

## **AVISO DE DISPENSA Nº 06/2025**

### **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17/2025**

Torna-se público que o (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde - MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, realizará Dispensa, na forma presencial, com critério de julgamento pelo menor preço, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável.

**Início de recebimento da Proposta: 04/02/2025 às 09:00 horas.**

**Data limite para envio das propostas adicionais: 07/02/2025 às 09:00 horas.**

Endereço para envio das propostas: Setor de protocolo da prefeitura localizado na Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

#### **1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA**

1.1. O objeto da presente dispensa de licitação é a escolha da proposta mais vantajosa de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender a demanda da Secretaria de Educação por Merenda Escolar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

#### **2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA DISPENSA OS FORNECEDORES**

2.1. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.3. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- f) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.3.2. Aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a

efetividade da sanção a ela aplicada, a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.4. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA PRESENCIAL**

3.1. A participação do fornecedor na disputa do presente dispensa pelo valor se dará com o envio de sua proposta na forma deste aviso.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará sua proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o encerramento.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico assumindo o proponente o compromisso de executar a contratação nos seus bens como, se for o caso, fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8. Juntamente com a proposta inicial, o interessado deverá, também deverá encaminhar as seguintes declarações, constantes no Anexo IV, assinalando a que se enquadrar:

3.8.1. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.8.2. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49. *Nota Explicativa: a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o interessado não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.*

3.8.3. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

3.8.4. Que assume a responsabilidade pelas informações constantes em sua proposta;

3.8.5. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

3.8.6. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.8.7. Até o período final de encerramento de envio das propostas, o licitante poderá substituir sua proposta, desde que não assuma valor superior a proposta já enviada.

#### **4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

4.1. Encerrada a fase de envio das propostas, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

4.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

4.2.1. Neste caso, poderá ser encaminhada contraproposta ao interessado que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

4.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais interessados classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

4.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa.

4.3. Estando o preço compatível, se necessário, será solicitado o envio de documentos complementares, adequada ao último lance.

4.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 dias, a contar da data de sua apresentação.

#### **5. Será desclassificada a proposta vencedora que:**

5.1. Contiver vícios insanáveis;

5.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável;

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

5.7. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

5.7.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

5.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

5.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## **6. HABILITAÇÃO**

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA deste aviso e serão solicitados do interessado mais bem classificado após o encerramento da fase de envio das propostas.

6.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do interessado detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.2.1. Consultar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), emitir as certidões negativas de inidoneidade e de impedimento.

***Nota explicativa: Caso não esteja disponível no PNCP a consulta prevista no item***

6.2.1, poderá ser realizada a consulta consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, a qual abrange também o cadastro do CNJ, do CEIS, do próprio TCU e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

6.3. Constatada a existência de sanção, o interessado será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o interessado será convocado a encaminhá-los, por e-mail, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

6.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.6. O interessado enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123 de 2006, estará dispensado:

a - da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

b - da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

***Nota Explicativa: A apresentação do Certificado de Condição de Microempendedor Individual– CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.***

6.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

6.8. Será inabilitado o interessado que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

6.8.1. Na hipótese de o interessado não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

6.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o interessado será habilitado.

## **7. CONTRATAÇÃO**

7.1. Após a autorização da autoridade competente (conforme Art. 72, inciso VIII), caso se conclua pela contratação, o Termo de Contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, de acordo com o Art. 95 da Lei Federal 14133/2021.

7.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

7.2.1. O prazo previsto para retirada do documento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7.3. No caso de substituição do contrato, o aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

7.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

7.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

7.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

7.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

7.5. Para retirada do documento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação.

## **8. SANÇÕES**

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor ou o contratado que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- a. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. Dar causa à inexecução total do contrato;

- d. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o processo de dispensa ou a execução do contrato;
- i . Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j . Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;
- k. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;
- L. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- a) Advertência no caso da falta prevista na alínea "a" deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa:

1. moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, bem como pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida, até o limite de 15 (quinze) dias;

1.1. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art.137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "h" a "L" do subitem 8.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 8.1, de 10% a 20 % do valor do Contrato.

4. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 8.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea "d" a "g" do subitem 8.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

6. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 8.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos das alíneas "b" a "g" deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos das

alíneas "h" a "L", bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave conforme §5º do art. 156 da Lei 14.133/2021.

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

8.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

8.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

8.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

8.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

8.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

8.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

## **9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

9.1. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

9.2. No caso de todos os interessados restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.2.1. Republicar o presente aviso com uma nova data;

9.2.2. Valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer interessados (procedimento deserto)

9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos interessados, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser

atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

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

9.6. O resultado da dispensa será divulgado no site do (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

9.7. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**9.7.1. ANEXO I - Termo de Referência;**

**9.7.1.1. ANEXO I do TR - Planilha Orçamentária;**

**9.7.2. ANEXO II – Minuta da Proposta;**

**9.7.3. ANEXO III - Minuta de Contrato;**

**9.7.4. ANEXO IV - Declarações;**

Santa Bárbara do Monte Verde, 03 de fevereiro de 2025.

---

**Francisco Luiz Duque**

Secretário Municipal de Educação

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 - OBJETO

1.1 – Contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender a demanda da Secretaria de Educação por Merenda Escolar, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência.

#### 2 - DA PADRONIZAÇÃO

2.1 - A contratação se dará em observância ao princípio da padronização, em consonância com o disposto no inciso IV do art. 19 da Lei 14.133/2021.

#### 3 - DA NATUREZA DO OBJETO

3.1 - O(s) serviço(s) objeto desta contratação é(são) caracterizado(s) como comum (ns).

#### 4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	40
0002	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	27
0003	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	27
0004	AÇÚCAR CRISTAL – açúcar cristal, sacarose de cana-de-açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente.	PCT	16
0005	ALFACE	CB	64
0006	ALHO - alho bulbo inteiro nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme.	KG	21

0007	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	13
0008	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	53
0009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	15
0010	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	20
0011	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	195
0012	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	25
0013	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	75
0014	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	13
0015	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	24
0016	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	20
0017	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	30
0018	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	30
0019	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	20

0020	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	36
0021	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	20
0022	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57
0023	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57
0024	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	24
0025	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	40
0026	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	38
0027	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	3
0028	COUVE	MOLHO	78
0029	CREME DE LEITE – creme de leite, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	45
0030	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	11

0031	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	30
0032	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 310 g. Deverá apresentar data de validade mínima de 6 (seis) meses.	Unid.	40
0033	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	15
0034	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	18
0035	FARINHA DE MILHO – farinha de milho tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	18
0036	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	30
0037	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	20
0038	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	75
0039	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	6
0040	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	57
0041	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente	KG	15

0042	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	190
0043	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	5
0044	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	250
0045	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	125
0046	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	150
0047	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	20
0048	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	10
0049	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.	KG	170
0050	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 – macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	20
0051	MACARRÃO GUELINHA – macarrão goelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	5
0052	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	70
0053	MANDIOCA - mandioca selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40
0054	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	175

0055	MANTEIGA – manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	KG	20
0056	MANTEIGA SEM LACTOSE – manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	KG	7
0057	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	20
0058	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	185
0059	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	30
0060	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	60
0061	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	12
0062	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos	DZ	40
0063	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	35
0064	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	35
0065	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a	KG	57

	Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.		
0066	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	5
0067	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37
0068	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37
0069	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	30
0070	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	26
0071	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	20
0072	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	5
0073	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	27
0074	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento	KG	40

	de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.		
0075	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	15
0076	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	40
0077	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	11

## 5 - PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 - O prazo de vigência da contratação será de 60 (sessenta) dias, contados da data de assinatura do contrato

## 6 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART.6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “B”, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

6.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do documento de formalização de demanda.

## 7 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “C”, EART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

7.1 - As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos do objeto da contratação, foram definidos por este(s) setor(es) demandante(s), com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

## 8 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 - Registre-se que, eventual exigência de documentação de **habilitação** será tratada no tópico específico deste TR (CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.

## 8.2 - Sustentabilidade

8.2.1 - Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

8.2.1.1 - Observar os princípios de sustentabilidade contidos na Lei 14.133/2021, na Lei 12.305/10 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais legislações específicas, adotando ainda, na execução do objeto contratual, práticas de racionalização no uso de materiais e serviços quando cabível, com destaque:

- a) utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizáveis ou biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção, conforme determina o Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);
- d) redução de resíduos, reaproveitamento e destinação adequada dos recicláveis;
- c) utilização de equipamentos com baixo consumo energético, de água e baixa emissão de ruído;
- d) observação das normas do INMETRO;
- e) racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- f) fornecer e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) para os seus empregados e equipamentos de proteção coletiva (EPC) necessários, de acordo com as normas da ABNT e Portaria nº 3.214/78 do Ministério do Trabalho.

## 8.3 - Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.3.1 - Na presente contratação NÃO será indicado marcas, características ou modelo(s).

## 8.4 - Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

8.4.1 - Para a contratação do objeto NÃO haverá vedação ou restrições com relação ao emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução.

## 8.5 - Subcontratação

8.5.1 - NÃO será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 8.6 - Garantia da contratação

8.6.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

# 9 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

## 9.1 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1.1 - O prazo de execução do(s) serviço(s) começará a fluir a partir do (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento da Ordem de Serviço, a ser emitido pelo Setor de Compras ou pelo setor requisitante da(o) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

9.1.2 - Para a execução do objeto a CONTRATADA deverá seguir a seguinte dinâmica:

9.1.2.1 – Entregar os itens nos endereços indicados na AF (Autorização Emitida pelo Setor de Compras).

## 10 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

10.3 - As comunicações entre o Município de Santa Bárbara do Monte Verde 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.

10.4 - O Município de Santa Bárbara do Monte Verde poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5 - A responsabilidade pela gestão e fiscalização do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

10.6 - A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

## **11 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

11.1 - A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

11.1.1 - Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

11.1.1.1 - Não produzir os resultados acordados;

11.1.1.2 - Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

11.1.1.3 - Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## **12 - DO RECEBIMENTO**

12.1 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 02 (dois) dias, pelo(s) fiscal(is), mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 ).

12.1.1 - O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

12.1.2 - O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

12.1.2.1 - Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.1.3 - Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

12.1.3.1 - Realizar a análise de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

12.1.3.2 - Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nas documentações apresentadas, quando for o caso;

12.1.3.3 - Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

12.1.3.4 - Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

12.1.5 - Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

12.1.7 - Quando a fiscalização e a gestão do contrato justificadamente for exercida por um único servidor, caberá a ele praticar todos os atos relacionados ao recebimento provisório e definitivo do objeto.

12.1.8 - O recebimento provisório e definitivo poderá ser substituído por recibo ou outra forma simples, quando forem suficientes para atestar o atendimento das exigências contratuais.

### **13 - LIQUIDAÇÃO**

13.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

13.2 - Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro.

13.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

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

13.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

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

13.5 - A Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação;
- 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.

13.6 - Constatando-se, 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.

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

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

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

#### **14 - PRAZO DE PAGAMENTO**

14.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

#### **15 - FORMA DE PAGAMENTO**

15.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

15.3.2 - 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.

## **16 - REAJUSTE**

16.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

16.2 - Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA acumulado dos últimos doze meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

16.5 - O reajuste será realizado por apostilamento.

## **17 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

17.1 - Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

17.1.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa de Licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, sob a forma **PRESENCIAL**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

### **17.2 - Condições de Participação**

Nos termos do Art. 48, inciso I da lei complementar nº 123/2006, essa dispensa SERÁ DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE -EPP OU EQUIPARADAS. A obtenção do benefício fica limitada

às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

### **17.3 - Exigências de habilitação**

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

17.4 - Habilitação jurídica (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva)

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

17.4.2 - 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>;

17.4.3 - 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;

17.4.4 - 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;

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

17.4.6 - 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;

17.4.7 - 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;

### **17.5 - Habilitação fiscal, social e trabalhista**

17.5.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

17.5.2 - 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;

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

17.5.4 - 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 nº5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

## **18 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

18.1 - O custo estimado da contratação encontra-se detalhado no ANEXO I deste Termo de Referência, tendo sido juntado no processo os preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.

## **19 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

19.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

19.1.1 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012	PROGRAMA	DE
<i>DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR</i>		
3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012	PROGRAMA	DE
<i>DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR</i>		

3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012      PROGRAMA      DE  
DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR

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

## **20 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

20.1 - As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

20.2 - Considera-se licitante todo fornecedor, podendo ser pessoa física ou jurídica, participante da presente dispensa de licitação.

20.3 - Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

Santa Bárbara do Monte Verde, 03 de Fevereiro de 2025.

---

**Francisco Luiz Duque**

Secretário Municipal de Educação

## ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

### ESTIMATIVA DE DESPESA

#### Processo Licitatório nº17/2025 - Dispensa nº 06/2025

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	40	13,32	532,80
0002	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	27	6,14	165,78
0003	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	27	8,19	221,13
0004	AÇÚCAR CRISTAL – açúcar cristal, sacarose de cana-de-açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente.	PCT	16	22,45	359,20
0005	ALFACE	CB	64	3,00	192,00
0006	ALHO - alho bulbo inteiro nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme.	KG	21	34,84	731,64
0007	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	13	11,48	149,24
0008	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	53	40,99	2.172,47
0009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	15	66,99	1.004,85
0010	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na	Unid.	20	13,32	266,40

	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega				
0011	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	195	11,27	2.197,65
0012	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	25	7,17	179,25
0013	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	75	7,17	537,75
0014	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	13	22,97	298,61
0015	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	24	9,22	221,28
0016	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	20	15,99	319,80
0017	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	30	51,24	1.537,20
0018	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	30	7,17	215,10
0019	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo cream cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	20	7,17	143,40

0020	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	36	49,57	1.784,52
0021	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	20	3,01	60,20
0022	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57	52,49	2.991,93
0023	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57	52,49	2.991,93
0024	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	24	5,12	122,88
0025	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	40	10,24	409,60
0026	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem	KG	38	10,24	389,12

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
0027	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	3	14,65	43,95
0028	COUVE	MOLHO	78	2,50	195,00
0029	CREME DE LEITE – creme de leite, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	45	6,14	276,30
0030	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	11	7,17	78,87
0031	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	30	4,60	138,00
0032	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 310 g. Deverá apresentar data de validade mínima de 6 (seis) meses.	Unid.	40	6,04	241,60
0033	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	15	20,48	307,20
0034	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	18	6,53	117,54
0035	FARINHA DE MILHO – farinha de milho tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	18	4,23	76,14
0036	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	30	4,90	147,00
0037	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir	KG	20	4,15	83,00

	de cereal limpo, desgeminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.				
0038	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	75	11,27	845,25
0039	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	6	13,84	83,04
0040	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	57	29,03	1.654,71
0041	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente	KG	15	3,46	51,90
0042	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	190	8,19	1.556,10
0043	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	5	16,39	81,95
0044	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	250	7,17	1.792,50
0045	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	125	19,47	2.433,75

0046	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	150	7,17	1.075,50
0047	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	20	8,19	163,80
0048	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	10	31,49	314,90
0049	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e succulenta, levemente adocicada.	KG	170	16,39	2.786,30
0050	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 – macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	20	4,89	97,80
0051	MACARRÃO GUELINHA – macarrão goelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	5	4,81	24,05
0052	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	70	7,17	501,90
0053	MANDIOCA - mandioca selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40	7,17	286,80
0054	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	175	7,42	1.298,50
0055	MANTEIGA – manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas,	KG	20	11,71	234,20

	respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.				
0056	MANTEIGA SEM LACTOSE – manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	KG	7	13,80	96,60
0057	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	20	10,10	202,00
0058	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	185	4,81	889,85
0059	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	30	3,50	105,00
0060	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	60	9,22	553,20
0061	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	12	5,32	63,84
0062	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos	DZ	40	17,42	696,80
0063	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	35	10,49	367,15
0064	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto,	KG	35	20,99	734,65

	marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.				
0065	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57	31,49	1.794,93
0066	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	5	9,22	46,10
0067	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37	27,29	1.009,73
0068	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37	27,29	1.009,73
0069	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	30	52,49	1.574,70
0070	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	26	5,12	133,12
0071	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite.	Unid.	20	17,42	348,40

	Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).				
0072	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	5	16,79	83,95
0073	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	27	2,76	74,52
0074	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	40	9,22	368,80
0075	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	15	6,76	101,40
0076	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	40	8,45	338,00
0077	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	11	8,19	90,09

O valor total para contratação do objeto é de R\$ 47.865,84 (quarenta e sete mil oitocentos e sessenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos).

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

#### PROCESSO LICITATÓRIO N. 017/2025

#### DISPENSA N. 06/2025

Razão Social: \_\_\_\_\_, CNPJ:  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_ Logradouro: \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_,  
Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_, UF: \_\_\_\_\_,  
CEP: \_\_\_\_\_-\_\_\_\_, Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_-\_\_\_\_ E-mail:  
\_\_\_\_\_

A empresa acima se propõe a prestar os serviços objeto desta dispensa, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo I, pelos preços e condições assinalados na presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Marca	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	40			
0002	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	27			
0003	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	27			
0004	AÇÚCAR CRISTAL – açúcar cristal, sacarose de cana-de-açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente.	PCT	16			
0005	ALFACE	CB	64			
0006	ALHO - alho bulbo inteiro nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou	KG	21			

	mecânica, tamanho e coloração uniforme.					
0007	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	13			
0008	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	53			
0009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	15			
0010	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	20			
0011	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdoxa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	195			
0012	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	25			
0013	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	75			
0014	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	13			
0015	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	24			

0016	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	20			
0017	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hidrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	30			
0018	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	30			
0019	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo cream cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	20			
0020	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	36			
0021	CANJIQUEINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	20			
0022	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de	KG	57			

	manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.					
0023	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57			
0024	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	24			
0025	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	40			
0026	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	38			
0027	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	3			
0028	COUVE	MOLHO	78			
0029	CREME DE LEITE – creme de leite, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	45			
0030	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	11			
0031	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	30			

0032	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 310 g. Deverá apresentar data de validade mínima de 6 (seis) meses.	Unid.	40			
0033	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	15			
0034	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	18			
0035	FARINHA DE MILHO – farinha de milho tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	18			
0036	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	30			
0037	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	20			
0038	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	75			
0039	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	6			
0040	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou	KG	57			

	solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.					
0041	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente	KG	15			
0042	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	190			
0043	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	5			
0044	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	250			
0045	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	125			
0046	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	150			
0047	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	20			
0048	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data	KG	10			

	de fabricação e validade.					
0049	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.	KG	170			
0050	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 – macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	20			
0051	MACARRÃO GUELINHA – macarrão goelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	5			
0052	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	70			
0053	MANDIOCA - mandioca selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40			
0054	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	175			
0055	MANTEIGA – manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	KG	20			
0056	MANTEIGA SEM LACTOSE – manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	KG	7			

0057	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	20			
0058	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	185			
0059	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	30			
0060	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	60			
0061	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	12			
0062	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos	DZ	40			
0063	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	35			
0064	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	35			
0065	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar	KG	57			

	<p>cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.</p>					
0066	<p>PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.</p>	KG	5			
0067	<p>POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.</p>	KG	37			
0068	<p>POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.</p>	KG	37			
0069	<p>QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	KG	30			
0070	<p>REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.</p>	KG	26			
0071	<p>REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de</p>	Unid.	20			

	vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).					
0072	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	5			
0073	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	27			
0074	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	40			
0075	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	15			
0076	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	40			
0077	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	11			

## 1 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

1.1 - O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 dias, contados da data de seu cadastro ou envio.

## 2 - DECLARAÇÃO:

2.1 - Nos termos do art. 63, §1º da Lei 14.133/2021 e do Aviso de Dispensa, declaramos para os devidos fins que a proposta acima compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

LOCAL/DATA

---

Nome do Responsável

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2025**

**O(A) MUNICÍPIO DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE**, inscrito no CNPJ nº 01.611.138/0001-90, com sede Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, representado(a) pelo(a) Prefeito, Exmo.(a) Sr.(a) **Sylvio Silveira Martins Júnior** a seguir denominado **CONTRATANTE** e o(a) empresa \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CNPJ \_\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_, situada no(a) \_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ a seguir denominado(a) **CONTRATADO(A)**, resolvem firmar o presente contrato, com fundamento no **Processo Licitatório nº 17/2025 - Dispensa nº 06/2025**, em observância às disposições da Lei nº14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

**1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

1.1 - O objeto da presente dispensa de licitação é a escolha da proposta mais vantajosa de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender a demanda da Secretaria de Educação por Merenda Escolar, nos termos e condições especificadas no Termo de referência parte integrante e inseparável deste contrato.

**1.2 - Objeto da contratação:**

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Marca	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	40			
0002	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	27			

0003	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	27			
0004	AÇÚCAR CRISTAL – açúcar cristal, sacarose de cana-de-açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente.	PCT	16			
0005	ALFACE	CB	64			
0006	ALHO - alho bulbo inteiro nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme.	KG	21			
0007	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	13			
0008	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	53			
0009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	15			
0010	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	20			
0011	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	195			
0012	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	25			
0013	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de	KG	75			

	sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica					
0014	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	13			
0015	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	24			
0016	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	20			
0017	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	30			
0018	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	30			
0019	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	20			
0020	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	36			
0021	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de	KG	20			

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho.					
0022	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57			
0023	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57			
0024	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	24			
0025	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	40			
0026	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	38			
0027	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	3			

0028	COUVE	MOLHO	78			
0029	CREME DE LEITE – creme de leite, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	45			
0030	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	11			
0031	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	30			
0032	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 310 g. Deverá apresentar data de validade mínima de 6 (seis) meses.	Unid.	40			
0033	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	15			
0034	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	18			
0035	FARINHA DE MILHO – farinha de milho tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	18			
0036	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	30			
0037	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	20			

0038	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	75			
0039	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	6			
0040	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	57			
0041	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente	KG	15			
0042	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	190			
0043	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	5			
0044	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	250			
0045	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	125			

0046	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	150			
0047	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	20			
0048	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	10			
0049	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.	KG	170			
0050	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 – macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	20			
0051	MACARRÃO GUELINHA – macarrão goelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g ou 1 kg.	KG	5			
0052	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	70			
0053	MANDIOCA - mandioca selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40			
0054	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	175			
0055	MANTEIGA – manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do	KG	20			

	produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.					
0056	MANTEIGA SEM LACTOSE – manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	KG	7			
0057	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	20			
0058	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	185			
0059	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	30			
0060	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	60			
0061	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	12			
0062	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos	DZ	40			
0063	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto.	PCT	35			

	Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.					
0064	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	35			
0065	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria n° 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	57			
0066	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	5			
0067	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37			
0068	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	37			
0069	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	KG	30			

	procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante					
0070	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	26			
0071	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	20			
0072	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	5			
0073	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	27			
0074	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	40			
0075	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas,	PCT	15			

	larvas, mofo e material estranho.					
0076	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	40			
0077	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	11			

1.3 - Integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, o Termo de referência, o estudo técnico preliminar, quando elaborado, o aviso da dispensa, Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, eventuais anexos dos documentos supracitados, ambos constantes deste Processo de Licitação.

## **2 - CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1 - O prazo de vigência da contratação será de 60 (sessenta) meses, contados do(a) assinatura do contrato.

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

3.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **4 - CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1 - As regras de subcontratação, quando for o caso, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **5 - CLÁUSULA QUINTA - PREÇO**

5.1 - O valor total da contratação será de R\$ \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_), conforme quadro acima.

5.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos

sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **6 - CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

6.1 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **7 - CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

7.1 - O reajuste e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

8.1 - São obrigações do Contratante:

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

8.1.3 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

8.1.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.6 - Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.7 - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.8 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.1.9.1 - A Administração terá o prazo de até 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 - Responder eventuais pedidos de re-estabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do protocolo.

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

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

9.1 - São obrigações do Contratado:

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

9.1.2 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal/gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

9.1.3 - Alocar, quando for o caso, os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.1.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo como Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no aviso de dispensa, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6 - Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7 - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro utilizado pelo(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8 - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.1.9 - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.10 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.1.11 - Paralisar, por determinação do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12 - Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14 - Submeter previamente, por escrito, ao(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.1.15 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

9.1.17 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.1.18 - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.1.19 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.20 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.21 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde;

9.1.22 - Se for o caso, realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

9.1.23 - Ceder ao(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.

## **10 - CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1 - As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 - É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 - A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado, que possam impactar no cumprimento das obrigações relacionadas a LGPD.

10.5 - Quando for o caso, terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6 - É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, quando cabível.

10.7 - O Contratado deverá exigir de sub operadores e subcontratados, se houver, o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8 - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD,

inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.9 - O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

## **11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)**

11.1 - As regras referentes a exigência de garantia contratual da execução encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art.92, XIV)**

12.1 – O (a) contratado(a) que cometer qualquer das infrações previstas no art. 155 da Lei14.133/2021, ficará sujeito às sanções previstas no art. 156, observado os procedimentos estabelecidos nos art. 157 e 158 da referida lei.

12.1.1 - As infrações e sanções administrativas encontram-se também definidas em tópico específico do aviso de dispensa.

12.12 O (A) Contratado (a) declara plena ciência das hipóteses de infrações e sanções previstas no aviso da dispensa.

### **13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

13.1 - O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 - O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o(a) Município de

Santa Bárbara do Monte Verde, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3 - A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde nesse sentido com pelo menos 2(dois) meses de antecedência desse dia.

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

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

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

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

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

13.6 - O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.6.1 - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2 - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 - Indenizações e multas.

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

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

#### **14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

14.1 - As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, para o exercício atual, na classificação abaixo:

*3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012 PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR*

*3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012 PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR*

3.3.90.30.00.2.05.01.12.306.0004.2.0012 PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO  
MERENDA ESCOLAR

## **15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

15.1 - Os casos omissos serão decididos pelo (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

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

16.2 - O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento), nos termos do art.125 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1 - Incumbirá ao (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021 bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

## **18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)**

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

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Santa Bárbara do Monte Verde, \_\_/\_\_/\_\_\_\_.

---

Sylvio Silveira Martins Júnior

Prefeito

---

Nome do Representante Legal

Razão Social da Empresa

TESTEMUNHAS

1) Ass.: \_\_\_\_\_

CPF:

2) Ass.: \_\_\_\_\_

CPF:

## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO

Processo Licitatório nº 17/2025

Dispensa Presencial nº 06/2025

A(O) Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador do Documento de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_;

DECLARA para os devidos fins de participação no presente certame:

( ) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

( ) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49. Nota Explicativa: a não assinalação do campo acima apenas produzirá o efeito de o fornecedor não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

( ) que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

( ) que assume a responsabilidade pelas informações constantes em sua proposta;

( ) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

( ) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;



(Assinalar apenas os itens que se enquadra)

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.