valor da garantia deverá corresponder a 1% da soma dos itens que o licitante pretende disputar, tomando como base o valor estimado de cada lote constante no edital. Dessa forma, caso participe de apenas um lote, o cálculo da garantia será feito sobre o valor estimado desse lote específico. No entanto, se a disputa envolver dois ou mais itens, a garantia deverá ser calculada considerando a soma dos valores estimados de todos eles, sempre no percentual de 1%. Essa regra tem como objetivo assegurar que a garantia esteja proporcional à participação do licitante no certame, garantindo equilíbrio entre os concorrentes e a correta vinculação do depósito ao objeto da licitação

A.4 Comprovação de que a empresa realizou a garantia da proposta, em alguma das modalidades supracitadas, deverá ser anexada na própria plataforma onde ocorrerá o certame, no momento do cadastro da proposta, em campo específico, de modo que, no início do processo, o agente de contratação possa analisar e atestar o cumprimento desta exigência

A.5 O comprovante deverá identificar expressamente o número do processo administrativo, o número do pregão/concorrência e o objeto da licitação.

A.6 Informamos também que o valor assegurado na modalidade caução será devolvido às licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou, nos casos de registro de preços, após a assinatura da respectiva ata.

A.7 Em caso de desistência imotivada, não assinatura ou descumprimento das condições da proposta, a administração poderá executar a garantia, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

A.8 Informamos que, caso o licitante opte pela modalidade de seguro-garantia ou fiança bancária, a administração não se responsabilizará pela devolução de quaisquer valores em dinheiro.

10. DA EXIGÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE

A comprovação da exequibilidade das propostas ofertadas desempenha um papel fundamental no processo de licitação. Ao exigir que os licitantes apresentem uma planilha de composição de custos detalhada, acompanhada de documentação comprobatória, estamos garantindo que as propostas não apenas sejam competitivas, mas também viáveis na prática. Essa medida não irá apenas fortalecer a integridade do processo licitatório, mas também assegura que os contratantes selecionados possuam os meios necessários para cumprir as obrigações contratadas de maneira eficiente e sem comprometer a qualidade ou prazos estabelecidos

10.1. Para este processo será considerado indícios de inexecução lances que apresentem mais de 20% de economia referente ao estimado pela administração;

10.2. Será solicitado em diligência documentos pertinentes para tal comprovação (realizado logo após a fase de lances, antes mesmo de passar para a fase habilitatória)

10.3. **Conterá mais especificações sobre critérios de comprovação no rol “FASE DE JULGAMENTO” do Edital.**

10.4. COMPROVAÇÃO ENCARGOS TRIBUTÁRIOS

10.4.1. Na exigência de comprovação de exequibilidade, é necessário comprovação de veracidade dos indicies tributários que deverão ser inclusos na planilha de composição de custos, dentre os elementos que podem ser considerados para essa análise, está:

10.4.1.1 A verificação da carga tributária efetivamente suportada pela empresa, com o objetivo de confirmar se os encargos fiscais informados na proposta são compatíveis com o regime tributário adotado e com a realidade econômico-operacional da atividade desempenhada.

10.4.2. Tal providência será incorporada como medida preventiva de propostas com descontos excessivos que culminaram em inadimplência, bem como ocorrido em processos anteriores de objetos diversos, acarretando desistência ou inexecução

contratual, especialmente quando os custos operacionais e tributários foram subestimados.

10.4.3. Desta forma, juntamente com os documentos supracitados, será cobrado que a empresa anexe comprovação de Encargos Tributários.

10.4.4. As disposições complementares encontram-se devidamente especificadas no Edital.

A pormenorização e respectivas justificativas de tal exigência encontram-se no Estudo Técnico Preliminar.

11. DA COMPROVAÇÃO DA CAPACIDADE TÉCNICA

Tal processo limitar-se-á às empresas que possuam, minimamente, os seguintes documentos indispensáveis para o fornecimento, para fins de habilitação, a licitante deverá comprovar sua capacidade técnica, demonstrando experiência anterior compatível com o objeto ora licitado, nos termos do artigo 67 da lei nº 14.133/2021, por meio da apresentação obrigatória dos seguintes documentos:

- a) **Atestado(s) de capacidade técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando capacidade operacional equivalente ou superior, para a execução satisfatória do objeto da presente licitação, podendo ser de produtos similares aos licitados. Embasado no artigo 67 da lei 14.133/2021.

Observação: atestados que comprovem o fornecimento do percentual de 20% por item ou, no caso de mais de um item, poderá ser somado os atestados por segmento.

- Segmento 1 – Hortifruti (Itens 1 a 49)
 - Segmento 2 – Mercado em Geral (Itens 50 ao 186)
 - Segmento 3 – Proteínas (Item 187 ao 217)
 - Segmento 4 – Padaria (Item 218 ao 225)
1. Para cada item licitado, o licitante deverá apresentar comprovação mínima de **20%** da capacidade técnica em relação à quantidade prevista.
 2. Quando o licitante estiver concorrendo a mais de um item dentro do mesmo segmento, os quantitativos poderão ser somados para fins de comprovação de capacidade técnica, desde que os atestados estejam relacionados ao mesmo tipo de alimento e guardem similaridade relevante com os itens licitados.
 3. Não será admitida a soma de atestados entre segmentos diferentes, dado que os tipos de alimentos e especialidades são distintos entre si, o que inviabiliza a equivalência prática e jurídica da comprovação.

- a.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- a.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- a.3. A Administração se reserva no direito de diligenciar junto à pessoa jurídica emitente do Atestado/Declaração de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço/fornecimento prestado e cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado, como por exemplo notas fiscais, faturas entre outros. Também poderá ser solicitado da empresa licitante a obrigatoriedade de apresentação de tais comprovações.
- a.4. Não será aceito pela Administração atestado/declaração emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, posto que a licitante não possui a impessoalidade necessária para atestar sua própria capacitação técnica;
- a.5. Também o pregoeiro poderá solicitar documentos comprobatórios emitidos na forma do art. 88 da Lei 14.133/2021;

Atenção: os pormenores desse tópico encontram-se exemplificados no Estudo Técnico Preliminar.

- b) **Declaração técnica** de que a empresa dispõe de estrutura logística, recursos humanos e equipamentos adequados à natureza e às condições do fornecimento, especialmente no tocante ao armazenamento, transporte e distribuição de alimentos perecíveis (pães, ovos, entre outros);
- c) **Licenciamento Sanitário**
- **Alvará ou licença sanitária** atualizada, expedida pelo órgão municipal ou estadual de vigilância sanitária, atestando que a empresa está regularmente autorizada a operar na área de alimentos;
- d) **Registro no MAPA (se exigido para o produto ofertado)**
- Para produtos de origem animal (como ovos), pode ser exigido o registro no **Serviço de Inspeção Federal (SIF)** ou no **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)** ou **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**, conforme o caso, comprovando a regularidade do fornecedor junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- e) Rotulagem nutricional de alto conteúdo (quando o produto exigir);
- f) A inspeção do Ministério da Agricultura e abastecimento para itens que necessitam de (SIF ou SIE ou SIM);

12. DA AMOSTRA

12.1 A licitante, provisoriamente colocada em primeiro lugar no presente Pregão Eletrônico, deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto a ser adquirido, **caso solicitado**, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade e análise da composição da embalagem, bem como verificar se

atendem às especificações do Pregão Eletrônico e se possuem certificação sanitária. Esta amostra deverá ser entregue na Travessa Primeiro de Maio, nº 2215 – Nova Olinda – CEP: 68743-040.

12.2 A AMOSTRA deverá estar devidamente identificadas com nome do licitante e do respectivo processo licitatório e acompanhadas de ficha técnica de fabricação legível quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade, marca, número de referência ou código ou lote, dentre outros.

12.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta poderá ser recusada.

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

12.5 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

12.6 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

12.8 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

12.9 FISCAL DAS AMOSTRAS

Nome: Barbara Batista da Silva

Contato: (91)984817267

Matrícula: 170228-9

Função: Nutricionista

Servidora da Secretaria Municipal de Educação

13. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A seguir, apresentam-se os requisitos técnicos e operacionais essenciais para a contratação das empresas especializadas no fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, garantindo qualidade, segurança e conformidade com as diretrizes da Administração Pública Municipal.

CONDIÇÕES DE ENTREGA:

- a) A contratada será responsável realizar o transporte e disponibilização dos gêneros alimentícios no local indicado pela Administração, e devem estar em conformidade com as exigências do TR, edital (e anexos), sem qualquer custo adicional ao Município.
- b) O prazo de entrega varia para cada segmento, mas todos serão contados da ordem de fornecimento, e caso não seja possível o fornecimento na data assinalada, a empresa deverá

comunicar as razões, no máximo em 24 (vinte e quatro) horas após o ocorrido, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Segmento 1 - HORTIFRUTI - A entrega será realizada **semanalmente**, conforme pedido da respectiva Secretaria/Fundo demandante, no prazo máximo de até 5 dias corridos a contar do recebimento da programação de entrega.

Segmento 2 - MERCADO EM GERAL - A entrega será realizada **mensalmente**, conforme pedido da respectiva Secretaria/Fundo demandante, no prazo máximo de até 5 dias corridos a contar do recebimento da programação de entrega.

Segmento 3 - PROTEÍNAS - A entrega será realizada **semanalmente**, conforme pedido da respectiva Secretaria/Fundo demandante, no prazo máximo de até 5 dias corridos a contar do recebimento da programação de entrega.

Segmento 4 - PADARIA - A entrega será realizada **diariamente**, conforme pedido da respectiva Secretaria/Fundo demandante, no prazo máximo de até 3 dias corridos a contar do recebimento da programação de entrega.

Atenção: Esse cronograma tem caráter geral e serve apenas como referência. Os contratos específicos detalharão de forma mais precisa os prazos de entrega, o cronograma, bem como os locais de entrega.

- c) **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:** Os fornecedores deverão adotar práticas de logística reversa, incluindo recolhimento de embalagens e resíduos de forma ambientalmente adequada, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Deverá atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na legislação vigente, a saber:

- I - Disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados;
- II - Mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental, que são definidas no procedimento de licenciamento ambiental;
- III - Utilização de produtos, equipamentos e serviços que, comprovadamente, reduzam o consumo de energia e de recursos naturais;
- IV - Avaliação de impactos de vizinhança, na forma da legislação urbanística;
- V - A Contratada se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pelo seu produto ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante a Prefeitura, pelos eventuais prejuízos causados.

14. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 14.1O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 14.2Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 14.3As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 14.4O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 14.5Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

15. FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato/Ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is), ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

16. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

- 16.1O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 16.2O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 16.3Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

16.4O fiscal técnico do contrato informará ao gestor, 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

16.5No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

16.6 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

17. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

17.1 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

17.2Caso 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

18 GESTOR DO CONTRATO

18.1O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

18.2O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

18.3O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo

normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

18.4O gestor do contrato emitirá 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

18.5O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

18.6O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

18.7O gestor do contrato deverá 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.

19 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

19.1 RECEBIMENTO

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

19.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 dias, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

19.1.4 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.

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

19.2 LIQUIDAÇÃO

19.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias (10) úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

19.2.3 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 data da emissão;
- Os dados do contrato e do órgão contratante;
- O período respectivo de execução do contrato;
- O valor a pagar; e
- Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.2.4 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;

19.2.5 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.

- 19.2.6 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 19.2.7 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;
- 19.2.8 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.
- 19.2.9 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.
- 19.2.10 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;
- 19.2.11 O SETOR FINANCEIRO terá o direito de descontar, das faturas, quaisquer débitos da **CONTRATADA**, em consequência de penalidades aplicadas.

19.3 PRAZO DE PAGAMENTO

- 19.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 19.3.2 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

19.4 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

19.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

19.4.4 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;

19.4.5 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

20 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

20.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

20.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço POR ITEM.

20.2 O fornecimento do objeto será de forma parcelada, eventual e futura.

20.2.1 Local de entrega: O local de entrega será os endereços fornecidos nos futuros Contratos, conforme determinação de cada Secretária/Fundo demandante.

20.2.1.1 No decorrer da execução contratual, poderá haver alteração do local de entrega, a critério da Administração, hipótese em que o fornecedor será comunicado com a devida antecedência.

21 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

Habilitação jurídica:

- 21.1 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 21.2 **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 21.3 **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;
- 21.4 **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.
- 21.5 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 21.6 **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
- 21.7 **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 21.8 Para fins de habilitação, a empresa licitante deverá apresentar **documento de identificação** de seus sócios e/ou de seu representante legal, em conformidade com os registros constantes no contrato social ou documentos equivalentes.
- 21.9 Na hipótese de a empresa ser representada por procurador, será obrigatória a apresentação do respectivo instrumento de **procuração**, devidamente assinado pelo representante legal da sociedade, acompanhado de cópia do documento oficial de identificação tanto do outorgante quanto do outorgado.

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

21.10 **Licença Sanitária Estadual ou Municipal vigente**, nos termos do artigo 21 da Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973. Caso a licitante seja dispensada da Licença, deverá apresentar documento de comprovação da dispensa.

21.11 **Licença de Funcionamento Sanitário LFS**, emitido pelo Órgão Sanitário competente. Caso a LFS esteja vencida, deverá ser apresentado também o documento que comprove seu pedido de revalidação;

21.12 **Cadastro Sanitário poderá ser apresentado no lugar da Licença de Funcionamento Sanitário**, desde que seja juntado pelo Licitante os atos normativos que autorizam a substituição;

21.13 Para fins de comprovação da Licença de Funcionamento Sanitário LFS ou Cadastro Sanitário poderá ser aceito a **publicação do ato no Diário Oficial pertinente**;

21.14 A Licença emitida pelo Serviço de Vigilância Sanitária deverá estar **dentro do prazo de validade**. Nos Estados e Municípios em que os órgãos competentes não estabelecem validade para Licença, deverá ser apresentada a respectiva comprovação legal;

22 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

22.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, atualizada no ano de 2025;

22.2 **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.

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

22.4 **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;

22.5 **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;

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

22.7 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.

23 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

A empresa deverá apresentar:

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

23.1.1 Quando na certidão não constar prazo de validade, somente será aceita aquela expedida em data não superior a 90 (noventa) dias de antecedência da abertura do envelope de habilitação.

23.1.2 Caso haja alguma ação judicial distribuída relativa à recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada certidão circunstanciada do processo, comprobatória da aptidão da licitante para participação em licitação, sob pena de inabilitação.

23.2 Todos os documentos contábeis deverão se referir aos 2 (dois) últimos exercícios. Ressaltamos que os documentos referidos limitar-se-ão ao último exercício **no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.**

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

23.3.1 **Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício:** Os valores lançados no balanço e nas demonstrações contábeis devem ser compatíveis entre si, assim como os cálculos dos índices solicitados neste item; A legislação comercial alerta, em seu Art. 1.184 que o Balanço Patrimonial e o de Resultado Econômico (Demonstração do Resultado do Exercício), devem ser lançados no Livro Diário da empresa estando ambos assinados por técnico em Ciências Contábeis, legalmente

habilitado e pelo empresário responsável. Assim, o Balanço Patrimonial autêntico e apresentado na forma da lei civil é o que consta no Livro Diário.

23.3.2 **Nota explicativa:** A apresentação da Nota explicativa é de suma importância, pois ela compreende o resumo das políticas contábeis significativas e outras informações explanatórias do balanço

23.3.3 **Termo de abertura e encerramento do livro diário e balanço de abertura**, onde conste o registro da Junta Comercial ou órgão competente, fundamentado no art. 1.180 e §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02; art. 177 da lei 6.404/76 e alterações;

23.3.4 **DMPL ou DLPA:** Caso a DMPL/DLPA não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitada em diligência para que possamos analisar melhor o balanço, pois esse documento evidencia todas as movimentações realizadas durante o exercício social nas contas que compõem o patrimônio líquido: reservas de capital, de lucros, de reavaliação, capital social e lucros ou prejuízos acumulados.

23.3.5 **Certificado de Habilitação Profissional** – CHP (Decore eletrônico), do responsável pelas informações contidas no Balanço Patrimonial da época do seu registro ou atualizada, certidão emitida pela internet, conforme indicado no anexo da Resolução CFC nº 1637/2021;

23.3.6 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).

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

23.3.7 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.

23.4 SE NECESSÁRIA A ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA DO BALANÇO PATRIMONIAL, deverá ser apresentado juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente, assinado pelo Contador ou técnico contábil da empresa;

23.5 No caso de sociedade anônima, apresentar também a comprovação de publicação na Imprensa Oficial do balanço e demonstrações contábeis e da ata de aprovação devidamente arquivada na Junta Comercial ou órgão competente;

23.6 A comprovação da boa situação financeira dos LICITANTES deverá ser obrigatoriamente demonstrada pela obtenção dos índices contábeis retirados do balanço patrimonial, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, assinados por contador, constando o seu nome completo e registro profissional do Conselho Regional de Contabilidade nos termos da resolução CFC nº 871/2000 e suas alterações;

Índices de Liquidez Geral (**LG**), Liquidez Corrente (**LC**), e Solvência Geral (**SG**) superiores ou igual a 1 (um);

23.7 Os índices serão calculados da seguinte forma:

BALANÇO PATRIMONIAL:

ATIVO	PASSIVO
Ativo Circulante	Passivo Circulante
Ativo Não Circulante	Passivo Não Circulante
Realizável a Longo Prazo	PATRIMÔNIO LÍQUIDO
Investimento	Capital Social
Imobilizado	(-) Gastos com Emissão de Ações
Intangível	Reservas de Capital
	Opções Outorgadas Reconhecidas
	Reservas de Lucros
	(-) Ações em Tesouraria
	Ajustes de Avaliação Patrimonial
	Ajustes Acumulados de Conversão
	Prejuízos Acumulados

A boa situação financeira é analisada pelos índices de Balanço. Os índices observados pela Administração Pública nas licitações são:

Índice de Liquidez Geral (LG):

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$$

$$PC + ELP$$

Índice de Liquidez Corrente (LC):

$$LC = \frac{AC}{PC}$$

Índice de Solvência Geral (SG):

$$SG = \frac{ATIVO\ TOTAL}{PC + EX. LG\ PRAZO}$$

Os valores mínimos para tais indicadores são:

$LG \geq 1,0$	$LC \geq 1,0$	$SG \geq 1,0$
---------------	---------------	---------------

Os fatores constantes das fórmulas serão extraídos do balanço patrimonial exigido neste edital.

- Prova de registro na Junta Comercial ou órgão competente (contendo Carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial ou órgão competente), fundamentado no art. 1.181 e §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02 alínea b. Observe que a regra é registrar o Livro Diário, salvo disposição especial em lei em contrário;
- Demonstrar escrituração Contábil/Fiscal/Pessoal regular, fundamentado [art. 1.179](#), Lei [10.406/02](#) e [art. 177](#) da Lei nº [6.404/76](#);
- Apresentar a Certidão de Habilitação Profissional – CHP, fundamentado na Resolução CFC nº1.637/2021. Esta formalidade dá mais credibilidade ao documento porque comprova a habilitação profissional do Contador ou Técnico Contábil, o modelo da certidão encontra-se anexo a resolução:

Resolução CFC nº 1.637/2021

***Art. 1º** Os profissionais da contabilidade poderão comprovar sua habilitação para o exercício profissional, por meio da Certidão de Habilitação Profissional, e a situação financeira relativa a débitos de qualquer natureza, por meio da Certidão Negativa de Débitos (CND) emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade (CRC).*

***§ 1º** As certidões de que tratam o caput terão prazo de validade de 90 (noventa) dias, contados da data da sua emissão.*

***§ 2º** As certidões serão expedidas, exclusivamente, através do sítio eletrônico do CRC do registro originário ou do registro transferido do profissional. (....)*

Obs.: Caso este documento não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitado em diligência, para comprovação de aptidão perante ao CFC, do profissional que realizou os documentos contábeis está apto para elaboração dos mesmos.

24 DECLARAÇÕES FINANCEIRAS POR MEIO DO SPED

24.1 Obrigatoriamente deverão apresentar o balanço e demonstrações contábeis dos dois últimos exercício social exigível, apresentados na forma da lei (ano de 2021, conforme Tribunal de Contas da União (TCU) no Processo 015.817/2014-8 (Acórdão 1.999/2014, Plenário, TC 015.817/2014-8), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, sendo:

- a. Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário impresso em modo SPED;
- b. Balanço Patrimonial impresso em modo SPED;
- c. Declaração de capacidade financeira impresso em modo SPED ou modelo Anexo XII, ou outro que contenha os índices extraídos do balanço;
- d. Demonstração de Resultado do Exercício impresso em modo SPED;
- e. Dados das assinaturas dos responsáveis pela elaboração dos documentos impresso em modo SPED;
- f. Recibo de Entrega do Livro Digital impresso em modo SPED;
- g. Termo de Autenticação de Livro Digital no órgão competente impresso em modo SPED;
- h. Apresentar a Certidão de Habilitação Profissional – CHP, fundamentado na Resolução CFC nº1.637/2021. Esta formalidade dá mais credibilidade ao documento porque comprova a habilitação profissional do Contador ou Técnico Contábil, o modelo da certidão encontra-se anexo a resolução:

Obs.: Caso este documento não esteja junto aos documentos de habilitação, poderá ser solicitado em diligência, para comprovação de aptidão perante ao CFC, do profissional que realizou os documentos contábeis está apto para elaboração dos mesmos.

- i. Deverá apresentar ainda, junto ao balanço, documento contendo a Demonstração das Mutações do [Patrimônio Líquido](#) (DMPL) ou Demonstração de Lucros ou Prejuízos Acumulados (DLPA) em modo sped e Nota explicativa do balanço, todos devidamente conforme lei;

A demonstração das mutações do patrimônio líquido discriminará:

- 1) Os saldos no início do período;
- 2) Os ajustes de exercícios anteriores;
- 3) As reversões e transferências de reservas e lucros;

- 4) Os aumentos de capital discriminando sua natureza;
- 5) A redução de capital;
- 6) As destinações do lucro líquido do período;
- 7) As reavaliações de ativos e sua realização, líquida do efeito dos impostos correspondentes;
- 8) O resultado líquido do período;
- 9) As compensações de prejuízos;
- 10) Os lucros distribuídos;
- 11) Os saldos no final do período.

25 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

25.2 Asseguramos que tais exigências estão devidamente previstas no Art. 67 da Lei de Licitações 14.133/2021;

25.3 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o item descrito neste processo, ou quando for o caso, será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

25.4 Para cada item licitado, o licitante deverá apresentar comprovação mínima de **20%** da capacidade técnica em relação à quantidade prevista.

25.5 Quando o licitante estiver concorrendo a mais de um item dentro do mesmo segmento, os quantitativos poderão ser somados para fins de comprovação de capacidade técnica, desde que os atestados estejam relacionados ao mesmo tipo de alimento e guardem similaridade relevante com os itens licitados.

25.6 Não será admitida a soma de atestados entre segmentos diferentes, dado que os tipos de alimentos e especialidades são distintos entre si, o que inviabiliza a equivalência prática e jurídica da comprovação.

25.7 **NATUREZA DOS ATESTADOS E SEGMENTO DE RELEVÂNCIA:** Nos casos em que o licitante estiver concorrendo a mais de um item dentro do mesmo segmento, os quantitativos poderão ser somados, desde que, respeitada a divisão por segmento:

- Segmento 1 – Hortifruti (Itens 1 a 49)
- Segmento 2 – Mercado em Geral (Itens 50 ao 186)
- Segmento 3 – Proteínas (Item 187 ao 217)
- Segmento 4 – Padaria (Item 218 ao 225)

PORCENTAGEM A SER EXIGIDA: Será aceito a somatória de atestados com o mínimo de comprovação de 20% da quantidade total de itens arrematados. Caso o licitante arremate dois itens ou mais, a quantidade será somada para cálculo de quantidade exigida (20% da somatória) do mesmo segmento.

- 25.7.1 Caso seja, o arrematante arremate itens de segmento diferente o cálculo será feito de forma separada.
- 25.7.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 25.7.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos, como por exemplo nota fiscal emitida ou fatura.
- 25.7.4 Asseguramos que tais exigências estão devidamente previstas no art. 67 da Lei de Licitações 14.133/2021 e estão devidamente pormenorizadas no Estudo Técnico Preliminar deste processo.

26 PROPOSTA READEQUADA

Após declarada, empresas vencedoras deverão apresentar suas Propostas readequadas;

- 26.1 O prazo de validade da proposta será de no mínimo 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação;
- 26.2 A proposta deve estar devidamente assinada;
- 26.3 Junto a proposta readequada poderá ser solicitado amostra dos produtos ofertados;

27 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 27.1 O custo estimado total da contratação é **R\$10.153.736,80 (dez milhões, cento e cinquenta e três mil, setecentos e trinta e seis reais e oitenta centavos)**, conforme cotação.
- 27.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023).

28 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

28.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotação orçamentária específica, indicada antes da assinatura da ata de registro de preços, contrato ou outro documento equivalente.

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

29 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

29.1 Quanto ao fornecimento dos itens especificados, a CONTRATADA se obriga a:

29.1.1 Entregar os itens nos prazos acima mencionados, tão logo seja cientificada para a retirada dos empenhos; qualquer despesa inerente ao Processo de logística para entrega do material ficará sob a responsabilidade do fornecedor registrado;

29.1.2 Entregar o produto com cópia do empenho e com informação na Nota Fiscal de lote e validade.

29.1.3 Repor todas as perdas por não conformidade do (s) insumo (s); a contratada deverá substituir, em qualquer época, o produto, desde que fique comprovada a existência de inadequação ao solicitado ou qualquer não conformidade, mediante a apresentação do produto defeituoso ou proceder o ressarcimento do mesmo, não acarretando ônus para a CONTRATANTE; Substituição ou reparo de produtos durante o prazo de garantia, sem custos adicionais, dentro de até 1 (um) dia útil após notificação formal, conforme consta no item 6.2.2 deste termo de referência.

29.1.4 Responsabilizar-se pela qualidade e procedência dos produtos, bem como pela inviolabilidade de suas embalagens até a entrega dos mesmos à CONTRATANTE, garantindo que o seu transporte, mesmo quando realizado por terceiros, se faça segundo as condições estabelecidas pelo fabricante, notadamente no que se refere às temperaturas mínimas e máximas, empilhamento e umidade; os produtos poderão ser rejeitados no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de referência e na proposta ;

29.1.5 Apresentar, quando da entrega dos produtos, toda a documentação relativa às condições de armazenamento e transporte, desde a saída dos mesmos do estabelecimento do fabricante até a chegada à CONTRATANTE;

29.1.6 Apresentar carta de compromisso, se responsabilizando pela troca do item, caso o mesmo não possua as exigências deste processo, na tabela dos itens, deste Termo de Referência;

29.1.7 Atender com presteza às solicitações, bem como tomar as providências necessárias ao pronto atendimento das reclamações levadas ao seu conhecimento pela CONTRATANTE;

29.1.8 Prestar todas as informações que forem solicitadas pela CONTRATANTE com objetivo de fiscalizar o contrato.

30 DEVERES DA CONTRATANTE

30.1 São deveres da Contratante:

30.1.1 Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações;

30.1.2 Rejeitar os produtos que não atendam às especificações deste Termo de Referência;

30.1.3 Efetuar o (s) pagamento (s) da (s) Nota (s) Fiscal (ais) / Fatura (s) da contratada, observando, ainda, as condições estabelecidas no edital de licitação;

30.1.4 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido produto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

30.1.5 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da contratada;

30.1.6 Efetuar o pagamento no prazo previsto, em até trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento da obrigação, na proporção dos produtos efetivamente fornecidos no período respectivo, segundo as autorizações expedidas pela CONTRATANTE e de conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos, devidamente atestadas pelo setor competente, observadas a condições da proposta adjudicada e da Ordem de Fornecimento emitida.

31 DAS PROIBIÇÕES

31.1 É proibida, por parte da CONTRATADA, durante a vigência do contrato firmado, a contratação de empregado pertencente ao quadro de pessoal do Órgão Gerenciador e órgãos participantes deste processo;

31.2 A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade acerca do objeto da Compra, salvo se houver prévia autorização da Administração do Órgão Gerenciador deste processo;

32 DOS ANEXOS

32.1 ANEXO I – DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO DE ME E EPP REGIONAL



32.2 ANEXO II – DA NÃO ADOÇÃO DA EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP

32.3 ANEXO III – DA RESERVA DE COTAS PARA ME E EPP DE NO MÁXIMO 25% DO
OBJETO EM LICITAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE BENS DE NATUREZA DIVISÍVEL

Castanhal/PA, dia 18 de novembro de 2025

Elaborado por:

Isabela Carvalho P. Costa

Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitações

Matrícula nº 309377-8

Ciente e aprovo:

Tatiana do Socorro Martins da Silva

Secretária Municipal de Suprimentos e Licitações

ANEXO I – DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO DOS 10% PARA ME E EPP DA REGIÃO

A contratação pública visa satisfazer necessidades públicas que abrangem desde obras até a aquisição de produtos e a contratação de serviços. Além disso, as contratações públicas servem para a concretização de políticas públicas conforme a previsão constitucional. A seguir, analisaremos os fundamentos legais e econômicos para a implementação da preferência de contratação para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) sediadas na Região Metropolitana de Belém/Pa.

Fundamentos Constitucionais

Artigo 170 da Constituição Federal:

A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, objetiva assegurar a todos uma existência digna, conforme os ditames da justiça social, observando-se os seguintes princípios:

IX: Tratamento favorecido para as empresas de pequeno porte constituídas sob as leis brasileiras e que tenham sua sede e administração no País.

Artigo 179 da Constituição Federal:

Os entes federados, em todas as suas esferas, devem conceder às microempresas e empresas de pequeno porte um tratamento jurídico diferenciado, incentivando-as especialmente no que tange às obrigações administrativas, tributárias e previdenciárias:

"Art. 179: A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios dispensarão às microempresas e às empresas de pequeno porte, assim definidas em lei, tratamento jurídico diferenciado, visando a incentivá-las pela simplificação de suas obrigações administrativas, tributárias, previdenciárias e creditícias, ou pela eliminação ou redução destas por meio de lei..."

Conceito de Políticas Públicas

De acordo com o site [políticas públicas] (<https://politicaspUBLICAS.almg.gov.br/>), política pública é um sistema de decisões públicas que visa manter ou modificar a realidade por meio da definição de objetivos e estratégias de atuação e de alocação dos recursos necessários para se atingir os objetivos estabelecidos. Nesse contexto, promover a participação de ME e EPP nas licitações públicas é uma forma de concretizar políticas públicas que incentivam o desenvolvimento econômico na região.

Lei 14.133/2021

Princípios da Nova Lei de Licitações:

A Lei 14.133/2021 incorpora princípios essenciais que devem ser observados na aplicação da lei, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, e, notadamente, o desenvolvimento nacional sustentável:



"Art. 5º: Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável..."

O princípio do desenvolvimento nacional sustentável justifica a adoção de licitações exclusivas para ME e EPP, promovendo o crescimento econômico regional e fortalecendo o ciclo econômico da região.

Lei Complementar 123/2006

Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte:

A Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido dispensado às ME e EPP no âmbito dos poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios:

Art. 48, § 3º: "Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido."

TRATAMENTO DIFERENCIADO

A presente contratação observará o tratamento diferenciado concedido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, em especial os arts. 42 a 49, aplicáveis às licitações e contratos pela regra do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

Para fins de aplicação prática, o limite de enquadramento será o seguinte:

ME: receita bruta anual de até R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais);

EPP: receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 até R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

Ressalte-se que tais limites devem ser aferidos de acordo com o faturamento declarado no último ano-calendário encerrado ou, no caso de empresas recém-criadas, pela projeção anualizada de sua receita bruta.

Ademais, conforme § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, somente poderão usufruir dos benefícios as empresas que, no ano da licitação, não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cuja soma ultrapasse o limite de enquadramento de EPP.

Nas hipóteses de contratos com vigência superior a 12 (doze) meses, para efeito de cálculo, será considerado o valor anual do contrato e não o montante global.

REALIDADE ECONÔMICA E SOCIAL DE CASTANHAL

Contexto Local e Regional



Castanhal, embora seja um município com um mercado local robusto e em constante crescimento, apresenta atualmente uma participação limitada de empresas nas licitações voltadas ao ramo de gêneros alimentícios. Diante desse cenário, justifica-se a ampliação da preferência pela contratação de fornecedores situados na Região Metropolitana de Belém/PA.

Incentivar a participação e a contratação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) dessa região não apenas gera emprego e renda, mas também contribui para a redução de custos logísticos e o fortalecimento da economia regional. Essa prática favorece o crescimento sustentável, promovendo o desenvolvimento contínuo e a criação de novas oportunidades.

Conclusão

Considerando a necessidade de implementar políticas públicas que promovam o desenvolvimento econômico e social na região, é essencial incentivar a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas na região metropolitana. Este incentivo é fundamental para fomentar o desenvolvimento econômico sustentável, gerando um ciclo virtuoso de emprego e renda.

Portanto, nos termos do artigo 48, § 3º da Lei Complementar nº 123/2006, propomos a adoção da preferência de contratação para ME e EPP sediadas na Região Metropolitana de Belém (Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides, Santa Barbara, Santa Izabel, Castanhal e Barcarena) até o limite de 10% do melhor preço válido, como uma medida necessária para a promoção do desenvolvimento econômico e social regional.



ANEXO II – DA NÃO DESTINAÇÃO DE ITENS EXCLUSIVOS PARA ME E EPP

A presente justificativa tem por finalidade esclarecer os critérios adotados para a não aplicação da exclusividade às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) na presente licitação voltada à aquisição de gêneros alimentícios, em regime de fornecimento continuado, a ser realizada pelo Município de Castanhal/PA.

Considerando a natureza e o volume deste pregão, que envolve a aquisição de gêneros alimentícios em grande escala e com significativa variação de itens e quantidades, optou-se por não destinar itens exclusivos para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). A adoção de itens exclusivos poderia comprometer a eficácia, bem como competitividade e a economicidade do certame, tendo em vista que alguns itens possuem alto valor estimado e demandam estrutura logística e capacidade de fornecimento que podem extrapolar a realidade operacional de empresas de menor porte.

Dessa forma, considerando os princípios que regem as contratações públicas, em especial os da eficiência, isonomia e promoção do desenvolvimento nacional sustentável, com base nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela LC nº 147/2014, esta área técnica sugere a não adoção da participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) nesse processo.

ANEXO III – DA RESERVA DE COTAS PARA ME E EPP DE NO MÁXIMO 25% DO OBJETO EM LICITAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE BENS DE NATUREZA DIVISÍVEL

A Administração, considerando os princípios da eficiência, da moralidade e do interesse público, optou por aplicar a reserva de cota de até 25% do objeto da licitação para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), conforme faculta a legislação vigente, em razão da necessidade de padronização do fornecimento.

A presente justificativa tem por finalidade esclarecer os critérios adotados para a adoção da cota reserva em alguns itens da presente licitação. Com o intuito de garantir maior participação das Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) neste certame, optou-se pela aplicação da cota reserva nos itens cujo valor estimado ultrapasse R\$ 200.000,00.

O valor de R\$ 200.000,00 foi definido como parâmetro por se tratar de montante considerado elevado dentro do contexto deste pregão, refletindo itens de maior impacto financeiro no total da contratação. Entende-se que, nesses casos, a utilização da cota reserva é estratégica para permitir que pequenas empresas possam concorrer em parcelas economicamente significativas do objeto, sem comprometer a competitividade, a economicidade ou a segurança do fornecimento. Essa medida busca equilibrar o tratamento favorecido às ME/EPP com a necessidade de assegurar a execução contratual adequada, conforme o disposto no artigo 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº 8.538/2015, que dispõem sobre o tratamento diferenciado e favorecido às ME e EPP nas contratações públicas.

DEMONSTRATIVO DE RESERVA:

ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	QNT	VALOR ESTIMADO
80	Café em pó torrado e moído (AMPLA)	UND	11.094	R\$ 497.122,14
81	Café em pó torrado e moído (COTA RESERVA)	UND	3.697	R\$ 165.662,57
124	Leite em pó integral (AMPLA)	UND	8.887	R\$ 216.665,06
125	Leite em pó integral (COTA RESERVA)	UND	2.962	R\$ 72.213,56
192	Carne bovina - tipo patinho (AMPLA)	KG	20.699	R\$ 903.097,37
193	Carne bovina - tipo patinho (COTA RESERVA)	KG	6.899	R\$ 301.003,37
197	Carne Bovina, moída, tipo musculo/ paleta ou patinho (AMPLA)	KG	13.167	R\$ 390.269,88
198	Carne Bovina, moída, tipo musculo/ paleta ou patinho (COTA RESERVA)	KG	4.389	R\$ 130.089,96
202	Carne suína - com Osso (Costela) (AMPLA)	KG	5.150	R\$ 210.892,50
203	Carne suína - com Osso (Costela) (COTA RESERVA)	KG	1.716	R\$ 70.270,20
204	Charque bovino tipo PA de 1ª qualidade Embalagem de 01 kg. (AMPLA)	KG	5.321	R\$ 272.541,62
205	Charque bovino tipo PA de 1ª qualidade Embalagem de 01 kg (COTA RESERVA)	KG	1.773	R\$ 90.813,06
209	Frango: Corte file peito, congelado, não temperado: Embalagem de 01 Kg. (AMPLA)	KG	7.182	R\$ 202.316,94



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÕES



210	Frango: Corte file peito, congelado, não temperado: Embalagem de 01 Kg. (COTA RESERVA)	KG	2.394	R\$	67.438,98
222	Pão Francês: Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (AMPLA)	KG	20.097	R\$	384.455,61
223	Pão Francês: Embalagem contendo no mínimo 01 kg. (COTA RESERVA)	KG	6.699	R\$	128.151,87
224	Pão Massa Fina (AMPLA)	KG	21.306	R\$	443.803,98
225	Pão Massa Fina (COTA RESERVA)	KG	7.102	R\$	147.934,66

Dessa feita, reitera-se que a definição dos itens objeto da reserva foi realizada de forma técnica e criteriosa, observando-se a divisibilidade do objeto, a possibilidade de execução independente e a não caracterização de fracionamento indevido, atendendo, assim, ao disposto no inciso III do art. 48 da LC nº 123/2006, bem como ao art. 8º, do Decreto nº 8.538/2015.

Ressalta-se que a percentual de 25% está previsto pelo inciso III do art. 48 da LC nº 123/2006, garantindo a observância ao princípio da isonomia, da economicidade e da vantajosidade da contratação pública.

Assim, a adoção da cota reservada de aproximadamente 12% do valor total da licitação mostra-se plenamente justificada, legalmente amparada e tecnicamente adequada, assegurando o cumprimento da legislação vigente e contribuindo para a inclusão produtiva das micro e pequenas empresas.