



## TERMO DE REFERÊNCIA

### **1. Do objeto (Art. 6º, XXIII, alínea “a” da Lei 14.133/2021):**

O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino de Vicentina – MS, durante o ano letivo de 2026.

### **2. Fundamentação da Contratação (Art. 6º, XXIII, alínea “b” da Lei 14.133/2021)**

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar a oferta contínua, adequada e nutricionalmente balanceada de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino de Vicentina/MS, em cumprimento ao direito social à alimentação e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

De acordo com os dados atualizados da Secretaria Municipal de Educação, no exercício de 2026 a rede municipal atende aproximadamente 709 (setecentos e nove) alunos, número que já se aproxima do total registrado no exercício de 2025, que foi de 705 (setecentos e cinco) alunos, evidenciando a estabilidade da demanda.

A organização da oferta alimentar observa as especificidades de cada faixa etária e etapa de ensino, com variação no número de refeições diárias por aluno, conforme diretrizes nutricionais do PNAE. Assim, verifica-se que:

a) alunos do ensino fundamental recebem, em regra, 1 (uma) refeição diária (20% das necessidades nutricionais);

b) alunos da pré-escola recebem 2 (duas) refeições diárias (30% das necessidades nutricionais);

c) alunos em regime de creche integral recebem até 4 (quatro) refeições diárias (70% das necessidades nutricionais);

d) no caso específico da escola rural José do Patrocínio, os alunos do ensino fundamental recebem 2 (duas) refeições diárias, em razão das particularidades locais.

Com base nesses parâmetros, estima-se a produção diária de aproximadamente 1.439 (mil quatrocentas e trinta e nove) refeições no exercício de 2026, em comparação com 1.211 (mil duzentas e onze) refeições diárias em 2025, demonstrando crescimento relevante da demanda operacional do serviço.



Considerando o calendário escolar de cerca de 200 (duzentos) dias letivos, projeta-se a oferta anual superior a 280.000 (duzentas e oitenta mil) refeições, o que evidencia o caráter contínuo, essencial e de grande escala da política pública de alimentação escolar no Município.

Esse cenário impõe à Administração a necessidade de planejamento rigoroso das aquisições, com base em dados reais de consumo, a fim de garantir o abastecimento regular das unidades escolares, evitar descontinuidade no fornecimento e assegurar a adequada execução dos cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico.

A alimentação escolar possui papel fundamental no desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, contribuindo diretamente para o crescimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Trata-se, portanto, de serviço público essencial, cuja interrupção comprometeria não apenas o funcionamento das unidades escolares, mas também direitos fundamentais dos estudantes.

A contratação ora proposta também se justifica pela necessidade de observância das normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações, bem como as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas, garantindo que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios revela-se indispensável para assegurar a continuidade e a eficiência da execução do PNAE no âmbito municipal, com base em parâmetros técnicos, quantitativos atualizados e demanda efetivamente comprovada, conferindo maior segurança, economicidade e previsibilidade à gestão pública.

### **3. Da descrição da solução (Art. 6º, XXIII, alínea “c” da Lei 14.133/2021).**

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no âmbito do Município de Vicentina/MS, visando ao atendimento regular dos aproximadamente 709 (setecentos e nove) alunos matriculados na rede municipal de ensino, ao longo dos 200 (duzentos) dias letivos.

A contratação abrange o fornecimento contínuo de alimentos necessários à preparação das refeições nas unidades escolares, em conformidade com os cardápios e fichas técnicas elaborados pela nutricionista responsável técnica da



Secretaria Municipal de Educação, observando-se as diretrizes nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas na legislação vigente.

Ressalta-se que os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar serão adquiridos por meio de procedimento próprio, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações, não se incluindo no objeto desta contratação.

A solução contempla, ainda: o fornecimento de alimentos em quantidade e qualidade adequadas; o cumprimento rigoroso dos padrões nutricionais e sanitários; a observância das condições de transporte, armazenamento e conservação dos produtos; bem como o atendimento às necessidades alimentares especiais dos alunos, conforme prescrição técnica e cardápios específicos elaborados pela equipe de nutrição.

A escolha pela realização de procedimento licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se a alternativa mais adequada sob os aspectos da legalidade, isonomia, economicidade e eficiência, assegurando ampla competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Trata-se de solução já adotada em exercícios anteriores, com resultados satisfatórios quanto à regularidade do abastecimento e à qualidade dos insumos fornecidos.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF), o que possibilita melhor controle de estoque, adequação às necessidades reais de consumo e redução de perdas, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos.

Considerando o caráter essencial e contínuo da alimentação escolar, as entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, assegurando-se a manutenção do fluxo regular de abastecimento e a continuidade da prestação do serviço público.

O contrato e sua execução serão fiscalizados por fiscais e gestores designados pela Administração.

A solução adotada proporciona maior previsibilidade, eficiência e controle na gestão dos insumos alimentares, contribuindo para a adequada execução do PNAE no âmbito municipal e para a garantia do direito à alimentação escolar de qualidade aos alunos da rede pública.

#### **4. Requisitos da contratação (Art. 6º, XXIII, alínea “d” da Lei 14.133/2021).**

A contratação deverá observar os seguintes requisitos, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021:

O critério de julgamento a ser adotado será o menor preço por lote;



É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, nos termos do art. 72 da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a responsabilidade técnica integral, o sigilo, a qualidade e a rastreabilidade dos serviços prestados;

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, conforme especificações, prazos e locais definidos pela Secretaria Municipal de Saúde, acompanhados da respectiva nota fiscal, na qual deverão constar as informações sobre: marca, fabricante, procedência e prazo de validade;

O fornecedor responsabilizar-se à por quaisquer vícios ou danos decorrentes dos produtos entregues, conforme previsto nos artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor;

**O fornecedor deverá substituir, às suas expensas, no prazo de 24 horas, quaisquer itens entregues com defeitos, vencidos, danificados ou em desacordo com as especificações;**

O fornecedor deverá, com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data prevista para entrega, informar qualquer impedimento ao cumprimento do prazo estabelecido, mediante justificativa formal acompanhada da devida comprovação;

O fornecedor deverá manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, em conformidade com as obrigações assumidas;

Os produtos entregues deverão ser 100% novos, próprios para o consumo humano e dentro do prazo de validade exigido;

Não serão aceitos produtos diferentes dos especificados no Termo de Referência, vencidos, com data de validade inferior à exigida, em mau estado de conservação, com embalagens danificadas, adulteradas ou violadas, nem produtos falsificados ou de qualidade inferior;

Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em suas embalagens originais, lacradas, limpas e em perfeitas condições higiênico-sanitárias;

Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega e conferidos pelo fiscal e gestor do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Para todos os produtos, considerar-se-á que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

As despesas com encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto deste Termo, são de responsabilidade da contratada, estando inclusas no preço final.



Dos requisitos do art. 62 da Lei Federal n. 14.133/2021:

**Nos termos do art. 62 e seguintes da Lei 14.133/2021,**

**Habilitação jurídica:** ato constitutivo (art. 66 da Lei 14.133/2021):

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

**Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade.

**Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU:** 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;

**Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** 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;

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

**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;

**Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:** (Art. 68, da Lei 14.133/2021).

1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
2. Inscrição no cadastro de contribuinte estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou a sede da do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e/ou Municipal do município ou sede do licitante;
4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
5. Declaração de 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;
6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do



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

7. Habilitação econômico-financeira: (Art. 69, II, da Lei 14.133/2021).

( ) não aplica; (x)aplica;

**8. Qualificação Técnica:** (Art. 67 da Lei 14.133/2021) ( ) não aplica;

(x)aplica;

8.1. Alvará sanitário, quando se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios, como é o caso.

8.2. Para carnes, será exigida inspeção sanitária oficial, com identificação por selo SIF, SIE ou SISBI, conforme o caso.

**5. Modelo da Execução do objeto (Art. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei 14.133/2021):**

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas escolas, em prazo máximo de 48h após recebimento de ordem de pedidos, obedecendo todos os padrões necessários de qualidade.

	<b>NOME DA ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
<b>ESCOLA</b>	Escola Municipal Antonia Alves Feitosa	Rua Hannay Yasunaka, nº 1730	Centro
	Escola Municipal José do Patrocínio - Polo	Rua L, nº 2090	Distrito Vila Rica
	Escola Extensão Chapeuzinho Vermelho II	Rua Daniel André de Souza, nº 311	Distrito São José
	Centro de Educação Infantil Antonio Roberto Dias	Rua Antonio Roberto Dias, nº 350	Jardim Vista Alegre

A entrega dos gêneros alimentícios será quinzenal e semanal (somente para verduras, legumes e frutas), respeitando a vigência do contrato e será de acordo com a necessidade de cada unidade escolar e será acompanhada pelo fiscal do contrato, que receberá os serviços provisoriamente, de forma sumária, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



O recebimento dos produtos será atestado através de uma lista que será conferida por um responsável por esta função na chegada dos produtos e fornecedor, conforme Resolução FNDE nº26/2013 e Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020 e demais alterações.

Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os tributos incidentes ou que venham a incidir sobre o produto, inclusive o frete, carga e descarga, no local que a Prefeitura designar e outros.

Os produtos adquiridos deverão ser entregues nas Escolas Municipais, situadas na sede do Município e nos Distritos de Vila Rica e de São José.

Todos os produtos devem ser de ótima qualidade, cumprir com todas as especificações do edital e estar de acordo com a legislação específica vigente e pertinente. Caso os produtos não correspondam à qualidade exigida no edital, os produtos serão recusados e deverão ser substituídos em até no máximo 48 horas após a entrega.

**Período de Fornecimento:** será de 12 meses, a contar da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado caso ainda haja saldo.

O produto que não corresponder às exigências deste termo de referência será devolvido, ficando o fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente na Unidade Escolar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após a notificação da Secretaria Municipal de Educação.

Na ausência de algum gênero alimentício pela empresa vencedora, a mesma deverá substituí-lo por produto de igual ou superior qualidade e valor nutricional.

## **6. Modelo de Gestão do Contrato (Art. 6º, XXII, alínea “f” da Lei 14.133/2021).**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas ajustadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º);



Os produtos serão recebidos nas unidades citadas, acompanhados e fiscalizados por servidor ou comissão do Município de Vicentina, especialmente designado para tal, na condição de representante do Órgão após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante termo detalhado e deverá atestar os documentos das despesas, quando comprovada a fiel e correta prestação dos serviços.

A Contratada deverá manter preposto, aceito pelo Município de Vicentina, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário.

A inadimplência da contratada em relação aos encargos ou indenizações não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

#### **8. Das condições de pagamento (Art. 6º, XXII, alínea “g” da Lei 14.133/2021):**

O pagamento será realizado pela Administração Municipal em parcelas mensais, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da apresentação da nota fiscal ou fatura devidamente formalizada, acompanhada do atesto de execução dos serviços emitido pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato.

O pagamento estará estritamente condicionado à efetiva, completa e satisfatória execução dos serviços contratados, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e com o cronograma previamente aprovado pela Administração.

Para o processamento do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal:

Comprovação da realização das apresentações previstas no período, atestadas pela fiscalização do contrato;

Todos os documentos fiscais e legais exigidos;

Comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, nos termos da legislação vigente.

A ausência de qualquer dos documentos exigidos ou a constatação de irregularidades na execução impedirá a liberação do pagamento até sua regularização.

#### **9. Forma e critérios de seleção do fornecedor (Art. 6º, XXII, alínea “h” da Lei 14.133/2021):**



A seleção do fornecedor para o objeto em questão será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por grupo, em conformidade com o art. 82, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A opção pelo julgamento por grupo se justifica pelo fato de que os itens abrangem gêneros alimentícios e produtos de higiene e limpeza, insumos de natureza essencial, de fornecimento contínuo e que demandam padronização, regularidade e logística integrada. A adoção de julgamento por item poderia gerar fragmentação excessiva do fornecimento, ocasionando:

- Dificuldades técnicas de gestão e controle da execução contratual, pela multiplicidade de fornecedores distintos;
- Risco de desabastecimento, em razão de eventuais desistências ou dificuldades operacionais de pequenos fornecedores que atuassem apenas em itens isolados;
- Elevação de custos indiretos, relacionados ao acompanhamento, fiscalização, recebimento e armazenamento, o que contraria os princípios da eficiência e da economicidade;

Perda de uniformidade na qualidade dos produtos fornecidos, comprometendo a execução adequada.

Nesse contexto, o critério de menor preço por grupo mostra-se o mais adequado e vantajoso para a Administração, pois possibilita maior racionalidade procedimental, reduz encargos administrativos, amplia a competitividade entre fornecedores com maior capacidade logística e assegura regularidade e previsibilidade no abastecimento do Município de Vicentina/MS.

A escolha obedecerá integralmente às condições estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo a comprovação da regularidade fiscal, jurídica e técnica do proponente, em conformidade com a legislação vigente.

#### **10. Estimativa do valor da contratação (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da Lei Federal n. 14.133/2021).**

Após pesquisa de mercado com fornecedores do ramo e Painel de Preço do Governo Federal foi apurado o valor médio estimado de **R\$ 378.705,00 (trezentos e setenta e oito mil, setecentos e cinco reais)**, os quais são preços



compatíveis com a realidade local, e compõem a cesta de preços anexo, utilizada para estimar o valor dos serviços a serem adquiridos pela Secretaria Educação.

<b>LOTE 01: ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>MÉDIA (R\$)</b>	<b>TOTAL (R\$)</b>
01	Açafrão em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica contendo 20 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informação nutricional e prazo de validade (mínimo de 6 meses).	300	Pct	2,21	663,00
02	Açúcar cristal, características técnicas: produto branco, processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, acondicionado em embalagem plástica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), pacote com 5Kg, 1ª qualidade.	130	Pct	16,80	2.184,00
03	Amido De Milho. Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: 500g. Embalagem contendo 500g, com dados de identificação do produto, data de fabricação e validade (mínima de 3 meses a partir da data de entrega).	20	Unid	9,00	180,00
04	Arroz tipo 1, longo, fino, polido, sem glúten, mínimo de 90% de grãos inteiros, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de	600	Pct	15,28	9.168,00



	validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Embalado em polietileno atóxico, contendo 5kg, 1ª qualidade.				
05	Biscoito doce, tipo maisena, acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 345g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, valor nutricional, data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), 1ª qualidade, não podendo apresentar excesso de dureza, serem mal assados e nem se apresentar quebradiço, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante e sem corantes artificiais.	100	Pct	5,88	588,00
06	Biscoito salgado, tipo cream cracker, acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 345g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, valor nutricional, data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), 1ª qualidade, não podendo apresentar excesso de dureza, serem mal assados e nem se apresentar quebradiço, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante e sem corantes artificiais	400	Pct	6,78	2.712,00
07	Cacau Em Pó Alcalino – 100% cacau, sem adição de açúcar. Ingredientes: cacau em pó alcalino. Características sensoriais próprias, produto homogêneo, aroma característico e cor sabor próprios. Embalado em sacos de polietileno atóxico, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, com data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega).	30	Pct	32,63	978,90
08	Camomila - Especificação: camomila em grãos			2,67	26,70



	para chá, pacote com 7g. Hermeticamente vedado e resistente com data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega.	10	Pct		
09	Canela em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 10 gramas, com data de processamento e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	30	Pct	4,73	141,90
10	Chimichurri tradicional sem pimenta, tempero feito base de ervas desidratadas (focos de cebola desidratada, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, mostarda, louro e noz moscada). Acondicionado em embalagem própria transparente, resistente, contendo 50g, com prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega).	900	Pct	5,39	4.851,00
11	Chocolate em pó 32% de cacau. Produto obtido através da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado. Ingredientes básicos: Cacau alcalino em pó (mínimo de 32%), açúcar e aromatizante idêntico ao natural. "Não contem Glúten". Características sensoriais próprias, produto homogêneo, cor marrom, aroma característico e sabor próprio. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. A data da entrega não poderá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Acondicionado em embalagem de 1Kg em saco de polietileno atóxico, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 10 (dez) meses.	300	Pct	26,76	8.028,00
12	Colorífico (colorau), produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,	150	Pct	8,64	1.296,00



	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
13	Cominho em pó, cor amarelo, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem própria transparente, resistente, contendo 10g, com prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega).	500	Pct	3,57	1.785,00
14	Ervilha em conserva, acondicionado em embalagem atóxica, vedada hermeticamente, peso drenado de 170grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega) e valor nutricional, 1ª qualidade.	80	Unid	3,86	308,80
15	Extrato de tomate, concentrado, 1ª qualidade, devendo ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. Tendo como ingredientes apenas tomate, açúcar e sal. O produto deve estar isento de fermentações, mofos, fungos, parasitas ou quaisquer objetos estranhos não característicos do produto, sem aditivos e conservantes. Acondicionado em embalagem plástica ou lata, bem vedada, contendo no mínimo 300grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega) e valor nutricional.	1.000	Unid	6,82	6.820,00
16	Farinha de mandioca, fina, branca, isenta de sujidades, parasitas, larvas, carunchos, entre outros objetos estranhos não característicos do produto. Embalagem atóxica, contendo 500g, com informações como valor nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), marca do fabricante e peso líquido. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	100	Pct	5,22	522,00
17	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa,	80	Pct	3,60	288,00



	isentos de caruncho e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Acondicionada em embalagem atóxica, intacta, bem vedada, contendo 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), lote e informações nutricionais.				
18	Feijão carioca, tipo 1, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e sãos, na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, brotos, manchas, carunchos e descoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, intacta, bem vedada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), pacote em polietileno contendo 1 kg, 1ª qualidade.	600	Kg	7,74	4.644,00
19	Feijão preto: tipo 1, novo, primeira qualidade. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e sãos, na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, brotos, manchas, carunchos e descoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, intacta, bem vedada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de	100	Kg	6,51	651,00



	validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), pacote em polietileno contendo 1 kg, 1ª qualidade.				
20	Fermento em pó químico para confecção de bolos. acondicionada em embalagem atóxica, resistentes e intactas, contendo 250g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), lote e informações nutricionais.	40	Unid	9,34	373,60
21	Leite de soja - Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja. Sabor original. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico e minerais cálcio e zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha) estabilizantes goma gelana, citrato de sódio, goma xantana e lecitina de soja. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data da entrega.	50	Unid	10,09	504,50
22	Leite <b>integral</b> UHT, com os seguintes ingredientes: leite líquido, fuido, de cor branca, opaca, semidesnatado ou integral, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Com cor, sabor, aspecto e características próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com embalagem adequada, inspecionada com selo específico de acordo com a legislação vigente ou certificado de inspeção sanitária, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica tetra pack, de fábrica contendo 1 litro, com dados do	150	Litros	6,12	918,00



	fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade (mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega).				
23	Leite UHT <b>zero lactose</b> , com os seguintes ingredientes: leite líquido, fuido, de cor branca, opaca, semidesnatado ou integral, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Com cor, sabor, aspecto e características próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com embalagem adequada, inspecionada com selo específico de acordo com a legislação vigente ou certificado de inspeção sanitária, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica tetra pack, de fábrica contendo 1 litro, com dados do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade (mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega).	100	Litros	7,90	790,00
24	Macarrão <b>sem ovos</b> , tipo parafuso, espaguete ou padre nosso, 1ª qualidade isento de qualquer substância estranha ou nociva, sem parasitas e carunchos, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega), pacote contendo 500g.	1.800	Pct	5,18	9.324,00
25	Manteiga de primeira qualidade com sal, tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado e sal, obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais.	150	Unid	15,40	2.310,00



	Embalagem resistente pesando 200g, contendo selo de inspeção, data de fabricação e validade (mínimo de 3 meses a contar a partir da entrega). Produto deve ser mantido sob refrigeração e não deve estar derretido, rançoso ou com parasitas, devendo apresentar cor, odor e sabor característicos.				
26	Milho verde em conserva, acondicionado em embalagem atóxica, vedada hermeticamente, peso drenado de 170grs a 200grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega) e valor nutricional, 1ª qualidade. Sem presença de sujidades ou parasitas.	400	Unid	4,00	1.600,00
27	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo 900mls, s/conservantes, livre de matérias terrosas, de parasitos e detritos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega), 1ª qualidade.	800	Unid	6,88	5.504,00
28	Orégano desidratado, deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem própria transparente, resistente, contendo 20g, com prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega).	500	Pct	2,53	1.265,00
29	Sal refinado, iodado, aparência (cristais de granulação uniforme não devendo estar pegajoso e empedrado), odor (inodoro) e sabor característico (salino), com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação federal específica. Acondicionado em embalagem polietileno atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega),	180	Kg	2,34	421,20



	pacote com 1Kg, 1ª qualidade.				
30	Uva passa branca, sem sementes, 1ª qualidade. Obtida por perda parcial de água da fruta madura, sem caroço, sem adição de açúcar, somente o açúcar natural da fruta, de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p., ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo 100g. Com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega.	180	Pct	12,01	2.161,80
31	Vinagre de álcool branco, com a acidez mínima de 4,0%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, 750mls, contendo dados do produto e data de validade (mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega).	150	Unid	2,68	402,00
					<b>71.410,40</b>
<b>LOTE 02- HORTIFRUTIS</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID	MÉDIA (R\$)	MÉDIA TOTAL (R\$)
01	Abacaxi perola ou hawaii, fruto de boa qualidade, polpa amarela, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades e substâncias terrosas, fungos e/ou outro parasita e substâncias que fazem com que a fruta estrague, apresentando evolução completa do tamanho e maturação, sem danos de manuseio e transporte. Com peso por unidade de aproximadamente 1,3 a 1,5 Kg. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	500	Unid	8,50	4.250,00
02	Abóbora Cabotiá: in natura, de primeira	300	Kg	4,40	1.320,00



	qualidade; tamanho médio (pesando entre 1,5 a 2Kg) e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem excesso de substâncias terrosas e corpos estranhos aderidos a superfície externa, isento de fungos e indícios de germinação, devendo atender ao disposto na legislação vigente. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem.				
03	Abóbora menina, verde, in natura, de primeira qualidade, unidade média pesando entre 250 e 500g, casca lisa e verde, tamanho médio, isenta de fungos e indícios de germinação, isenta de sujidades, frescas, íntegras, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem.	300	Kg	6,84	2.052,00
04	Alface crespa ou lisa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, folhas firmes e intactas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho médio pesando entre 250 a 350g. Livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual e entregue em caixas, com identificação de pesagem.	200	Unid	3,88	776,00
05	Alho nacional extra, cabeça de tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade,	300	Kg	27,21	8.163,00



	os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem, 1ª qualidade.				
06	Banana nanica, 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em caixas próprias para o manuseio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	2.500	Kg	5,40	13.500,00
07	Batata doce - in natura, espécie doce, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio entre 200 e 600g. Sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, parasitas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual contendo data de validade e peso. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	300	Kg	4,86	1.458,00
08	Batata inglesa, in natura, lisa, tamanho médio (pesando entre 150 a 170g), perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade da espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades,				



	parasitos e larvas aderentes à superfície externa. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e 1ª qualidade.	500	Kg	5,17	2.585,00
09	Beterraba - 1ª qualidade, in natura, extra média, coloração roxo escuro, compacta, firme e sem ramas. Isenta de sujidades, e quaisquer parasitas, material terroso, indícios de germinação, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição e umidade externa anormal. Tamanho, odor e coloração próprios, devendo ser bem desenvolvidas. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual contendo data de validade e peso. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	450	Kg	7,58	3.411,00
10	Cebola, branca, in natura, 1ª qualidade, tamanho médio (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade da espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	400	Kg	4,50	1.800,00
11	Cenoura, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade da espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas	450	Kg	5,67	2.551,50



	aderentes à superfície externa. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e 1ª qualidade.				
12	Cheiro verde – (coentro e cebolinha), 1ª qualidade. Os maços devem ser compostos de coentro e cebolinha, tamanho mínimo de 25cm e peso mínimo de 160g por maço, devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos, cor própria (verde escuro), sem a presença de pigmentos. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados e embalados individualmente em saco plástico atóxico, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	400	Maço	4,42	1.768,00
13	Chuchu rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e 1ª qualidade.	80	Kg	6,44	515,20
14	Couve manteiga - maço, com folhas verdes e sem rupturas, coloração, sabor e aroma característicos, peso mínimo de 150g. Isenta de sujidades, e quaisquer parasitas, material terroso e umidade externa anormal. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	50	Maço	5,70	285,00
15	Goiaba branca ou vermelha, in natura, semiamadurecida, com polpa intacta e	250	Kg	7,00	1.750,00



	firme, com exterior de coloração verde claro e interior rosado ou avermelhado e sabor adocicado, fruto de boa qualidade, isento de sujidades e substâncias terrosas, larvas, fungos e/ou outro parasita e substâncias que fazem com que a fruta estrague. Apresentando evolução completa do tamanho e maturação, tamanho médio (pesando entre 130 e 160g), sem danos de manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem. veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
16	Laranja, tamanho médio, de ótima qualidade, compacta fresca e firme, isenta de sujidades, fungos e/ou outro parasita e substâncias que fazem com que a fruta estrague. Tamanhos e coloração uniformes, de sabor próprio, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de polietileno ou em caixas próprias para o manuseio com identificação do produto e peso. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	400	Kg	4,51	1.804,00
17	Limão, in natura, 1ª qualidade, casca lisa, verde brilhante, livre de fungos e sujidades, parasitas, larvas, sem manchas e com boa quantidade de suco. Tamanhos e coloração uniformes, de sabor próprio, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem.	100	Kg	4,27	427,00
18	Maçã nacional fuji, comum, 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de manutenção tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando sabor próprio, cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	2.500	Kg	10,03	25.075,00



	qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem.				
19	Mamão formosa, fruto de boa qualidade, tamanho médio, unidade pesando entre 1,8 a 2Kg, isento de sujidades e substâncias terrosas, fungos e/ou outro parasita e substâncias que fazem com que a fruta estrague. Apresentando evolução completa do tamanho e maturação, com cor e cheiro característicos, sem danos de manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	200	Kg	8,32	1.664,00
20	Mandioca - tipo branca ou amarela, fresca, descascada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Acondicionadas em embalagem de polietileno transparente, contendo 1Kg com etiqueta de pesagem, data de processamento e prazo de validade.	450	Kg	6,27	2.821,50
21	Melancia redonda, de primeira qualidade, tamanho médio, 70 a 80% de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar 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. Devendo apresentar homogeneidade visual de	300	Kg	3,09	927,00



	tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca, cheiro, coloração e sabor próprios. Deve conter na embalagem informação de pesagem. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
22	Melão amarelo, in natura, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, de 1ª qualidade. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isenta de umidade externa anormal, agroquímicos, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar maduro. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente e com etiqueta de pesagem. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	250	Kg	7,00	1.750,00
23	Milho verde <b>in natura</b> – milho verde em <b>espiga</b> , in natura, limpo, sem casca ou palha, cabelo e sujidades, de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Isento de parasitas, larvas, terra, sem danos físicos e com cor e cheiro característicos da espécie. Acondicionadas em embalagem transparente, atóxica, contendo 1Kg, com rótulo de identificação contendo alvará sanitário, peso, data de processamento e validade.	100	Kg	11,23	1.123,00
24	Morango, in natura, fresco, de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e	30	Kg	32,48	974,40



	firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gr, contendo dados de pesagem, processamento e validade.				
25	Pepino comum, in natura, 1ª qualidade, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra, umidade externa anormal e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual, contendo identificação do produto e peso. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	300	Kg	6,94	2.082,00
26	Pimentão verde, in natura, de 1ª qualidade, tenros, peso médio unitário de 150 a 200g. consistência firme, casca lisa e coloração verde brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual, contendo identificação do produto e peso. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	150	Kg	10,19	1.528,50
27	Repolho verde, in natura, cabeça tamanho médio (pesando entre 1,9 a 3Kg), perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade da espécie e	200	Kg	5,58	1.116,00



	grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, turgescer, folhas intactas e cor verde claro, o transporte e a conservação em condições adequadas. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, com folhas sem traços de descoloração. Embalado em sacos plásticos, atóxico, individual, contendo identificação do produto e peso. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.				
28	Tomate, salada, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade da espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, turgescer, intactas, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Com ausência de mofo, sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e 1ª qualidade.	600	Kg	7,53	4.518,00
					<b>91.995,10</b>
<b>LOTE 03- CARNES, OVOS E QUEIJO</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>MÉDIA (R\$)</b>	<b>MÉDIA TOTAL (R\$)</b>
01	Carne bovina fresca (patinho) em bife. Características: resfriada 0 a 4°C. Peça de carne bovina, cortada em bife, sem gordura (percentual admitindo até 10% por peça), sem cartilagens e nervos, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades e isento de vestígios de descongelamento. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de	1.200	Kg	40,70	48.840,00



	inspeção do órgão competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI), pesando 1 ou 2Kg de acordo com a necessidade do local. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
02	<p>Carne bovina fresca tipo patinho moído. Características: resfriada 0 a 4°C. Peça de carne bovina moída, sem gordura (percentual admitindo até 10% por peça), realizado aparagem de cartilagens e nervos durante o processamento, moída na hora da entrega, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades e isento de vestígios de descongelamento.</p> <p>Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI), pesando 1 ou 2Kg de acordo com a necessidade do local. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p>	2.300	Kg	37,45	86.135,00
03	<p>Carne bovina tipo acém, em pedaço, resfriada de 0 a 4°C, com no máximo 10% de gordura, sem osso, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor própria (coloração vermelho vivo), sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com registro e selo de acordo com legislação específica, manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do</p>	1.000	Kg	33,24	33.240,00



	órgão competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI), pesando 1 ou 2Kg de acordo com a necessidade do local. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
04	Frango coxa e/ou sobrecoxa, <b><u>desossada, sem dorso</u></b> , congelada com temperatura igual ou inferior a - 12°C, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A carne deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele, acondicionado em embalagem plástica contendo 1 Kg, com dados do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade (mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega). Inspeccionado com selo específico de acordo com a legislação vigente (SIE, SIF ou SISBI), certificado de inspeção sanitária. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	800	Kg	12,50	10.000,00
05	Frango filé de peito, <b><u>sem osso</u></b> , sem pele, congelado com temperatura igual ou inferior a - 12°C, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A carne deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades e isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem plástica contendo de 900g a 1 Kg, com dados do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade (mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega), inspeccionado com selo específico de acordo com a legislação vigente (SIE, SIF ou SISBI), certificado de	900	Kg	20,90	18.810,00



	inspeção sanitária.				
06	Linguiça tipo mista, (com carne suína e bovina embutida em tripa de suíno), resfriada de 0 a 4°C, sem corantes e sem conservantes, limpa de 1º qualidade, apresentando-se gomos uniformes, firme, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem vestígios de descongelamento, com embalagem adequada, inspecionada com selo específico de acordo com a legislação vigente (SIE, SIF ou SISBI), certificado de inspeção sanitária, marca do fabricante, data de fabricação, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica contendo 1 Kg ou 5Kg, com dados do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade (mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega)	450	Kg	19,34	8.703,00
07	Lombo suíno <b>desossado</b> : resfriado de 0 a 4°C, desossado, limpo, cor rosada, cortado em pedaços, com máximo de 15% de gordura. Embalagem de plástico transparente, atóxico e resistente, contendo 1 a 1,5Kg, que garanta a integridade do produto até a data do consumo. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com legislação vigente. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada. A embalagem deverá conter externamente e de fácil visualização os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade (mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega) e	100	Kg	20,26	2.026,00



	nº no registro no ministério da agricultura (SIF, SIE ou SISBI).				
08	Ovos brancos ou vermelhos, de galinha, dúzia, tipo grande (50g unid.) de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem própria para o seu manuseio, isento de sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. Os mesmos não podem apresentarse estragados ou quebrados. Embalagem própria com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses, a contar a partir da data de entrega.	350	Dúzia	9,81	3.433,50
09	Queijo tipo mussarela fatiado com registro no SIF, SIE ou SISBI, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio e sem vestígios de descongelamento, fungos ou parasitas. Fatiado em fatias finas (média de 15 gramas). De boa procedência e qualidade. Pacotes de 180 a 200 gramas. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, data de validade com mínimo de 10 dias a partir da data de entrega, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	100	Kg	41,12	4.112,00
					<b>215.299,50</b>

**10. Dotação Orçamentária (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “j” da Lei Federal n. 14.133/2021).**

A referida contratação terá como fonte de recurso a seguinte dotação orçamentária:



04: Administração  
04.122: Administração Geral  
04.122.0006: Manutenção das ações de Secretaria de ADM e Finanças  
04.122.0006.2007: Manutenção das ações de Secretaria de ADM e  
Finanças  
3.3.90.30-49: Material de Consumo  
1.500: Recursos não vinculados de Impostos

Vicentina, MS, 09 de abril de 2026.



Documento assinado digitalmente  
**DANYELLE FABRYNNE SANTANA PEREIRA**  
Data: 29/04/2026 10:38:36-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

---

**Danyelle Fabrynne Santana Pereira**  
Servidora Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar.