TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 0133/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 097/2026
REGISTRO DE PREÇO Nº. 082/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças.
1.2. Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças.
1.3. Responsável pela Solicitação: Dhara Martins Pedrosa.
1.4. Processo Administrativo: PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 0133/2026
1.5. Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 097/2026.
1.6. Procedimento Auxiliar: Sistema de Registro de Preços – Registro de Preços nº 082/2026.
1.7. Critério de Julgamento: Menor preço por item.
1.8. Forma de Fornecimento: Parcelada, conforme a necessidade da Administração.
1.9. Natureza do Objeto: Aquisição de bens comuns de consumo, consistentes em gêneros alimentícios.
1.10. Órgão Gerenciador: Município de São Francisco do Glória/MG.
1.11. Prazo de vigência da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do regulamento municipal aplicável.

2. OBJETO E NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, produtos de higiene e materiais de consumo em geral, destinados ao atendimento das necessidades operacionais, administrativas e de manutenção das atividades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de São Francisco do Glória/MG, visando assegurar a continuidade e o adequado funcionamento dos serviços públicos municipais, conforme condições, quantidades e exigências deste Termo de Referência e demais anexos do Edital.
2.2. Trata-se de aquisição de bens comuns de consumo, sem dedicação exclusiva de mão de obra e sem execução de obra ou serviço de engenharia. O fornecimento será sob demanda, parcelado, mediante ordem específica, até o limite quantitativo registrado para cada item.
2.3. As unidades, os quantitativos máximos estimados e as descrições individualizadas dos 310 itens encontram-se transcritos no Quadro de Itens que integra este TR, sem indicação de preços. A unidade de julgamento é cada item autonomamente considerado.
2.4. Não se estabelece marca exclusiva. Menções a marcas presentes no Anexo I do edital de origem devem ser examinadas e saneadas antes da publicação ou republicação do instrumento, mantendo-se apenas referências cuja necessidade seja formalmente justificada nos termos do art. 41 da Lei nº 14.133/2021.

3. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. As Secretarias Municipais utilizam diariamente alimentos, materiais de limpeza, higiene e consumo para manter unidades administrativas, espaços de atendimento ao público e demais instalações em condições regulares de funcionamento. A reposição desses insumos depende do consumo, dos estoques e da intensidade das atividades de cada unidade.
3.2. A ausência de abastecimento oportuno pode comprometer a higiene dos ambientes, a segurança sanitária, o atendimento aos usuários, a conservação do patrimônio e a continuidade de rotinas essenciais da Administração. A solução busca evitar desabastecimento e compras emergenciais sucessivas.
3.3. O SRP permite consolidar demandas, ampliar a disputa por item, contratar quantidades efetivamente necessárias e reduzir custos de estocagem e perdas de itens perecíveis. As aquisições não serão automáticas: dependerão de necessidade comprovada, autorização e disponibilidade orçamentária.

3.4. Os benefícios pretendidos são abastecimento regular, padronização mínima de qualidade, transparência, eficiência logística, competitividade e racionalização da despesa pública, observados os arts. 5º, 11, 18 e 40 da Lei nº 14.133/2021.

3.5. A necessidade não se restringe ao abastecimento pontual. A gestão de unidades administrativas exige disponibilidade permanente de materiais de copa, higienização, limpeza e consumo, sendo a solução capaz de atender solicitações de diferentes intensidades sem impor aquisição antecipada de toda a estimativa.

3.6. A contratação permitirá organizar o abastecimento com controles de pedido, entrega, validade, consumo e saldo da ata, reduzindo a exposição a descontinuidade operacional, deterioração de alimentos e aquisição fragmentada sem planejamento.

3.7. DA JUSTIFICATIVA DA REGIONALIZAÇÃO E DA PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS LOCAIS E REGIONAIS

3.7.1. A adoção do tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sediadas no âmbito local e regional fundamenta-se no disposto nos arts. 47, 48, § 3º, e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei Complementar nº 147/2014, bem como no art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, visando à promoção do desenvolvimento econômico e social, à ampliação da eficiência das políticas públicas e à obtenção de melhores resultados nas contratações realizadas pela Administração Municipal.

3.7.2. A regionalização da contratação justifica-se pelas características administrativas, estruturais, operacionais e logísticas do Município de São Francisco do Glória/MG, considerando tratar-se de município de pequeno porte, que possui capacidade física limitada para armazenamento de grandes quantitativos de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, produtos de higiene e materiais de consumo em geral, não dispondo de infraestrutura suficiente para a formação e manutenção de estoques em larga escala.

3.7.3. Em razão das limitações estruturais existentes, não se mostra técnica e operacionalmente adequada a aquisição antecipada da totalidade dos produtos estimados para o período de vigência da Ata de Registro de Preços. Dessa forma, as aquisições serão realizadas de maneira parcelada, frequente e em quantitativos variáveis, inclusive em pequenas quantidades, de acordo com as necessidades efetivas e individualizadas das diversas Secretarias Municipais, mediante emissão das respectivas Autorizações de Fornecimento ou instrumentos equivalentes.

3.7.4. A natureza dos produtos objeto da contratação, especialmente dos gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutigranjeiros, produtos refrigerados e congelados, exige condições adequadas de conservação, acondicionamento, transporte e armazenamento, sendo necessária a adoção de procedimentos de fornecimento que possibilitem a reposição tempestiva dos produtos, evitando perdas por vencimento, deterioração, contaminação ou acondicionamento inadequado.

3.7.5. A proximidade geográfica dos fornecedores poderá proporcionar maior eficiência logística e operacional, favorecendo o atendimento das solicitações em prazos compatíveis com as necessidades administrativas, a reposição frequente dos produtos, a substituição de mercadorias eventualmente rejeitadas pela fiscalização e a redução dos riscos de desabastecimento das unidades municipais.

3.7.6. A adoção da prioridade de contratação local e regional tem como objetivos:

I – Assegurar a continuidade, regularidade e eficiência dos serviços públicos municipais;

II – Garantir maior agilidade no atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais;

III – Minimizar os riscos de desabastecimento de produtos essenciais ao funcionamento da Administração Pública;

IV – Compatibilizar o fornecimento dos produtos com a capacidade física e operacional de armazenamento do Município;

V – Evitar a formação de estoques excessivos e a aquisição de produtos em quantitativos superiores às necessidades efetivas da Administração;

VI – Reduzir perdas decorrentes de vencimento, deterioração, avarias, desperdícios e condições inadequadas de conservação;

VII – Viabilizar o fornecimento parcelado e frequente, inclusive em pequenos quantitativos, conforme as demandas apresentadas pelos setores requisitantes;

VIII – Favorecer a eficiência logística, reduzindo os riscos relacionados a atrasos, deslocamentos e dificuldades de reposição dos produtos;
IX – Estimular o desenvolvimento econômico e social local e regional, mediante o fortalecimento das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;
X – Promover a economicidade, a eficiência administrativa e a racionalização da aplicação dos recursos públicos;
XI – Reduzir a necessidade de contratações emergenciais decorrentes de eventual desabastecimento das unidades municipais.

3.7.7. Para fins de aplicação do tratamento diferenciado e favorecido previsto neste Termo de Referência e no Edital, considera-se âmbito local o território do Município de São Francisco do Glória/MG e âmbito regional a delimitação territorial correspondente aos seguintes municípios da Microrregião de Muriaé:
Antônio Prado de Minas, Barão do Monte Alto, Caiana, Carangola, Divino, Espera Feliz, Eugenópolis, Faria Lemos, Fervedouro, Miradouro, Miraí, Muriaé, Orizânia, Patrocínio do Muriaé, Pedra Dourada, Rosário da Limeira, São Francisco do Glória, São Sebastião da Vargem Alegre, Tombos e Vieiras.

3.7.8. Nos itens destinados exclusivamente à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, será estabelecida prioridade de contratação às empresas sediadas no âmbito local ou regional, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, conforme disposto no art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, observados os critérios, procedimentos e condições estabelecidos no instrumento convocatório.

3.7.9. A delimitação territorial adotada deverá estar devidamente fundamentada no levantamento do mercado fornecedor, na viabilidade logística, na capacidade de atendimento das necessidades municipais e na existência de, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas para os respectivos itens, observadas as disposições do art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

3.7.10. Todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo transporte, deslocamento, acondicionamento, conservação, carga, descarga, entrega e substituição de produtos, deverão estar integralmente compreendidos nos preços ofertados, não sendo admitida cobrança adicional em razão da distância do estabelecimento fornecedor ou do quantitativo solicitado em cada Autorização de Fornecimento.

3.7.11. A aplicação do tratamento diferenciado e favorecido deverá preservar os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, proporcionalidade, razoabilidade, eficiência, economicidade, interesse público, julgamento objetivo e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos dos arts. 5º, 9º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.7.12. O benefício da prioridade local e regional não será aplicado nas hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quando não demonstrada a existência de fornecedores competitivos em número suficiente, quando não se mostrar vantajoso para a Administração Pública ou quando representar prejuízo à adequada execução do objeto.

3.7.13. A regionalização, associada à adoção do Sistema de Registro de Preços e ao fornecimento parcelado sob demanda, constitui medida de planejamento destinada a compatibilizar as aquisições públicas com a realidade estrutural e operacional do Município, buscando assegurar o abastecimento regular das Secretarias Municipais, a redução de desperdícios, a adequada utilização dos recursos públicos e a continuidade dos serviços prestados à população.

4. FUNDAMENTAÇÃO E PLANEJAMENTO

4.1. A contratação fundamenta-se nos arts. 6º, XIII e XXIII; 18; 23; 28, I; 29; 40; 82 a 86; 92; 117; 140 e demais dispositivos aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 002/2024, conforme citado no edital.

4.2. O Documento de Formalização da Demanda, o Estudo Técnico Preliminar – ETP quando exigível, o mapa de riscos, as justificativas de quantitativos, a pesquisa de preços e o despacho de aprovação deverão integrar os autos. O presente documento não substitui estudos ou aprovações não disponibilizados.
4.3. A compatibilidade com o Plano de Contratações Anual deverá ser demonstrada caso o Município tenha elaborado o PCA para o exercício correspondente; inexistindo PCA, registrar-se-á tal circunstância formalmente, sem presumir documento não apresentado.
4.4. As necessidades foram descritas em termos de bens comuns, adjudicáveis por item, para atendimento parcelado das secretarias, devendo a instrução registrar a consolidação das requisições por órgão.
4.5. A autoridade competente deverá assegurar que a fase preparatória contenha justificativa da demanda, estimativas por item, análise de mercado, critérios de aceitação, riscos e demonstração de compatibilidade com as necessidades das unidades requisitantes. A ausência de peça obrigatória deverá ser suprida previamente à aprovação deste instrumento.
4.6. A escolha do pregão eletrônico decorre da possibilidade de definição objetiva de padrões de desempenho e qualidade dos bens, com julgamento por item e observância dos benefícios legais às microempresas e empresas de pequeno porte.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução abrange o registro de preços e o posterior fornecimento de itens novos, próprios ao consumo ou uso a que se destinam, com integridade das embalagens, identificação e rastreabilidade quando cabíveis, mediante requisições das unidades municipais.
5.2. Integram a solução a separação dos pedidos, acondicionamento, conservação, transporte adequado, seguro de transporte, carga, descarga, entrega nos locais autorizados, documentos fiscais, substituição de itens rejeitados e atendimento às determinações da fiscalização, sem cobrança adicional por essas atividades.
5.3. Não estão previstas instalação, montagem ou assistência técnica continuada como parcelas autônomas do objeto. Quando o produto exigir instruções de uso, montagem simples, prazo de validade ou cuidados de conservação, o fornecedor entregará as informações e acessórios originais indispensáveis.
5.4. Para alimentos, observar condições higiênico-sanitárias de acondicionamento e transporte, temperatura e validade compatíveis com cada gênero; para saneantes, higiene e consumo, observar rotulagem, identificação do fabricante, integridade, segurança e legislação setorial.
5.5. O ciclo de atendimento compreende requisição, autorização, expedição, entrega, inspeção, eventual substituição, recebimento definitivo, liquidação, pagamento e registro do consumo/estoque.
5.6. Cada fornecimento constitui obrigação específica da detentora da ata e compreende disponibilização de mercadorias adequadas, logística integral e entrega acompanhada dos documentos de identificação exigíveis, de modo que a Administração receba os produtos em condições de uso ou consumo imediato.
5.7. Os fornecimentos deverão observar a segregação de gêneros alimentícios em relação a saneantes e substâncias potencialmente contaminantes, inclusive durante armazenagem e transporte, evitando risco sanitário, contaminação cruzada e perda de qualidade.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E HABILITAÇÃO

6.1. Os produtos deverão atender às descrições do quadro anexo e à legislação de qualidade, segurança, defesa do consumidor, vigilância sanitária, rotulagem, metrologia e ambiental pertinente a cada categoria. É vedada a entrega de mercadorias adulteradas, violadas, vencidas, avariadas ou sem procedência regular.
6.2. Habilitação jurídica e regularidades fiscal, social e trabalhista: documentação pertinente aos arts. 66 e 68 da Lei nº 14.133/2021, inclusive inscrição cadastral, certidões tributárias, FGTS e CNDT, conforme as exigências proporcionais constantes do edital.
6.3. Qualificação técnica: atestados de fornecimento de bens compatíveis em natureza e características com os itens licitados, sem imposição de exigência excessiva ou restrição indevida. Para atividades sujeitas a vigilância sanitária, licença/alvará exigível pela legislação e compatível com a atividade desenvolvida.

6.4. Qualificação econômico-financeira: observar o art. 69 e os documentos definidos no edital, justificando a pertinência e proporcionalidade dos índices e balanços. A situação de recuperação judicial não determina exclusão automática quando comprovada capacidade de execução.
6.5. As condições de habilitação deverão permanecer atendidas durante a contratação. O tratamento diferenciado de ME/EPP será aplicado conforme LC nº 123/2006, com análise de itens exclusivos, cotas e exceções fundamentadas.
6.6. Embalagens reutilizáveis ou recicláveis, redução de desperdício e meios de transporte adequados serão favorecidos quando tecnicamente viáveis e sem imposição de restrições injustificadas à competição.
6.7. Para bens sujeitos a controle sanitário, a regularidade de fabricação, comercialização, rotulagem, registro ou notificação será exigida apenas quando a legislação específica efetivamente a determinar; não será imposto registro desnecessário ou documentação estranha à atividade do licitante.
6.8. A comprovação da qualificação deve guardar relação direta com os produtos efetivamente disputados, evitando exigências cumulativas ou parâmetros desproporcionais que reduzam a competitividade sem ganho demonstrável para a contratação.
6.9. A presente contratação observará o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no âmbito local e regional, nos termos dos arts. 47, 48, § 3º, e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme justificativa constante do item 3.7 deste Termo de Referência e procedimentos estabelecidos no Edital.
6.10. A contratada deverá assegurar capacidade logística e operacional compatível com a execução do fornecimento parcelado, frequente e sob demanda, considerando as limitações de armazenamento da Administração Municipal, não sendo admitida a imposição de quantitativo mínimo ou valor mínimo de faturamento por solicitação de fornecimento.

7. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS E QUANTITATIVOS

7.1. O Quadro de Especificações e Quantitativos, situado ao final deste Termo de Referência, reproduz os 310 itens, suas descrições, unidades de fornecimento e quantidades máximas estimadas do Anexo I do edital disponibilizado, suprimidas as colunas de preços.
7.2. As quantidades têm caráter estimativo, limitam o consumo da ata e não obrigam aquisição total, conforme art. 83 da Lei nº 14.133/2021. A memória de cálculo deverá ser instruída por histórico de consumo, saldo de estoque, requisições das Secretarias e projeção de demanda para 12 meses, documentos não apresentados neste pedido.
7.3. As referências comerciais e os eventuais descritivos ambíguos do quadro extraído requerem validação técnica antes da aprovação final; prevalecerá a redação saneada e aprovada nos autos.
7.4. A unidade demandante deverá conferir a equivalência entre as unidades indicadas na tabela, o cadastro da plataforma e a futura autorização de fornecimento, especialmente em itens vendidos por caixa, pacote, quilograma, litro e unidade, impedindo alterações indiretas do quantitativo licitado.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	**Abacaxi:** com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Unidade	200	UND.
2	**Alface Lisa**: cabeça. Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	300	Cabeça
3	**Achocolatado em pó:** Em pó de preparo instantâneo, aromatizado, artificialmente, contendo açúcar, cacau, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Deve conter 30% de cacau. Deve conter o registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparente, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de	150	PCT.

	no mínimo 6 meses. Embalagem de 550gr.**Igual ou superior a Nescau.**		
4	**Açúcar cristal**: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco de cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 5kg.	1000	PCT.
5	**Açúcar mascavo:** não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg,	50	PCT.
6	**Açúcar refinado:** sacarose de cana de açúcar, não conter glúten. Pacote 1kg;	50	PCT.
7	**Adoçante Dietético:** líquido contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. 100 ml	100	UND.
8	**Água mineral 500ml:** natural, com gás.	1500	UND.
9	**Água mineral 300ml:** natural, sem gás.	1500	UND.
10	**Água mineral 500ml:** natural, sem gás.	1500	UND.
11	**Alho:** A granel forma de fornecimento em cabeça separado, firmes, sem ferimentos ou defeitos, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Kg	150	KG
12	**Ameixa:** Kg. Fruta de 1ª qualidade, livres de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo.	300	KG
13	**Amendoim**: Tipo I, semente com casca avermelhada, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500gr.	100	PCT.
14	**Amido de Milho**: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. 90Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Validade superior a 60 dias à data de entrega. Embalagem de 500gr	100	PCT.
15	**Arroz:** Agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Embalagem plástica resistente e integra que contenham data de fabricação e validade peso de cada embalagem 5 kg – produto com no mínimo 06 meses de validade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalagem de 5 Kg.	500	PCT.
16	**Atum sólido:** em óleo comestível. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal.Contém ômega 3. Lata de 170gr	100	LT
17	**Aveia em flocos finos:** produto obtido pela moagem de semente de aveia, devendo apresentar o aspecto fino. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. As embalagens devem ter capacidade de 170 gramas, acondicionada em sacos	150	CX

	plásticos apropriados, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, reembalado em caixa de papel vedada com prazo de validade mínima de 6 meses da data de entrega. Padrão de qualidade igual ou superior a **QUAKER**.		
18	**Azeite de oliva extra virgem**: Acidez máxima 0,5%, sem glúten, embalagem de 500ml. **Igual ou superior a Andorinha.**	50	UND.
19	**Azeitona com caroço:** embalagem de 500gr	200	VIDRO
20	**Azeitona sem caroço:** embalagem de 200gr	200	VIDRO
21	**Bacon:** Toucinho de barriga defumado. KG	200	KG
22	**Bala macia:** sabores sortidos. Embalagem de 600g.	100	PCT.
23	**Banana da terra:** De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. KG	300	KG
24	**Banana Prata:** De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. KG	1000	KG
25	**Barra de chocolate ao leite:** fracionado confeiteiro. Com 40% a 45%, de cacau. Embalado individualmente. Devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Não hidrogenado. Entregue sem deformidades e defeitos. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1,050kg.	50	UND
26	**Barra de chocolate Branco:** fracionado confeiteiro. Embalado individualmente. Devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Não hidrogenado. Entregue sem deformidades e defeitos. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1,050kg.	50	UND
27	**Batata Doce:** Com casca sem brilho e firme, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. KG	100	KG
28	**Batata Bolinha:** lavada, com casca e firme, tamanho pequeno, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. KG	100	KG
29	**Batata Inglesa:** lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. KG	400	KG
30	**Batata palha crocante:** embalagem de 800gr	120	PCT.
31	**Bebida láctea: UHT sabor chocolate 200ml**	1000	UND
32	**Bebida láctea: polpa de fruta sabor morango 180g,** parcialmente desnatado resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega com resgitro no Ministério da Agricultura/SF.	500	UND
33	**Biscoito cream cracker:** Pacotes com protetores, dupla embalagem. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis e em embalagem secUND.ária de caixa de papelão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, fermento	1000	PCT.

	químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, ácido lático), sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 350gr. **Igual ou superior a Marilan.**		
34	**Biscoito de polvilho papa ovo:** biscoito feito à base de polvilho, óleo e ovos de boa qualidade pacote de filme atóxico, resistente, lacrado. Características com aparência de massa leve e aerada, organoléticas e físicoquímicas de acordo com a legislação vigente. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 300gr.	200	PCT.
35	**Biscoito Doce Tipo Maisena:** pacotes com protetores, dupla embalagem. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis e em embalagem secundária de caixa de papelão. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, ácido lático), sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease. Sabores milho, coco e leite. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 350gr. **Igual ou superior a Marilan.**	1000	PCT.
36	**Biscoito sequilos -** sabores. Embalagem de 350g	300	PCT.
37	**Biscoito Salpet:** Tradicional. Embalagem de 200gr.	300	PCT.
38	**Cacau em pó:** Ingredientes do produto somente cacau em pó 100%. Sabor acentuado de cacau puro, sem adição de açúcar, não contém glúten. Embalagem de 200g	100	UND
39	**Caixa de Bombom -** caixa sortidas com 250g .**Igual ou superior a Garoto**	1000	CX
40	**Caldo de carne e galinha** – caixa contendo 12 cubos. 114gr. **Igual ou superior a Knorr.**	100	CX
41	**Canela em pó pura:** Com validade superior a 90 dias da entrega. Igual ou superior a Sabor. Igual ou superior a Sabor. Embalagem de 30 gramas.	50	UND.
42	**Canjiquinha fina de milho comum** – tipo 1 – Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor. Embalagem de 1kg.	60	PCT.
43	**Cebola Nacional:** fresca, com casca, firme, sem amassados ou partes estragadas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, mantendo suas características organolépticas. KG	200	KG
44	**Cenoura**: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. KG	200	KG
45	**Chá 20g:** natural, caixa com 10 saches (sabores variados). **Igual ou superior a Mate Leão**	250	CX
46	**Chuchu:** Verde, médio a grande, de 1ª qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. KG	50	KG
47	**Coco ralado em flocos:** sem adição de açúcar. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura, sem qualquer adição de açúcar e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. Embalagem de 100gr. **Igual ou superior a Sococo.**	200	PCT.

48	**Coxa e Sobrecoxa de Frango:** Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas com registro no SIF. Validade superior a 60 dias a entrega. Sem Adição de sal e de Temperos. KG	500	KG
49	**Creme de leite:** Esterilizado com 25% de gordura. Caixa de 200gr. **Igual ou Superior a Nestlé.**	700	CX
50	**Doce de leite:** lata 500g	200	LT
51	**Doce de Pêssego em calda:** lata 450gr	100	LT
52	**Extrato de Tomate**: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto de Vitamina A, Vitamina E, Carboidrato, Proteína, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans., Fibra Alimentar, Sódio. Isento de fermentação. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 300gr. **Igual ou superior a Elefante.**	200	UND.
53	**Farinha de Mandioca**: Torrada e moída tipo1 branca devendo obedecer a legislação vigente, com validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 1kg. **Igual ou superior a Rocha.**	200	PCT.
54	**Farinha de milho da roça:** torrada tipo 1, devendo obedecer a legislação vigente - para preparo de sopa de galinha. com validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 500gr.	100	PCT.
55	**Farinha de Trigo com Fermento :** Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Com validade superior a 60 dias a data da entrega. Embalagem de 1kg	100	PCT.
56	**Farinha de Trigo sem fermento:** Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Com validade superior a 60 dias a data da entrega. Embalagem de 1kg.	100	PCT.
57	**Farofa pronta tradicional:** farinha de mandioca, óleos vegetais, alho, sal, colorífico (farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural urucum), cebola, pimenta vermelha, pimenta-do-reino preta, cebolinha verde, aromatizante e realçador sabor glutamato monossódico. Embalagem de 400g.	100	PCT.
58	**Feijão Carioquinha:** Tipo 1 - natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 – M.A. De acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento. Embalagem de 1kg.	200	KG
59	**Feijão Preto:** Tipo 1 - natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 – M.A. De acordo com a legislação vigente.	250	KG

	Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento. Embalagem de 1kg.		
60	**Feijão Vermelho:** Tipo 1 - natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 – M.A. De acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento. Embalagem de 1kg.	250	KG
61	**Fermento Biológico seco Instantâneo:** Embalagem de 10g. Igual ou superior a Fleischmann	30	PCT.
62	**Fermento em Pó:** Ingredientes básicos: amido de milho, ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Embalagem de 250gr. **Igual ou superior a pó Royal.**	80	UND.
63	**Frango Abatido:** inteiro (sem cabeça, vísceras e pês) congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. KG	100	KG
64	**Fubá Amarelo:** Tipo mimoso, 100% milho. OriUND.o da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, com prazo de validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação legível na data de entrega. Embalagem de 1kg.	50	PCT.
65	**Gelatina em pó**: Sabores variados em embalagem de polietileno, opaco, atóxico, com data de fabricação, prazo de validade de 12 meses e número de lote aparente com registro no M.S. Embalagem de 20gr.	200	UND.
66	**Goiabada solida:** embalagem de 500g **. Igual ou superior a Predilecta**	200	PCT.
67	**Iogurte:** Polpa de fruta sabores variados, parcialmente desnatado embalagem 900 gramas cada, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura /SIF. **Igual ou superior a Yoguedes.**	500	L
68	**Isotônico -** 500ml . **Igual ou Superior a Gatorade**	500	UND.
69	**Laranja Pêra:** De 1ª qualidade, graúdas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. KG	500	KG
70	**Leite condensado:** Contendo leite integral e açúcar. Embalagem de 395gr. **Igual ou superior a Piracanjuba.**	700	CX
71	**Leite de coco:** tradicional o produto deverá apresentar validade mínima de, 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Em frasco com 200 ml	200	UND
72	**Leite desnatado 1l -** Leite desnatado e estabilizantes (monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).**Igual ou superior a Piracanjuba.**	300	CX
73	**Leite em pó integral**: A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme a legislação vigente e registro no	300	PCT.

	M.S. Validade superior 6 meses a data de entrega. Embalagem de 400gr. **Igual ou superior ao Piracanjuba**		
74	**Leite integral 1l –** com o teor de gordura 3%. Ingredientes: leite integral e estabilizante (monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).**Igual ou superior a Piracanjuba.**	800	CX
75	**Limão Taiti:** De primeira qualidade - peso médio 40 g, casca lisa, firme e livre de fungos. Kg	100	KG
76	**Linguiça Calabresa -** KG . **Igual ou superior a Ciacarne**	500	KG
77	**Linguiça para Churrasco:** Tipo toscana, congelada com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. Validade superior a 60 dias a entrega. Embalagem de 1kg. **Igual ou superior a Ciacarne**	200	KG
78	**Louro em folha seca**. Pacote com 5g	100	PCT.
79	**Maçã Nacional:** Primeira qualidade, graúdas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Kg	800	KG
80	**Macarrão Espaguete:** Massa com ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas, massa de sêmola. Prazo de validade mínima de 6 meses da validade Embalagem secUND.ária Fardos. Embalagem de 500gr. **Igual ou superior ao Santa Amália.**	100	PCT.
81	**Macarrão Tipo Padre Nosso (Goela):** Massa com ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas, massa de sêmola. Prazo de validade mínima de 6 meses da validade Embalagem secundária. Embalagem de 500gr. **Igual ou superior ao Santa Amália.**	100	PCT.
82	**Maionese:** Ingredientes - água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, acidulante, ácido lático, não contém glúten. Embalagem de 500gr. **Igual ou superior a Hellmans.**	150	UND.
83	**Manga:** kg. De primeira qualidade, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio de 80 a 100gr.	300	KG
84	**Manteiga:** com adição de sal. Embalada em potes plásticos. Validade mínima de 60 dias, na data de entrega. Embalagem contendo 500gr. **Padrão de qualidade igual ou superior ao CAMPONESA**	150	UND.
85	**Maracujá:** KG. 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme.	200	KG
86	**Margarina Cremosa:** 80% de lipídios, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos. Validade mínima de 60 dias na data de entrega. Embalagem de 500gr. **Igual ou superior a Qualy.**	800	UND.
87	**Massa de Pastel:** 450gr IGUAL OU SUPERIOR A EXTRALAR	300	UND
88	**Massa pronta de bolo:** sabores variados **igual ou superior a Vilma.**	250	PCT.
89	**Melancia Madura:** Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem	1200	KG

	desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Kg		
90	**Melão:** Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Kg	500	KG
91	**Milho para Canjica Branca:** Obtido de grãos de milho, de cor branca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, resistente, as embalagens devem conter informações nutricionais data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr.	100	PCT.
92	**Milho para Pipoca:** Tipo I, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagens de 500gr.	200	PCT.
93	**Milho verde em conserva:** Ingredientes: milho, água e sal. Embalagem de 1,7kg.	50	LT
94	**Milho verde em conserva:** Ingredientes: milho, água e sal. Embalagem de 200g.	300	LT
95	**Molho de tomate:** tradicional, sem conservantes, sem corantes, apresentação cremosa, sachê 300g. **Igual ou superior a Predilecta.**	200	SACHÊ
96	**Molho Madeira**: Polpa de tomate, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, champignon, sal, salsa em flocos, cebola, alho, louro em pó, realçador de sabor, glutamato monossódico, espessante, goma guar e corante idêntico ao natural, caramelo. Sachê 300gr. **Igual ou superior ao Predilecta.**	100	SACHÊ
97	**Morango:** 1ª qualidade, graúdas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Bandeija com 250g.	300	UND
98	**Mortadela:** Constituída de Carnes bovina e suínas, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; Primeira qualidade; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico. Kg . **Igual ou superior a bolognella Perdigão.**	300	KG
99	**Mussarela:** Queijo, tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamentecom leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea,cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico. Kg	500	KG
100	**Óleo de soja:** Tipo 1, Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E, com validade mínima de 6 meses na entrega. Acondicionados em embalagens plástica contendo 900ml.	500	UND.
101	**Orégano** – pacote de 90gr	30	UND.
102	**Ovos de galinha brancos - dúzia:** Higienizado, peso unitário 50g, deve ser entregue em caixa de papelão, com características organolépticas mantidas e data de validade em local visível.	400	DZ
103	**Panetone com frutas cristalizadas :** 400g . Data de validade superior a 30 dias da data da entregra - **Igual ou superior a Bauducco.**	500	UND.

104	**Pão de forma integral sacola:** 400g. Saboroso, macio e fresco. Fonte de fibras e 0% gordura trans. Preparado com farinha de Trigo Integral Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Glúten, Açúcar Mascavo, Fermento Biológico, Azeite, Sal, Farinha de Soja, Emulsificante Lecitina de Soja e Conservador Propionato de Cálcio. **Igual ou superior a Visconti.**	500	PCT.
105	**Pão de forma sacola:** 400g. Preparado com farinha de trigo especial, açúcar, leite, sal e água. Com casca de cor uniforme castanho-dourado, macia, miolo de cor branco-creme de textura macia e granulação fina.**Igual ou superior a Visconti.**	500	PCT.
106	**Pão de queijo:** congelado. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76, Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Ingredientes: ovos, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, leite, sal podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo, sem conservantes ou corantes; sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 15 a 20 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével.**Igual ou superior a Pifpaf.**	100	PCT.
107	**Peito de frango sem osso:** cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Pacote de 1kg:	400	KG
108	**Picolé de frutas:** Contendo ingredientes: Água Mineral, glucose, liga neutra, açúcar, saborizantes e polpas de frutas (sabores sortidos). Unidade.	2000	UND
109	**Pimenta calabresa:** em flocos, pacote com 10g	100	PCT.
110	**Pimentão:** Firmes e sem áreas escuras, fresco, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	200	KG
111	**Pirulito com cabo:** tamanho padrão, sabor morango, no formato de coração, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote com 50 UND.	100	PCT.
112	**Pêra -** Primeira qualidade, graúdas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Kg	500	KG
113	**Pó de Café:** Torrado e moído, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g. **Igual ou superior a Sabor das Matas.**	3000	PCT.
114	**Polvilho azedo:** embalagem de 500gr	50	UND
115	**Polvilho doce:** embalagem de 500gr.	50	UND
116	**Preparado líquido para refresco de frutas: Caju** concentrado, integral, bebida não fermentada, com 30% de polpa da fruta, com	600	UND.

	concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagem 500 ml. **Igual ou superior o Dafruta.**		
117	**Preparado líquido para refresco de frutas: Goiaba** concentrado, integral, bebida não fermentada, com 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagem 500 ml. **Igual ou superior o Dafruta.**	300	UND.
118	**Preparado líquido para refresco de frutas: Manga** concentrado, integral, bebida não fermentada, com 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagem 500 ml. **Igual ou superior o Dafruta.**	300	UND.
119	**Preparado líquido para refresco de frutas: Maracujá** concentrado, integral, bebida não fermentada, com 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagem 500 ml. **Igual ou superior o Dafruta.**	300	UND.
120	**Preparado líquido para refresco de frutas: Uva** concentrado, integral, bebida não fermentada, com 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagem 500 ml. **Igual ou superior o Dafruta.**	300	UND.
121	**Presunto:** Magro, cozido, obtido de pernil ou parte de suíno sadio; Com aspecto, odor, cor e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico. Kg. **Igual ou superior a Pifpaf.**	500	KG
122	**Quiabo:** Firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	100	KG
123	**Rapadura :** ingrediente - cana de açúcar. Chapa	100	CHAPA
124	**Repolho branco:** verde com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração, e tamanhos uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	100	KG
125	**Refrigerante:** A base de cola, água gaseificada, açúcar, cafeína, extrato de nós de cola, corante de caramelo IV, acidulante de ácido fosfólico e aroma natural. Valor energético 85 kcal, 21gr açúcar. Embalagem de 2 litros. **Igual ou superior a Coca Cola**	2000	UND.
126	**Refrigerante:** Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná 0,02%, aroma sintético idêntico ao natural, acidulante INS 330, conservador INS 211, corante de caramelo IV e regulador de3 acidez. Embalagem 2 litros . **Igual ou superior a Antártica**	2000	UND.
127	**Requeijão cremoso**: embalagem com 400gr. **Igual ou superior ao Porto Alegre.**	300	UND.
128	**Rosquinha de sal** – pacote 500g . **Igual ou superior Doporto.**	100	PCT.
129	**Saco de Bombom –** Apresentação: pacote contendo 1kg. Embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: bombom com recheio cremoso, com camada crocante de waffle, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g cada, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A crocância do waffle, combinada com a cremosidade do	100	PCT.

	recheio de castanha-de-caju e a perfeita camada de chocolate que envolve cada mordida, é de se derreter. Embalagem de 1kg.		
130	**Sal refinado iodado:** Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária. Embalagem com 1kg.	80	PCT.
131	**Salsicha:** Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-ovac, pesando até 3 kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC no. 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Validade superior a 30 dias na data de entrega. Kg. **Igual ou superior a Pifpaf.**	400	KG
132	**Sardinha:** Conserva em óleo, enlatado. Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 125gr.	100	LATA
133	**Suco de caixinha:** Ingredientes - água, suco concentrado, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural, vitamina C e edulcorante glicosídeos de steviol (stevia) . Embalagem de 1 litro. Sabores variados.	300	UND
134	**Suco de laranja integral:** pasteurizado sem conservantes, não fermentado e não alcoólico. Não contém glúten. Embalagem de 1L.	150	UND
135	**Suco de uva integral:** 100% natural, sem conservantes e sem corantes. Não elaborado a partir de suco concentrado, sem adição de açucar e sem adição de água. Embalagem de 1L.	200	UND
136	**Tempero completo alho e sal**: embalagem de 500g. **Igual ou superior Arisco.**	100	POTE
137	**Tomate:** Firmes e sem áreas escuras, fresco, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	300	KG
138	**Triguilho:** Trigo para quibe. Com data de validade superior a 90 dias da data de entrega. Embalagem de 500gr.	50	PCT.
139	**Uva passa escura:** sem semente. Embalagem de 200gr	50	PCT.
140	**Uva verde:** Firmes e sem áreas escuras, fresco, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	150	KG
141	**Uva roxa:** Firmes e sem áreas escuras, fresco, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	150	KG
142	**Vagem:** firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Kg	100	KG
143	**Vinagre**: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária:	30	UND.

	Frascos plásticos devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 750ml.		
144	**Abridor de latas:** em alumínio, unidade	10	UND.
145	**Absorvente íntimo** - tripla proteção, com abas, cobertura suave, pacote com 8 UND.	100	PCT.
146	**Água sanitária:** composição quim. hidroxido de sódio e carbonato de sódio, principio ativo: hipoclorito de sódio; teor de cloro ativo de 2,0% a 2,5% p/p, aplicação lavagem e alvejante de roupas, banheiros, pias, tipo comum, frasco de 2 litros.	500	UND.
147	**Álcool em gel 70%:** gel anticéptico para higienização das mãos, neutro, embalagem de 500g	300	UND.
148	**Álcool líquido 46%:** frasco de plástico branco transparente, uso doméstico, aprovado pelo Inmetro. O frasco deverá estar bem vedado com tampa de rosca de no mínimo 18mm de altura e não apresentar nenhum vazamento. Prazo de validade mínimo de 24 meses a contar da data da entrega. A composição, o prazo de validade bem como as instruções de segurança para uso deverá estar destacado no frasco. Com 1 litro	300	LITRO
149	**Amaciante de roupas**: Amaciante para uso em roupas, aspecto físico líquido, viscoso, frangrância lavanda, aplicação amaciante de artigos têxteis, solúvel em água. Composto de cloreto de dialquildimetilamônio, acidulante, coadjuvantes, preservantes, perfume, corante e água que atue com 6,0 ml/kg de roupa. Com aspecto liquido viscoso e PH (PURO) entre 3,0 A 3,6. Apresentado em embalagem plástica resistente. Devendo estar rotulada com a indicação do produto, prazo de validade e numero do lote. Frasco de 2 litros. **Igual ou superior a Ypê.**	100	UND.
150	**Avental:** Confeccionado em napa leve com revestimento em fio têxtil no avesso, com 75cm de comprimento x 65cm de largura.	20	UND.
151	**Bacia plástica:** Em plástico resistente, redonda. Capacidade total de 10 litros.	20	UND.
152	**Bacia plástica:** Em plástico resistente, redonda. Capacidade total de 20 litros.	20	UND.
153	**Bacia plástica:** Em plástico resistente, redonda. Capacidade total de 40 litros.	20	UND.
154	**Balde preto para concreto:** Reforçado, com alça de arame galvanizado, com suporte de mão em baixo com capacidade para 10 litros.	80	UND.
155	**Bandeja plastica:** branca 30 cm x 43 cm	50	UND.
156	**Base de unha incolor:** 8ml **Igual ou superior a Risqué.**	30	UND.
157	**Borrifador de Plástico:** 550ml	100	UND.
158	**Bota de borracha branca, cano curto:** diversos tamanhos, par	200	PAR
159	**Bota de borracha branca, cano longo:** diversos tamanhos, par	200	PAR
160	**Bule para café:** alumínio, com tampa, capacidade de 4,2 l nº 18	20	UND.
161	**Cafeteira de alumínio:** Com capacidade para 2 litros	20	UND.
162	**Caneca branca lisa:** de cerâmica - 325ML	200	UND
163	**Caneca de alumínio:** 1litro	20	UND.
164	**Caneca de alumínio:** 2 litros	20	UND.
165	**Caneca plástica com alça:** 200 ml	300	UND.
166	**Canudos de Plástico dobrável:** 21mmX5mm pacote com 100 und	200	PCT.
167	**Canudos de Plástico reto:** 21mmX5mm pacote com 100 und	200	PCT.

168	**Caixa plástica agrícola vazada:** fabricada em polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD), injetadas em máquinas de alta tecnologia com materiais do mais alto padrão de qualidade de acordo com as principais normas da vigilância sanitária. Resistente ao impacto, aos raios ultravioletas e às repetidas lavagens a que é submetida. Oferece segurança pois sua composição não se altera diante de agentes químicos, ácidos, sais e álcalis, gerando confiabilidade, durabilidade e o melhor custo-benefício do mercado. Cores: a definir. Capacidade: 50L.	50	UND
169	**Caixa plástica organizadora:** 20 litros com trava	50	UND.
170	**Cera de depilar:** tradicional, tipo roll-on profissional, para todos os tipos de pele, com textura extra fina, não cristaliza. Similar ou superior à Depi roll. Refil de 100ml	30	UND.
171	**Cera Líquida:** Auto brilho, incolor, para piso frio, dispensando o uso de enceradeira, embalagem de 850 ml. Igual ou superior a Inglesa	100	UND.
172	**Cera Líquida:** Auto brilho, verde, para piso frio, dispensando o uso de enceradeira, embalagem de 850 ml. Igual ou superior a Inglesa	100	UND.
173	**Click completo com mangueira para botija de gás de cozinha**	10	UND.
174	**Cloro líquido:** desinfetante para uso geral, com cloro super forte. Embalagem de 2 litros. Similar ou Superior a Santa Clara	1000	LITRO
175	**Coador de café de pano tipo flanela grande (cabo de madeira)**	100	UND.
176	**Colher de plástico para sobremesa** - resistente, descartável. Embalagem com 50 UND.	300	PCT.
177	**Colher descartável para refeição:** Embalagem resistente. Embalagem com 50 UND.	300	PCT.
178	**Colher grande serviço:** em aço inox resistente.	20	UND.
179	**Colher para refeição:** em aço inox resistente, tamanho médio.	100	UND.
180	**Concha grande serviço:** em aço inox resistente.	20	UND.
181	**Condicionador para cabelo:** frasco de 2 litros	40	UND.
182	**Copo de vidro:** tipo Americano, 190ml	50	DZ
183	**Copo descartável 200ml:** transparente, material polipropileno atóxico, aplicação: água/suco/refrigerante. Tiras com 100 un. Gravação no fundo do copo do símbolo de identificação p/ reciclagem "PP", conforme NBR 13230 e capacidade do copo. Pacote com 100 unidades	2000	PCT.
184	**Copo descartável para cafezinho:** 50 ml transparente, resistente, material polipropileno atóxico, aplicação: água/suco/refrigerante.gravacao no fundo do copo do simbolo de identificação p/ reciclagem "pp",conforme nbr 13230 e capacidade do copo. Pacote com 100 unidades	1000	PCT.
185	**Copo plástico long drink:** capacidade para 340ml, cores variadas.	500	UND
186	**Corda para varal:** em nylon com comprimento de 10 metros.	40	UND
187	**Creme de cabelo para pentear:** sem enxague – 300ml	50	UND.
188	**Cumbuca de isopor para caldo:** Capacidade 300 ml. Altura: 5,6cm x diâmetro 11,8 cm. Embalagem contendo 50 unidades.	300	PCT.
189	**Desengordurante:** detergente liquido e desinfetante para limpeza pesada. **Igual ou superior ao Veja**	800	UND.
190	**Desentupidor de pia:** confeccionado em borracha, com cabo de madeira.	10	UND.
191	**Desentupidor de vaso sanitário:** confeccionado em borracha, com cabo de plástico	10	UND.

192	**Desinfetante:** uso geral profissional, princípio ativo cloreto aquilbenzil, fragrâncias. Embalagem de 2 litros	800	UND.
193	**Desodorante creme antiperspirante:** agradável fragrância, usado por homens como por mulheres. não contem álcool etílico. Embalagem de 55g	50	UND.
194	**Dispenser sabonete líquido com reservatório:** cor branco, material de plástico resistente, instalação prática na parede. Capacidade de 800 mL.	50	UND.
195	**Dispenser para papel toalha interfolhado:** cor branca, plástico de alta resistência, sistema de abertura e fechamento com trava, capacidade para 600 toalhas de papel interfolhas de 2 ou 3 dobras.	50	UND.
196	**Detergente líquido:** Composição: linear alquil benzeno sulfonato de sódio, lauril éter sulfato de sódio, espessantes, conservantes, sequestrante, Corante, neutro e água biodegradável, testado dermatologicamente, tensoativo biodegradável. Embalagem de 500ml. **Igual ou superior a Ypê**.	1000	UND.
197	**Escorredor de arroz:** plástico, redondo, resistente	10	unid
198	**Escorredor de pratos e talheres:** em aço inox	10	unid
199	**Escova de dentes:** adulto, macia, cores sortidas	1000	UND.
200	**Escova para lavar roupa:** superfície de madeira, cerdas de nylon, tamanho convencional	60	UND.
201	**Esmalte:** cremoso hipoalergênico, cores variados. Emblagem de 8ml **Igual ou Superior a Risqué**	150	UND.
202	**Esponja de limpeza:** Dupla face, uma face macia e outra áspera, espuma/fibra sintética, formato retangular, abrasividade alta/mínima, aplicação limpeza em geral. **Embalagem com 4 unidades**	500	UND.
203	**Esponja em aço metálica:** 100% inox, não enferruja	150	UND.
204	**Esponja para banho:** Dupla face, uma face macia e outra áspera, espuma/fibra sintética, formato retangular, abrasividade alta/mínima, aplicação a higienização.	100	UND.
205	**Espumadeira de serviço:** em aço inox resistente	20	UND.
206	**Essência concentrada:** fragrâncias diversas, embalagem de 140ml.**Igual ou superior a Ubon**	400	UND.
207	**Faca para cozinha:** com corte, cabo de madeira, lâmina resistente, em aço inox resistente. Igual ou superior a Tramontina	30	UND.
208	**Filme PVC:** rolo com 30m	100	UND.
209	**Filtro de papel para coar café:** dupla costura, resistente. Embalagem com 40 UND.	50	PCT.
210	**Fio dental:** composição: polipropileno entrelaçado, corante verde ci 74260, cera micro cristalina e aroma de mentol. 100m	30	UND.
211	**Flanela amarela:** para limpeza, 30 x 50 cm	500	UND.
212	**Fósforo:** com palito largo, super forte e resistente. Caixa com 40 und	30	CX.
213	**Forma de bolo: Retangular, 31cm x 21cm x 5cm**	30	UND.
214	**Forma de bolo: Retangular, 40cm x 29cm x 6cm**	30	UND.
215	**Garfo descartável para refeição:** resistente, embalagem com 50 unidades	200	PCT.
216	**Garrafa térmica:** capacidade para 1 litro - de pressão e com alça. **Igual ou superior a Alladin**	50	UND.
217	**Garrafa térmica:** capacidade para 1 litro - unidade - com alça e tampa. **Igual ou superior a Alladin**	50	UND.
218	**Garrafa térmica:** capacidade para 1,8 litro - de pressão e com alça. **Igual ou superior a Alladin**	50	UND.

219	**Garrafa térmica:** capacidade para 5 litro - unidade - com alça e tampa. **Igual ou superior a Alladin**	10	UND.
220	**Garrafinha Squeeze :** em plástico atóxico, capacidade para 500mL.	500	UND.
221	**Guardanapo de papel:** 20 x 23cm, branco, macio, pacote com 50 unidades. Igual ou superior ao Snob.	500	PCT.
222	**Garfo para refeição:** aço inox tamanho médio	100	unid
223	**Haste Flexível:** com ponta de algodão - puro algodão, seguros e absorventes, antigermes, protegidos contra germenes, antibacterial, caixa com 75 UND.	30	CX
224	**Hidratante corporal:** perfumado, com as caracteristicas: Hidrata a pele; Rejuvenesce; Pele perfumada; Reduz as peles mortas; Ajuda na firmeza da pele. Embalagem 500ml.	30	UND.
225	**Inseticida multi aerosol –** embalagem 380ml.	100	UND.
226	**Isqueiro comum grande**: unidade	200	UND.
227	**Jarra de vidro diamante:** para suco, com tampa, capacidade de 2litros	40	UND.
228	**Lã de aço fina**: abrasividade mínima, aplicação utensílio de alumínio, biodegradável, pacote com 8 unidades. **Igual ou superior ao Bombril.**	400	PCT.
229	**Lâmina de barbear:** em aço inoxidável, caixa com 5 und. **Igual ou Superior à BIC**	30	CX
230	**Limpa Alumínio:** embalagem de 500ml	200	UND.
231	**Limpa cerâmica e azulejo:** limpa sem manchar, embalagem de 1 litro**. Igual ou Superior à Azulim**	300	UND.
232	**Limpa vidro:** com ativo Acqua Repel que evita marcas de chuva, embalagem de 500ml, **Igual ou superior à Uau**	300	UND.
233	**Liquidificador comum:** Com 550 w de potência com 2 velocidades agregadas à função pulsar. Capacidade para **2 LITROS.**	20	UND.
234	**Lixa de unha:** adulto, simples, dupla face (lado aspero e lado fino).	300	UND.
235	**Lixeira plástica:** com tampa e com pedal – 10 litros	100	UND.
236	**Lixeira plástica:** com tampa e com pedal – 20 litros	100	UND.
237	**Lixeira plástica:** com tampa e com pedal – 30 litros	100	UND.
238	**Lixeira plástica:** com tampa e com pedal – 50 litros	50	UND.
239	**Luva de látex natural**: multiuso, palma antiderrapante, cor amarela, embalagem com 1 par – **tamanho G**	200	PAR
240	**Luva de látex natural**: multiuso, palma antiderrapante, cor amarela, embalagem com 1 par – **tamanho M**	200	PAR
241	**Luva de látex natural**: multiuso, palma antiderrapante, cor amarela, embalagem com 1 par – **tamanho P**	200	PAR
242	**Mangueira para gás de cozinha -** UNIDADE	5	UND.
243	**Marmitex de isopor redonda com tampa:** 350ml caixa com 100 unidades	400	CX
244	**Marmitex de isopor redonda com tampa:** 750ml caixa com 100 unidades	400	CX
245	**Odorizante de Ambiente 360ml -** fragrância lavanda **- Igual ou superior a Bom ar**	500	UND.
246	**Pá plástica para lixo:** Unidade	50	UND.
247	**Pá de lixo:** cabo longo, plastificado.	50	UND.
248	**Palito para churrasco:** de madeira de 25cm com ponta. pacote com 100und	50	PCT.
249	**Panela de alumínio batido:** resistente, cabo de madeira com tampa, capacidade de 10 litros	10	unid

250	**Panela de pressão:** capacidade **7,5 litros**	10	UND.
251	**Pano de chão extra grande grosso alvejado:** medida 50x80cm , malha dupla em formato de saco. Branco	300	UND.
252	**Pano de chão Xadrez grande grosso:** medida 45x65cm, material microfibra e algodão.	300	UND.
253	**Pano de prato:** em tecido branco, encorpado e absorvente, 100% algodão, medindo aproximadamente 0,45 m x 0,75 m	300	UND.
254	**Papel alumínio:**rolo com 45 x 45m	200	UND.
255	**Papel higiênico:** cor branca, não reciclado, macio, folha dupla, picotado, neutro, rolos com 30 m de comprimento e 10 cm de largura, pacote com 4 rolos. **Igual ou superior ao Milli.**	2000	PCT.
256	**Papel toalha:** para cozinha, branco, macio, absorvente, folha dupla, picotado - pacote com 2 rolos de 60 toalhas de 22 x 20 cm cada uma.	800	PCT.
257	**Papel toalha interfolha:** 23 cm x 21 cm pacote com 1000 unidades	1000	fardo
258	**Pasta de dente:** com flúor, máxima proteção anti-cáries, 90g, menta refrescante, com micro partículas de cálcio	100	UND.
259	**Pedra sanitária:**40 g. **Igual ou superior a desodor.**	400	CX
260	**Peneira plástica:** tamanho: 16cm, polipropileno com tela de poliéster.	10	UND.
261	**Pirex de vidro Oval:** Pirex em Vidro Térmico no Formato Oval e Translucido. Medida: 6 x 39 x 27 cm. **Igual ou superior ao Marinex.**	20	UND.
262	**Pote hermético de vidro 640ml:** Com 4 travas - Unidade	30	UND.
263	**Pote hermético de vidro 1L:** Com 4 travas - Unidade	30	UND.
264	**Pote descartável redondo com tampa 200 ml pacote com 50un**	200	UND.
265	**Pote de vidro com tampa de plástico com rosca - 1L**	50	UND.
266	**Pote Plástico com tampa de rosca - 3,600l**	40	UND.
267	**Prato de vidro fundo para refeição**	100	unid
268	**Prato descartável para refeição:** Tamanho 21cm. Embalagem com 10 unidades.	500	PCT.
269	**Pratos descartáveis para sobremesa:** resistente, pacote com 10 UND.	500	PCT.
270	**Pregador de roupa plástico:** embalagem com 12 UND.	100	UND.
271	**Presto barba:** cabo emborrachado, embalagem com 2 UND. **Igual ou superior a ultragrip**	150	PAR
272	**Ralo de cozinha:** Ralador de alimentos e legumes com lâmina em aço inox, com 4 diferentes opções de corte com dentes em escala maior. Comprimento 200mm, largura 105mm, altura 80mm. Material INOX	20	UND.
273	**Removedor de esmalte - 100ml:** removedor à base de acetona, hipoalergênico, com ótima remoção e com óleo vegetal.	30	UND.
274	**Rodo de espuma:** com base madeira com espuma, cabi madeira revestido com plastico, resistente	100	UND.
275	**Rodo de pia -** borracha, **14 cm,** com cabo ergonômico	50	UND.
276	**Rodo Plástico:** borracha, **40 cm,** com cabo rosqueado	100	UND.
277	**Rodo Plástico:** borracha, **60 cm,** com cabo rosqueado	200	UND.
278	**Relógio de parede analógico:** redondo, com fundo branco, em plástico.	20	UND.
279	**Sabão de coco em barra:** pacote com 5 unidades de 200g	100	PCT.
280	**Sabão em Barra**: Neutro, glicerinado, multiuso, perfumado, biodegradável, 200gr - pacote com 5 barras. Composição: Base de ácidos graxos, glicerina, conservantes, sal inorgânicos e água. Testado dermatologicamente. Devera constar a data	300	PCT.

	de fabricação, data de validade, o numero do lote e o registro do produto na ANVISA. Igual ou superior ao Ipê.		
281	**Sabão em pó**: Biodegradável, Composição: Tensoativo, aniônico, tamponantes, coadjuvantes, sinergista,corantes, enzimas, branqueador óptico, essência, água, alvejante. Embalagem plástica com 800g. **Igual ou superior a Brilhante.**	500	UND.
282	**Sabonete Liquido:** 1 litro, fragrâncias	200	UND.
283	**Sabonete:** neutro, branco, suave, cremoso e perfumado. UND. de 90g . **Igual ou Superior a Lux.**	200	UND.
284	**Saco de Chup Chup:** pacote com 100 und	100	PCT.
285	**Saco de hambúrguer:** 20 x 15 pacote com 50 UND.	50	PCT.
286	**Saco para cachorro quente:** Embalagem para cachorro quente, Pacote com 50 unidades. Medida: 20 X 15 cm. Cor Branca. Material: Plástico 100% Reciclável.	200	PCT.
287	**Saco para lixo:** 50 litros, rolo, com picote, 10kg, classe 1, tipo c, cor preto, dimensões: 63 x 80 cm, com 100 UND.	1000	PCT.
288	**Saco para lixo:** 100 litros, rolo, com picote, 20 kg, classe 1, tipo c, cor preto, dimensões: 75 x 1,03 cm, com 100 UND.	1000	PCT.
289	**Saco para lixo:** 15 litros, rolo, com picote, 3kg, classe 1, tipo c, cor preto, dimensões: 39 x 58 cm, com 100 UND.	1000	PCT.
290	**Saco para lixo:** 30 litros, rolo, com picote, 6kg, classe 1, tipo c, cor preto, dimensões: 59 x62 cm, com 100 UND.	1000	PCT.
291	**Saco para pipoca:** Embalagem para pipoca, cor branco. Pacote com 50 unidades	100	PCT.
292	**Sacola de plástico transparente:** bobina picotada – Contém 500 sacos de 40cm x 50cm. FUNDO Reto.	10	BOB
293	**Shampoo** - galão de 5l - para todos os tipos de cabelos	50	UND.
294	**Soda caústica :** embalagem de 1 kg - **Igual ou superior a Escorpião**	50	kg
295	**Suporte para coar café:** plástico, cor: marrom, altura: 15,5cm – largura: 13cm – profUND.idade: 16,5cm.	20	UND.
296	**Tapete para porta:** Antiderrapante, base 100% poliéster, superfície 55% algodão e 45% poliéster. Tamanho 50cm x 70cm.	50	UND.
297	**Toalha de banho:** 100% algodão, boa qualidade, medidas: 0,68 x 1,23	100	UND.
298	**Toalha de rosto:** 100% algodão, boa qualidade, medidas: 40x60 cm	100	UND.
299	**Toalha encerada estampada para mesa:** em metros com largura de 1,40m**. Igual ou superior a Vulcan.**	100	METRO
300	**Vasilha Plástica quadrada:** capacidade 1 litros, para armazenamento de alimentos, com tampa.	50	UND.
301	**Vasilha Plástica retangular:** capacidade 2 litros, para armazenamento de alimentos, com tampa.	50	UND.
302	**Vasilha Plástica retangular:** capacidade 6 litros, para armazenamento de alimentos, com tampa	50	UND.
303	**Vassoura de pelo:** boa qualidade	150	UND.
304	**Vassoura de piaçava nº 5:** Boa qualidade, unidades. **Igual ou superior a Santa Terezinha.**	150	UND.
305	**Vassoura para vaso sanitário:** cabo plástico e cerdas sintéticas, sem suporte.	100	UND.
306	**Vassoura plástica:** multiuso, cerdas macias, plumadas e longas, na cor verde. dimensões: 30 x 16,5 x 4,5cm. Igual ou superior a noviça	150	UND.

307	**Vassoura tipo escovão:** dimensões 26 x 5 x 3,5cm. Cerdas de pet 0 0,5mm onduladas. Cabo de madeira 22 mm. Para escovar tapetes e calcadas	50	UND.
308	**Vela para filtro de barro:** refil	50	UND
309	**Xícara para chá com pires:** 246 ml. Igual ou superior a Duralex	100	PAR
310	**Caixa plástica organizadora:** 40 litros com trava	50	UND.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. O objeto reúne gêneros e materiais padronizados, regularmente ofertados por atacadistas, distribuidores, comércio varejista e fornecedores especializados, cuja participação pode variar segundo a categoria e os requisitos sanitários.

8.2. Foram consideradas como alternativas: compras avulsas por demanda, aquisição integral para formação de estoque e SRP com fornecimento parcelado. O SRP apresenta adequação operacional por permitir requisições frequentes, demanda variável e redução de perdas por validade e armazenamento.

8.3. A viabilidade mercadológica e a competitividade devem ser comprovadas mediante pesquisa documentada de preços, fontes, fornecedores consultados, condições de entrega e análise de eventual restrição indevida. Não se presume pesquisa adicional efetivamente realizada além daquela constante do processo.

8.4. Os valores referenciais precisam ser confrontados com características, unidades e embalagens de cada item, para evitar comparação de produtos heterogêneos e preços inexequíveis ou distorcidos.

8.5. A contratação por item, em lugar de lote heterogêneo, amplia a possibilidade de participação de distribuidores e comerciantes especializados nos diversos segmentos e reduz o risco de concentração injustificada da disputa em fornecedores de portfólio integral.

9. ESTIMATIVA DO VALOR E METODOLOGIA DE PESQUISA DE PREÇOS

9.1. A estimativa de despesa e a memória de cálculo serão formalizadas nos documentos de pesquisa de preços integrantes do processo, sem transcrição de valores unitários ou totais neste Termo de Referência. O edital fornecido contém orçamento estimado e composição por item.

9.2. A pesquisa deverá considerar, conforme aplicabilidade: PNCP e contratações similares recentes; bases oficiais e sistemas públicos de preços; ferramentas de Banco de Preços; contratações de outros entes; sítios especializados; consultas justificadas a fornecedores; e os demais parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Deverão constar fontes, datas, comparabilidade de produtos, quantidades, unidades, fretes, condições comerciais, tratamento de valores discrepantes e método estatístico selecionado, com memória de cálculo verificável. A IN SEGES/ME nº 65/2021 serve como referência de boas práticas e incide diretamente no âmbito nela previsto, inclusive em situações de recursos federais sujeitos às respectivas regras.

9.4. A estimativa global do edital e os preços máximos por item devem permanecer íntegros nos autos e instrumentos em que sua divulgação for legalmente exigida, não significando a omissão neste TR dispensa do planejamento econômico da contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Por se tratar de registro de preços, a formalização da ata não equivale à realização imediata de despesa. Antes de cada contratação ou emissão de empenho deverá ser demonstrada disponibilidade orçamentária compatível com a Secretaria solicitante e a natureza da despesa.

10.2. As dotações e fontes de recursos serão as consignadas no orçamento vigente, relacionadas às unidades requisitantes e às rubricas de material de consumo indicadas no edital, com atualização ou confirmação pelo setor contábil quando cada despesa for autorizada.

10.3. A Administração deverá providenciar a classificação contábil por finalidade, o empenho prévio e, se exigível, reserva de dotação, observando a Lei nº 4.320/1964, a legislação orçamentária e as normas municipais.
10.4. Na fase de registro de preços, a formalização de cada contratação decorrente da ata deverá observar a comprovação de crédito orçamentário pertinente, a emissão de empenho e a disponibilidade financeira, nos termos da legislação aplicável.

11. MODELO E FORMA DE EXECUÇÃO/FORNECIMENTO
11.1. O fornecimento será parcelado e sob demanda, mediante Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou outro instrumento formal idôneo que identifique itens, unidades, quantidades, local, responsável pelo recebimento e prazo.
11.2. Não poderá haver fornecimento sem autorização da Administração. O pedido deverá respeitar o saldo quantitativo da ata e o período de sua vigência, cabendo ao órgão gerenciador controlar saldos, requisições, entregas e ocorrências.
11.3. Pedidos de entrega deverão contemplar logística compatível com conservação e perecibilidade; pedidos extraordinários ou de urgência não autorizam alteração informal dos prazos originalmente pactuados.
11.5. A autorização de fornecimento indicará, ao menos, órgão solicitante, números da ata e do processo, fornecedor, item, quantidade, unidade, local, responsável pelo recebimento e prazo de entrega, permitindo rastreamento e controle do saldo de cada item registrado.
11.6. Fica vedado à contratada substituir marcas ou características ofertadas sem avaliação e autorização prévia e fundamentada da Administração, preservadas a equivalência técnica e as demais condições legais.

12. PRAZOS DE ENTREGA, EXECUÇÃO E VIGÊNCIA
12.1. Prazo de entrega: até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da solicitação formal pela contratada. Para evitar controvérsia, o edital e a contratação deverão explicitar a contagem em dias corridos ou úteis; na falta de regra expressa no material conferido, a presente redação adota 05 (cinco) dias corridos, sujeita à compatibilização final com o edital.
12.2. O período de execução de cada fornecimento compreende o prazo de entrega e as providências de substituição e recebimento pertinentes à ordem emitida.
12.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, admitida prorrogação por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. O marco inicial observará a previsão editalícia de publicação no PNCP.
12.4. Os contratos decorrentes da ata terão prazo próprio definido no respectivo instrumento, conforme necessidade, créditos orçamentários, arts. 105 a 107 e 84, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, sem confusão com a duração da ata.
12.5. As prorrogações de prazo de entrega de pedidos individualizados dependerão de solicitação motivada e decisão expressa da Administração, não constituindo tolerância automática nem afastando as providências cabíveis por inadimplemento.

13. LOCAL DE ENTREGA
13.1. Os produtos serão entregues na sede administrativa municipal, situada na Rua Azarias Varella de Azevedo, esquina com a Praça São Francisco de Assis, nº 32, Centro, São Francisco do Glória/MG, CEP 36.810-000, ou nos almoxarifados, Secretarias, unidades e demais endereços municipais indicados em cada autorização de fornecimento.

13.2. O local exato, o horário de expediente e a pessoa responsável pelo recebimento constarão da ordem emitida. A contratada deverá agendar quando exigido, sem transferir à Administração custos de transporte, carga, descarga ou deslocamento.
13.4. O endereço de cada entrega será comunicado no pedido, dentro do território municipal e das unidades vinculadas ao Município, cabendo à contratada planejar o acesso, descarga e acondicionamento nos pontos autorizados.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, REJEIÇÃO E FISCALIZAÇÃO
14.1. Recebimento provisório: realizado de forma sumária por servidor responsável, no ato da entrega e com conferência inicial a ser concluída em até 05 (cinco) dias, verificando número do pedido, integridade, quantidade aparente, notas fiscais, acondicionamento e identificação do lote, quando cabível.
14.2. Recebimento definitivo: em até 10 (dez) dias após o recebimento provisório, mediante conferência da correspondência entre produtos, especificações, unidades, validade, qualidade e quantidades, formalizada por atesto/termo detalhado pelo servidor ou comissão designada, conforme art. 140, II, da Lei nº 14.133/2021.
14.3. Produtos desconformes, vencidos, sem integridade, fora da temperatura adequada, em unidades incorretas ou com vícios serão rejeitados, no todo ou em parte, mediante comunicação formal fundamentada; a contratada deverá substituí-los às suas expensas em até 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, conforme o edital.
14.4. A rejeição não gerará liquidação ou pagamento da parcela não aceita. A Administração registrará as ocorrências, poderá submeter produtos a verificação técnica ou sanitária e aplicará sanções quando cabíveis. O recebimento não exclui responsabilidade por vícios ocultos.
14.5. A fiscal indicada é Nathalia Guimarães Silva, condicionado o exercício das atribuições à designação formal. A fiscalização acompanhará pedidos, entregas, rejeições, substituições, documentos e atestos, sem afastar responsabilidade da contratada.
14.7. As verificações abrangerão quantidade, especificação, apresentação, lote e validade quando aplicáveis, sinais de violação, características organolépticas dos alimentos, rotulagem, qualidade e atendimento às normas sanitárias, registrando-se por escrito qualquer inconformidade.
14.8. O recebimento definitivo não afasta responsabilidade por vícios ocultos, inadequações comprovadas ou outras obrigações legais de garantia, inclusive aquelas identificadas após a conferência inicial.

15. GUARDA, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO
15.1. Até a entrega e o recebimento nos locais definidos, a contratada responderá pela guarda, higienização, integridade, acondicionamento, controle de validade e transporte dos produtos. Os materiais deverão estar protegidos de umidade, calor excessivo, contaminação, danos e contato incompatível entre gêneros alimentícios e saneantes.
15.2. Após o recebimento, caberá ao setor municipal custodiante realizar conferência de entrada, identificação, inventário, armazenamento em local apropriado e saída mediante requisição. Aplicar-se-á a gestão por vencimento mais próximo (FEFO), quando pertinente.
15.3. Perecíveis ou produtos que exijam temperaturas controladas somente serão aceitos quando comprovadas condições adequadas de conservação ao longo da entrega.
15.4. Até a efetiva entrega aceita pela Administração, permanecem sob responsabilidade da contratada os riscos de extravio, quebra, contaminação, alteração de temperatura, vencimento e deterioração decorrentes de transporte ou armazenamento inadequado.

16. SUSTENTABILIDADE E CRITÉRIOS AMBIENTAIS
16.1. Priorizar produtos com embalagem íntegra, dimensionada à quantidade, e com potencial de reciclagem, sem prejuízo do atendimento sanitário e da economicidade. Reduzir embalagens secundárias desnecessárias e evitar desperdícios.

16.2. A contratada observará regras aplicáveis de logística reversa, destinação de embalagens e resíduos, prevenção da contaminação e transporte de produtos químicos; os resíduos gerados sob sua responsabilidade terão destinação ambientalmente adequada.
16.3. As exigências ambientais deverão ser objetivas, pertinentes ao objeto e comprováveis, sem indicação de certificação privada exclusiva quando outros meios equivalentes forem possíveis.
16.5. Os critérios ambientais deverão ser aplicados em função de sua pertinência ao bem e à cadeia de fornecimento, sem impor certificações voluntárias como exigência exclusiva quando existirem meios equivalentes de comprovação de desempenho ambiental.

17. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

17.1. A adjudicação por item é tecnicamente viável porque os bens possuem individualidade funcional, unidades e especificações autônomas, e podem ser fornecidos por diferentes empresas sem prejuízo ao uso público.
17.2. O parcelamento amplia a competitividade, permite participação de fornecedores especializados e favorece propostas economicamente vantajosas. A eventual perda de escala deverá ser comparada com o incremento concorrencial e os custos administrativos de gestão.
17.3. O agrupamento em lotes somente seria admissível mediante justificativa concreta de vantagem técnica e econômica e demonstração de que não restringiria indevidamente a competição, hipótese não adotada neste certame.
17.4. A adjudicação por item não impede que o mesmo licitante vença mais de um item, mas assegura disputa individualizada e comparação objetiva de propostas, respeitada a coerência das especificações e das unidades de fornecimento.

18. SUBCONTRATAÇÃO

18.1. É vedada a transferência integral do objeto ou da posição contratual a terceiros. Não se considera subcontratação a contratação de transporte ou operadores logísticos como atividade meramente acessória, permanecendo a fornecedora integralmente responsável.
18.2. Eventual subcontratação de parcela material da obrigação principal dependerá de previsão expressa em edital e contrato, autorização formal prévia e atendimento do art. 122 da Lei nº 14.133/2021; na ausência dessa previsão, será vedada.
18.4. A eventual contratação de transportador ou operador logístico não altera a responsabilidade da fornecedora por danos, atrasos, acondicionamento, cumprimento da legislação trabalhista e atendimento às obrigações previstas neste Termo.

19. GARANTIA CONTRATUAL E GARANTIA DOS PRODUTOS

19.1. Consideradas a natureza comum dos bens, a entrega parcelada, o pagamento posterior ao aceite e os mecanismos de fiscalização e sanção, propõe-se a DISPENSA da exigência de garantia de execução dos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021, sujeita à aprovação motivada pela autoridade competente.
19.2. Não haverá percentual ou modalidade de caução, fiança bancária ou seguro-garantia a exigir enquanto mantida a dispensa. Se a Administração optar pela exigência, deverá motivá-la e definir percentual e condições legalmente admitidos no edital e contrato.
19.3. Permanecem asseguradas a garantia legal de qualidade e a responsabilidade por vícios, defeitos, deterioração anterior à entrega, descumprimento de validade mínima e incorreções do produto, com substituição sem ônus, nos prazos definidos.
19.4. A ausência de caução contratual não reduz a responsabilidade por perdas e danos, reposição de mercadoria inadequada, sanções administrativas ou demais mecanismos de proteção previstos na legislação.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Entregar os bens integralmente conforme autorização, descrição, unidade, qualidade, integridade, validade, quantidade e prazo pactuados; garantir origem lícita, rotulagem, procedência e atendimento às normas sanitárias pertinentes.
20.2. Providenciar transporte, acondicionamento, carga, descarga, seguros, equipamentos e pessoal necessários, arcando com todos os custos diretos e indiretos e evitando danos ao patrimônio e às pessoas.
20.3. Substituir em até 24 horas os itens recusados, comunicar de imediato incidentes logísticos e solicitar eventual prorrogação motivadamente antes do vencimento do prazo, sujeita à aprovação expressa.
20.4. Manter e-mail institucional ativo para comunicações e todas as condições de habilitação exigidas; atender diligências e ordens regulares de fiscalização; assegurar rastreabilidade de produtos sujeitos a controle de lote e validade.
20.5. Assumir, de maneira exclusiva, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, comerciais e demais obrigações dos empregados ou prepostos; responder por danos diretamente causados à Administração ou a terceiros, nos limites legais.
20.6. Não substituir itens, composição, embalagem de referência ou características materiais por equivalentes sem autorização e aferição de conformidade técnica, observadas as regras do edital.
20.9. Apresentar produtos com validade remanescente compatível com a necessidade administrativa e com o padrão estabelecido nas especificações, preservada a possibilidade de recusa motivada de mercadoria cujo vencimento inviabilize o consumo regular.
20.10. Manter preposto apto a solucionar ocorrências e fornecer esclarecimentos sobre pedidos, transporte, lotes, substituições, notas fiscais, correções e reposições, sem ônus adicional para a Administração.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
21.1. Planejar requisições e emitir ordens com especificação, quantidade, local e dados de contato; fornecer informações necessárias e assegurar acesso aos locais de entrega previamente determinados.
21.2. Designar gestor e fiscal, acompanhar o fornecimento, receber provisória e definitivamente os produtos, formalizar rejeições e oportunizar substituição, com registro documental.
21.3. Proceder à liquidação e efetuar pagamento das parcelas regularmente aceitas, no prazo pactuado, observadas retenções legais, exigências fiscais aplicáveis e ordem cronológica.
21.4. Analisar ocorrências, adotar medidas de gestão de riscos e aplicar sanções com processo regular, contraditório e ampla defesa.
21.7. Proceder ao controle do saldo físico e financeiro da ata e de cada instrumento decorrente, prevenindo autorizações superiores aos limites registrados e assegurando registro cronológico de fornecimentos e ocorrências.

22. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL
22.1. Fiscal indicada: Nathalia Guimarães Silva, a ser formalmente designada para a presente contratação. O gestor da Ata/contratos será indicado por ato específico da Administração, vedada a presunção de titularidade sem portaria ou despacho competente.
22.2. O gestor realizará controles de vigência, saldos, autorizações, ocorrências, reajustes/revisões, eventual prorrogação, comunicação com fornecedores e providências para alterações e extinção.
22.3. A fiscalização verificará conformidade material, prazo, embalagens, condições sanitárias, quantidade, validade, rejeições, substituições e documentação fiscal, emitindo relatórios e atestos.
22.4. As ocorrências serão registradas em documento próprio, inclusive dados de pedido, entrega, irregularidade, prazo para correção, providência adotada e conclusão; a fiscalização observará o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
22.6. O fiscal registrará por escrito ocorrências relevantes, notificará a contratada para saneamento, acompanhará substituições e encaminhará ao gestor situações que demandem alteração contratual, sanção, reequilíbrio ou providência de competência superior.

23. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

23.1. A medição corresponderá exclusivamente à quantidade de itens efetivamente fornecidos e definitivamente aceitos em cada autorização, observados os preços unitários registrados e o saldo contratual.

23.2. O pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias, contados da regular liquidação da despesa, após recebimento e atesto, mediante nota fiscal eletrônica válida que identifique a ordem de compra, a contratada, a descrição e as quantidades dos produtos.

23.3. A contratada informará dados bancários e documentação de regularidade exigível; o Município realizará consultas e retenções fiscais cabíveis. Eventuais inconformidades da nota fiscal serão comunicadas para saneamento, reiniciando-se os procedimentos de liquidação somente da parcela regularizada.

23.4. Não se admite pagamento antecipado sem hipótese legal e motivação específica. A observância da ordem cronológica de exigibilidade seguirá o art. 141 da Lei nº 14.133/2021, sem retenções indiscriminadas ou por motivos alheios à obrigação liquidada.

23.6. O pagamento observará o quantitativo efetivamente entregue e aceito, vedada liquidação de item rejeitado ou ainda não comprovadamente recebido, sem prejuízo das hipóteses legalmente admitidas de pagamento de parcela incontroversa.

24. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. Constituem infrações as condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, inclusive inexecução parcial ou total, retardamento injustificado, documentação ou declaração falsa, fraude e comportamento inidôneo.

24.2. São aplicáveis, conforme gravidade, as sanções do art. 156: advertência; multa; impedimento de licitar e contratar; e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, observados âmbito, limites legais, critérios de dosimetria e competência.

24.3. As multas observarão as bases, percentuais e hipóteses objetivamente previstos no edital e no contrato; não se cria nesta versão percentual divergente da minuta convocatória. Eventual compensação ou cobrança respeitará o devido processo legal.

24.4. A aplicação de penalidades dependerá de procedimento administrativo, motivação, contraditório, ampla defesa e prazos dos arts. 157 e 158, sem prejuízo da reparação de danos e demais medidas legais.

24.7. A aplicação de sanção observará gravidade, circunstâncias agravantes e atenuantes, danos causados, proporcionalidade e os procedimentos legais próprios; o registro da sanção e seus efeitos respeitarão os cadastros e prazos legais pertinentes.

25. TRATAMENTO DIFERENCIADO, ACEITABILIDADE E CONTROLE DE QUALIDADE

25.1. O julgamento por item observará a ampla concorrência e a aplicação da LC nº 123/2006 nos casos de exclusividade, empate ficto e cotas, de acordo com os critérios e exceções devidamente fundamentados no edital.

25.2. A aceitabilidade exigirá equivalência integral entre oferta e objeto, avaliação de integridade e características do produto, exame de exequibilidade quando cabível e afastamento de exigências que imponham marca sem fundamento.

25.3. Poderão ser solicitados catálogos, fichas técnicas, rótulos, documentos de registro sanitário ou amostras, desde que pertinentes, previstos de modo objetivo e sem criação posterior de requisitos desproporcionais.

25.5. A exigência de amostras, quando técnica e juridicamente justificada, deverá explicitar itens abrangidos, momento de apresentação, forma de avaliação, critérios objetivos e destino das amostras, evitando restrições não previstas previamente.

26. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

26.1. Os produtos são classificados como bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente por características usuais do mercado, na forma do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

26.2. Justifica-se, assim, a modalidade pregão eletrônico, observadas as regras procedimentais municipais e as condições do instrumento convocatório.

26.4. A caracterização como bens comuns decorre da possibilidade de aferir objetivamente atributos usuais de mercado e não dispensa especificação suficientemente detalhada de apresentação, composição, qualidade, validade e normas aplicáveis.

27. AVALIAÇÃO DO CUSTO E VANTAJOSIDADE

27.1. A análise de vantajosidade considerará preços referenciais de mercado, custo logístico, características das embalagens, validade, qualidade, frequência de fornecimento e ganho competitivo do julgamento por item.

27.2. Eventual prorrogação da Ata dependerá de pesquisa e motivação demonstrando preços ainda vantajosos, além da avaliação da execução, do índice de produtos rejeitados, da pontualidade e da necessidade administrativa.

27.3. Poderão ser elaborados indicadores: percentual de entregas pontuais, taxa de rejeição, tempo de reposição, consumo por unidade e redução de perdas por vencimento.

27.4. A avaliação da vantajosidade considerará, além da comparação econômica, custo logístico já incorporado à proposta, regularidade das entregas, conservação e eventual substituição de produtos, sem criar critério de julgamento não previsto no instrumento convocatório.

28. ATUALIZAÇÃO CADASTRAL E COMUNICAÇÕES

28.1. A detentora deverá manter atualizados no sistema e junto ao Município seus dados cadastrais, endereço, representante legal, e-mail institucional, telefone, dados bancários e documentos necessários à contratação.

28.2. Alterações societárias ou administrativas que afetem a execução serão comunicadas tempestivamente, com apresentação de documentos comprobatórios, sem alteração indevida das condições de habilitação.

28.3. Notificações e registros realizados pela plataforma oficial ou por meio eletrônico autorizado terão validade conforme as regras do edital e os elementos de confirmação de envio/recebimento.

28.4. A contratada comunicará alterações societárias, de contato, endereço e representantes, bem como fatos supervenientes que comprometam habilitação, fornecimento ou manutenção das obrigações assumidas.

29. PROPOSTA DE PREÇOS

29.1. A proposta indicará item, descrição clara e precisa, unidade, quantidade de referência, preço UNITÁRIO em algarismos e preço total conforme sistema, além de marca/fabricante quando essa informação for necessária à identificação do produto e sem prejuízo da vedação de direcionamento.

29.2. Os preços ofertados contemplarão frete, seguros, tributos incidentes sobre o fornecimento, embalagens, carga, descarga, pessoal, encargos e demais custos diretos ou indiretos. IRPJ e CSLL, por serem tributos sobre o resultado da empresa, não serão destacados como rubricas autônomas repassáveis à Administração, sem vedação à formação lícita do preço empresarial.

29.3. O prazo de entrega deverá observar até 05 dias, nos termos deste TR e da redação final harmonizada do edital. A garantia do produto abrangerá vícios e defeitos na forma prevista, incluindo substituições exigíveis.

29.4. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados da apresentação, conforme o edital. Propostas com preços manifestamente inexequíveis serão objeto de diligência prévia, e não de desclassificação automática.

29.7. A proposta final ajustada deverá preservar as quantidades, unidades e especificações por item, sendo vedadas condições que importem alteração substancial da oferta ou cobrança de serviços acessórios indispensáveis à entrega.

30. DILIGÊNCIAS E VERIFICAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE

30.1. Durante julgamento e habilitação, a agente de contratação poderá promover diligências para comprovar exequibilidade, esclarecer informações e verificar autenticidade e fatos preexistentes, observados os arts. 59, § 2º, e 64 da Lei nº 14.133/2021.

30.2. Poderão ser examinados documentos fiscais, catálogos, composição de custos, contratos, consultas a fabricantes e fontes oficiais. A diligência não autoriza reformulação substancial da proposta nem a criação de condições competitivas novas.

30.3. Na habilitação, observar as hipóteses legalmente admitidas de complementação de informação sobre documentos apresentados e de atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a apresentação das propostas, inclusive a orientação jurisprudencial aplicável sobre condições preexistentes.

30.4. O descumprimento de diligência no prazo razoável fixado e formalmente comunicado poderá ensejar decisão motivada de desclassificação ou inabilitação, conforme a etapa e a relevância da falha.

30.5. A diligência de exequibilidade poderá solicitar elementos objetivos de custos, notas fiscais de aquisição, composição de preço e condições comerciais, com motivação do procedimento e oportunidade de manifestação, sem aplicação automática de presunção absoluta de inexequibilidade.

31. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS – LGPD

31.1. As partes observarão a Lei nº 13.709/2018, tratando dados pessoais estritamente para instrução, publicidade legal, formalização, execução, controle e fiscalização, de acordo com as bases legais aplicáveis ao Poder Público e às contratações.

31.2. A contratada adotará medidas técnicas e administrativas de segurança, limitará acesso a pessoas autorizadas e comunicará incidentes à Administração sem demora injustificada, cooperando com as medidas legalmente cabíveis.

31.3. Eventual responsabilidade por tratamento irregular será apurada conforme a legislação, a atuação efetiva de cada agente e a extensão do dano, vedadas disposições que afastem garantias legais dos titulares.

31.5. O compartilhamento de dados estritamente necessário à execução contratual observará finalidade, adequação, necessidade, transparência e medidas de segurança, cabendo à Administração definir responsabilidades segundo a posição efetiva de cada parte no tratamento.

32. SANEAMENTO DE FALHAS E FORMALISMO MODERADO

32.1. Poderão ser sanados erros ou falhas formais que não alterem a substância das propostas ou a validade jurídica dos documentos, mediante decisão fundamentada, publicidade aos interessados e preservação da isonomia, conforme art. 64, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

32.2. Não será admitida alteração competitiva do objeto ou de elementos essenciais da proposta após a etapa pertinente, nem suprimento de requisito material inexistente na data legalmente exigida.

32.3. A decisão registrará o vício constatado, o fundamento jurídico, a possibilidade de saneamento, as provas analisadas e seu impacto na classificação ou habilitação.

32.5. As decisões de saneamento ou de recusa de correção serão fundamentadas e registradas no processo, demonstrando que não houve comprometimento da igualdade entre licitantes, da substância da proposta nem da validade jurídica dos documentos.

33. NEGOCIAÇÃO

33.1. Encerrada a fase competitiva, a agente de contratação poderá negociar com o licitante mais bem classificado visando condições mais vantajosas, em especial redução do preço, sempre em consonância com as especificações e prazos mínimos exigidos.

33.2. A negociação será registrada no sistema eletrônico, assegurada publicidade e rastreabilidade. A recusa em oferecer desconto adicional não implica, por si só, desclassificação quando a proposta original for aceitável.

33.3. Persistindo preço acima do máximo aceitável ou sendo demonstrada inexequibilidade, serão adotadas as providências de julgamento cabíveis, nos termos legais.

33.4. A negociação ocorrerá pelos meios disponibilizados na plataforma e sua conclusão será documentada, com preservação da classificação, publicidade cabível e respeito à vedação de alteração indevida das condições essenciais da disputa.

34. ASSINATURA ELETRÔNICA DA ATA E DO CONTRATO

34.1. Ata, contrato, aditivos e documentos decorrentes do certame poderão ser assinados eletronicamente mediante certificado digital ou outro meio juridicamente admitido, que assegure autoria, integridade e verificabilidade.

34.2. A convocação e o prazo de assinatura observarão as regras previstas no edital e no art. 90 da Lei nº 14.133/2021. A recusa injustificada de adjudicatário regularmente convocado sujeitará a parte às consequências legais, assegurado o devido processo.

34.3. O Município realizará as publicações exigidas no PNCP e demais meios oficiais para produção dos efeitos jurídicos cabíveis.

34.4. A Administração verificará a autenticidade, integridade e possibilidade de auditoria do meio de assinatura adotado, observando a legislação aplicável e as regras de tramitação eletrônica do Município.

35. RESULTADOS PRETENDIDOS

35.1. Assegurar disponibilidade tempestiva de insumos indispensáveis às rotinas das Secretarias, reduzindo interrupções de atendimento e deterioração de estoques.

35.2. Obter melhor relação custo-benefício mediante competição por item, centralização de condições comerciais, requisições proporcionais às necessidades e fiscalização objetiva.

35.3. Elevar conformidade sanitária e material, rastreabilidade das entregas, previsibilidade da despesa e transparência dos controles da ata.

35.5. A aferição dos resultados poderá utilizar indicadores de pedidos atendidos no prazo, índice de rejeições, tempo de reposição, volume adquirido em relação à estimativa e registro de perdas por validade ou avaria.

36. DISPOSIÇÕES FINAIS

36.1. Integram a disciplina da contratação este TR, o Edital do Pregão Eletrônico nº 081/2026, a Ata de Registro de Preços, os instrumentos contratuais pertinentes e a proposta vencedora, observada a hierarquia e a interpretação sistemática de suas disposições.

36.2. Os casos omissos serão resolvidos conforme a Lei nº 14.133/2021, LC nº 123/2006, regulamentação municipal aplicável e demais normas pertinentes, mediante decisões motivadas.

36.3. Quaisquer divergências de prazo, local, recebimento, marca, quantitativo, exigência de habilitação ou referência normativa entre edital e TR devem ser saneadas pela Administração ANTES da aprovação e publicação, com retificação formal quando houver impacto na competição.

36.4. A presente minuta deve ser submetida à validação da área demandante, setor contábil/orçamentário e assessoramento jurídico, inclusive para juntada da memória dos quantitativos e dos atos de designação.

36.5. Havendo divergência material entre o edital, os anexos, a ata e este Termo de Referência, a Administração deverá promover correção expressa antes da assinatura ou da execução, preservando a vinculação ao instrumento convocatório, a segurança jurídica e a isonomia.

São Francisco do Glória/MG, 11 de novembro de 2026.

DHARA MARTINS PEDROSA
Secretária Municipal de Administração, Controle e Finanças
Responsável pela Solicitação