ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 41/2026

PROCESSO

Nº 187/2026

SISTEMA

Registro de Preços

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço por Item

1. OBJETO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA, EVENTUAL E PARCELADA AQUISIÇÃO DE CARNES, DERIVADOS E POLPAS DE FRUTAS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DE DIVERSOS SETORES E SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARMELO/MG.**

1.2. A presente licitação contemplará itens destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, bem como itens com cota principal de 75% (setenta e cinco por cento) destinada à ampla concorrência e cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) à participação exclusiva de ME/EPP e equiparadas, nos termos do art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, conforme classificação constante da planilha do item 2.2 deste Termo de Referência.

1.3. Será assegurada prioridade de contratação às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas local ou regionalmente, cujas propostas sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao melhor preço válido, observada a ordem de prioridade estabelecida no art. 9º, inciso III, alíneas “a” e “b”, do Decreto Municipal nº 2.748/2024, em conformidade com o art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, visando à futura, eventual e parcelada aquisição de carnes, derivados e polpas de frutas, conforme as necessidades da Administração Municipal, não havendo obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

2.2. A descrição detalhada dos itens a serem adquiridos, contendo especificações, unidades de medida, quantitativos estimados, valores unitários, valores totais e a classificação quanto à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, nos termos do art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, encontra-se consolidada na PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS, UNIDADES DE MEDIDA, QUANTITATIVOS, VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS E CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO, apresentada a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	PARTICIPAÇÃO

1	**BACON EM MANTA, CURADO E DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado de origem suína, curado e defumado, apresentado em manta, acondicionado em peça de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se as condições necessárias à sua conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, alterações nas condições adequadas de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	KG	3.750	R$ 37,30	R$ 139.875,00	Livre Concorrência
2	**BACON EM MANTA, CURADO E DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado de origem suína, curado e defumado, apresentado em manta, acondicionado em peça de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo	KG	1.250	R$ 37,30	R$ 46.625,00	Cota Reservada para MPE's

	apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se as condições necessárias à sua conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, alterações nas condições adequadas de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.					
3	**CARNE BOVINA – ACÉM EM PEDAÇOS, CONGELADA:** carne bovina, corte acém, cortada em pedaços, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	7.500	R$ 40,29	R$ 302.175,00	Livre Concorrência
4	**CARNE BOVINA – ACÉM EM PEDAÇOS, CONGELADA**: carne bovina, corte acém, cortada em pedaços, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado,	KG	2.500	R$ 40,29	R$ 100.725,00	Cota Reservada para MPE's

	higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
5	**CARNE BOVINA – ALCATRA, CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	4.500	R$ 62,33	R$ 280.485,00	Livre Concorrência
6	**CARNE BOVINA – ALCATRA, CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	1.500	R$ 62,33	R$ 93.495,00	Cota Reservada para MPE's
7	**CARNE BOVINA – CAPA DE FILÉ EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso	KG	7.500	R$ 39,93	R$ 299.475,00	Livre Concorrência

	de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
8	**CARNE BOVINA – CAPA DE FILÉ EM PEDAÇOS, CONGELADA**: Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	2.500	R$ 39,93	R$ 99.825,00	Cota Reservada para MPE's
9	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em embalagem com aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livres de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A	KG	2.250	R$ 65,20	R$ 146.700,00	Livre Concorrência

	embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
10	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ EM BIFES, CONGELADA**: Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em embalagem com aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livres de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	750	R$ 65,20	R$ 48.900,00	Cota Reservada para MPE's
11	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme	KG	1.125	R$ 65,78	R$ 74.002,50	Livre Concorrência

	temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
12	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	375	R$ 65,78	R$ 24.667,50	Cota Reservada para MPE's
13	**CARNE BOVINA – FILÉ MIGNON, CONGELADA:** Peça inteira de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A peça deverá apresentar características próprias do corte, estar devidamente limpa e preparada, sem matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	800	R$ 82,31	R$ 65.848,00	Exclusiva MPE's
14	**CARNE BOVINA – MÚSCULO EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso	KG	7.500	R$ 39,95	R$ 299.625,00	Livre Concorrência

	de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
15	**CARNE BOVINA – MÚSCULO EM PEDAÇOS, CONGELADA**: Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	2.500	R$ 39,95	R$ 99.875,00	Cota Reservada para MPE's
16	**CARNE BOVINA – PALETA EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial	KG	7.500	R$ 41,54	R$ 311.550,00	Livre Concorrência

	e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
17	**CARNE BOVINA – PALETA EM PEDAÇOS, CONGELADA**: Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	2.500	R$ 41,54	R$ 103.850,00	Cota Reservada para MPE's
18	**CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao	KG	5.250	R$ 53,94	R$ 283.185,00	Livre Concorrência

	congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
19	**CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	1.750	R$ 53,94	R$ 94.395,00	Cota Reservada para MPE's
20	**CARNE BOVINA – PATINHO, PEÇA CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação	KG	3.750	R$ 54,50	R$ 204.375,00	Livre Concorrência

	do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
21	**CARNE BOVINA – PATINHO, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	1.250	R$ 54,50	R$ 68.125,00	Cota Reservada para MPE's
22	**CARNE BOVINA MOÍDA – ACÉM, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega,	KG	9.000	R$ 39,06	R$ 351.540,00	Livre Concorrência

	em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
23	**CARNE BOVINA MOÍDA – ACÉM, CONGELADA**: Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	3.000	R$ 39,06	R$ 117.180,00	Cota Reservada para MPE's
24	**CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, peso líquido, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	9.000	R$ 39,13	R$ 352.170,00	Livre Concorrência
25	**CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO, CONGELADA**:	KG	3.000	R$ 39,13	R$	Cota

	Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, peso líquido, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				117.390,00	Reservada para MPE's
26	**CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	9.000	R$ 41,48	R$ 373.320,00	Livre Concorrência
27	**CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade,	KG	3.000	R$ 41,48	R$ 124.440,00	Cota Reservada para MPE's

	pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
28	**CARNE SUÍNA – COSTELA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, sem excesso aparente de gordura, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, sem perfurações, rompimentos ou perda de vácuo. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, perfurada ou com perda de vácuo, nem produtos mantidos em condições inadequadas de conservação.	KG	3.000	R$ 29,75	R$ 89.250,00	Livre Concorrência
29	**CARNE SUÍNA – COSTELA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, sem excesso aparente de gordura, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, sem perfurações,	KG	1.000	R$ 29,75	R$ 29.750,00	Cota Reservada para MPE's

	rompimentos ou perda de vácuo. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, perfurada ou com perda de vácuo, nem produtos mantidos em condições inadequadas de conservação.					
30	**CARNE SUÍNA – LOMBO CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	6.750	R$ 30,06	R$ 202.905,00	Livre Concorrência
31	**CARNE SUÍNA – LOMBO CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem,	KG	2.250	R$ 30,06	R$ 67.635,00	Cota Reservada para MPE's

	prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
32	**CARNE SUÍNA – PERNIL EM BIFES CONGELADA:** Bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, congelada, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	12.000	R$ 26,94	R$ 323.280,00	Livre Concorrência
33	**CARNE SUÍNA – PERNIL EM BIFES CONGELADA**: Bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, congelada, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado,	KG	4.000	R$ 26,94	R$ 107.760,00	Cota Reservada para MPE's

	higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
34	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA:** Acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. O produto deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isento de penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, fraturas expostas, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo no mínimo 2 (dois) conjuntos de coxa e sobrecoxa. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	15.000	R$ 13,83	R$ 207.450,00	Livre Concorrência
35	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA:** Acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. O produto deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isento de penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, fraturas expostas, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo no mínimo 2 (dois) conjuntos de coxa e sobrecoxa. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de	KG	5.000	R$ 13,83	R$ 69.150,00	Cota Reservada para MPE's

	conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
36	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA, SEM PIMENTA:** produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de frango, apresentado em gomos uniformes, congelado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, preferencialmente a vácuo ou em sistema de embalagem adequado à conservação do produto. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	3.000	R$ 22,74	R$ 68.220,00	Exclusiva MPE's
37	**LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, CONGELADA, SEM PIMENTA:** Produto cárneo industrializado, tipo Linguiça Toscana, elaborado com carne suína, apresentado em gomos uniformes, congelado e acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na	KG	3.000	R$ 25,43	R$ 76.290,00	Exclusiva MPE's

	legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.					
38	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA:** Produto cárneo industrializado, linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e a entrega. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, sem interrupção das condições de conservação recomendadas. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alterações nas condições de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	KG	3.750	R$ 27,43	R$ 102.862,50	Livre Concorrência
39	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA:** Produto cárneo industrializado, linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e a entrega. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser	KG	1.250	R$ 27,43	R$ 34.287,50	Cota Reservada para MPE's

	transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, sem interrupção das condições de conservação recomendadas. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alterações nas condições de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.					
40	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isenta de ossos, cartilagens, pele, penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	16.500	R$ 24,14	R$ 398.310,00	Livre Concorrência
41	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO**: Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isenta de ossos, cartilagens, pele, penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	5.500	R$ 24,14	R$ 132.770,00	Cota Reservada para MPE's
42	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ABACAXI:** Produto	KG	2.400	R$ 26,43	R$	Exclusiva

	obtido de abacaxi in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do abacaxi, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.				63.432,00	MPE's
43	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA:** Produto obtido de acerola in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da acerola, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de	KG	2.400	R$ 27,19	R$ 65.256,00	Exclusiva MPE's

	conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.					
44	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – CAJU**: Produto obtido de caju in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do caju, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	KG	1.000	R$ 21,30	R$ 21.300,00	Exclusiva MPE's
45	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – GOIABA:** Produto obtido de goiaba in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da goiaba, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de	KG	2.400	R$ 24,50	R$ 58.800,00	Exclusiva MPE's

	ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.					
46	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – MANGA:** Produto obtido de manga in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da manga, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	KG	2.400	R$ 21,85	R$ 52.440,00	Exclusiva MPE's
47	**SALSICHA TIPO HOT DOG, EMBALADA A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado, tipo salsicha hot dog, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar unidades íntegras, com formato uniforme, cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, rachaduras acentuadas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade	KG	1.500	R$ 14,05	R$ 21.075,00	Exclusiva MPE's

	com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração quando exigido para sua conservação, observadas as condições e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se as condições necessárias à conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, conservação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração.					

2.3. O valor total estimado da contratação é **de R$ 6.816.041,00 (Seis Milhões, Oitocentos e Dezesseis Mil, Quarenta e Um Reais).**

2.4. O intervalo mínimo de diferença entre os lances ofertados será fixado em 2% (dois por cento), aplicável tanto em relação aos lances intermediários quanto ao lance que cobrir a melhor oferta;

2.5. Os quantitativos previstos constituem mera estimativa de consumo, elaborada com base na memória de cálculo constante do processo administrativo, podendo variar para mais ou para menos, conforme a demanda efetiva dos setores requisitantes, não gerando, em favor da contratada, direito à contratação de quantitativos mínimos.

2.6. A contratação observará o fornecimento de forma parcelada, de acordo com as necessidades dos setores demandantes, mediante requisições formais emitidas pela Administração.

2.7. Os produtos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e da planilha indicada no item 2.2, bem como às normas sanitárias, de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente aquelas expedidas pelos órgãos competentes.

2.8. Sempre que necessário, para fins de interpretação, execução e fiscalização contratual, deverão ser consideradas as informações constantes da planilha referida no item 2.2, prevalecendo suas especificações para definição do objeto.

2.9. A presente contratação observará o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, nos termos do art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, conforme a classificação dos itens estabelecida na planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência.

2.9.1. Para os bens de natureza divisível, será estabelecida cota principal de 75% (setenta e cinco por cento), destinada à ampla concorrência, e cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento), destinada à participação exclusiva de ME/EPP e equiparadas, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

2.9.2. Os itens classificados para participação exclusiva de ME/EPP e equiparadas observarão o disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, conforme indicação na planilha do item 2.2 deste Termo de Referência.

2.10. A presente contratação observará, no que couber, os critérios de sustentabilidade, qualidade, durabilidade e adequação dos produtos às finalidades públicas, em conformidade com os princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

2.11. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante anuência do fornecedor e comprovação da vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.12. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão vigência de 12 (doze) meses, contados da respectiva assinatura, admitida prorrogação quando legalmente cabível, mediante justificativa da Administração e formalização do instrumento competente.

2.13. O quantitativo mínimo a ser cotado corresponderá à totalidade da quantidade estimada para cada item da planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência, não sendo admitidas propostas para quantitativos inferiores. Essa exigência não implica obrigação de aquisição integral pela Administração, permanecendo o fornecimento parcelado e condicionado à demanda efetiva.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e setores da Administração Municipal de Monte Carmelo/MG, abrangendo, especialmente, a execução de políticas públicas essenciais nas áreas de educação (alimentação escolar), saúde, assistência social e demais atividades administrativas que demandam o consumo regular desses produtos.

3.2. A aquisição dos gêneros alimentícios revela-se indispensável para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços públicos prestados, evitando desabastecimento e prejuízos ao atendimento da população, sobretudo em atividades de caráter contínuo e essencial.

3.3. A definição dos quantitativos estimados para a presente contratação foi fundamentada em estudo técnico consolidado na memória de cálculo constante do processo administrativo, considerando o histórico de consumo e de aquisições dos setores requisitantes, os quantitativos previstos no Pregão Eletrônico nº 46/2025 e as necessidades atuais da Administração Municipal, com os ajustes necessários à projeção da demanda para o período de vigência da contratação.

3.4. A metodologia adotada considerou, de forma integrada:

3.4.1. o histórico de consumo e de aquisições dos itens pelos diversos setores;

3.4.2. os quantitativos previstos em contratação anterior;

3.4.3. as necessidades atuais dos setores requisitantes e as metas de atendimento dos serviços públicos;

3.4.4. a periodicidade de fornecimento e as condições logísticas de distribuição e armazenamento;

3.4.5. as adequações dos quantitativos às demandas identificadas pela Administração Municipal.

3.5. A análise dos dados permitiu dimensionar os quantitativos estimados conforme as necessidades dos setores requisitantes, considerando as informações históricas disponíveis e os ajustes necessários ao atendimento da demanda prevista, conforme demonstrado na memória de cálculo integrante do processo administrativo

3.6. Ressalta-se que os quantitativos projetados foram definidos de forma consolidada, considerando a soma das demandas de todas as secretarias envolvidas, o que proporciona ganho de escala, padronização das aquisições e maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

3.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza da contratação, uma vez que permite maior flexibilidade na execução, possibilitando aquisições parceladas conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando a formação de estoques excessivos e contribuindo para a racionalização dos recursos públicos.

3.7.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços enquadra-se nas hipóteses previstas no art. 3º do Decreto Municipal nº 2.642/2023, considerando a necessidade de contratações frequentes e de fornecimento parcelado, conforme a demanda da Administração.

3.8. A presente contratação encontra-se alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo os quantitativos estimados compatíveis com as reais necessidades da Administração Municipal.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

4.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, visando à futura, eventual e parcelada aquisição de carnes, derivados e polpas de frutas, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e setores da Administração Municipal de Monte Carmelo/MG, especialmente da alimentação escolar, do Hospital Municipal e da Casa Lar.

4.2. A contratação contempla o fornecimento de carnes, derivados e polpas de frutas, conforme especificações técnicas, unidades de medida, quantitativos estimados e valores constantes da planilha prevista no item 2.2 deste Termo de Referência.

4.3. A solução foi estruturada de forma a atender integralmente o ciclo de vida do objeto, compreendendo as etapas de aquisição, transporte, entrega, recebimento, armazenamento e utilização final dos produtos pelos setores demandantes.

4.4. No que se refere ao fornecimento, os produtos deverão:

4.4.1. ser entregues de forma parcelada, conforme demanda;

4.4.2. atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;

4.4.3. observar os padrões de qualidade, conservação e validade adequados ao consumo;

4.4.4. estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

4.5. A logística de fornecimento deverá considerar:

4.5.1. acondicionamento adequado dos produtos;

4.5.2. transporte em condições que preservem a integridade e qualidade dos itens;

4.5.3. cumprimento dos prazos e locais de entrega definidos pela Administração.

4.6. O recebimento dos produtos será realizado pelo setor competente, mediante conferência quantitativa e qualitativa, podendo ser recusados aqueles que não estejam em conformidade com as

especificações exigidas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

4.7. Quanto ao ciclo de vida, destaca-se que:

4.7.1. os produtos possuem natureza consumível e, em muitos casos, perecível, exigindo controle rigoroso de validade e armazenamento;

4.7.2. a adequada especificação dos itens contribui para a redução de perdas e desperdícios;

4.7.3. o fornecimento parcelado evita estoque excessivo e deterioração dos produtos;

4.7.4. a padronização dos itens favorece a eficiência logística e operacional da Administração.

4.8. A solução contempla, ainda, a observância de critérios de sustentabilidade, mediante:

4.8.1. priorização de produtos com embalagens adequadas, resistentes e, sempre que possível, recicláveis ou de menor impacto ambiental;

4.8.2. adoção de práticas que minimizem perdas e desperdícios, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos itens;

4.8.3. exigência de condições de transporte e armazenamento que reduzam riscos de avarias e descarte indevido de produtos;

4.8.4. incentivo à logística eficiente, com entregas planejadas e compatíveis com a demanda, evitando excessos de estoque e impactos ambientais decorrentes.

4.9. A adoção do Sistema de Registro de Preços, aliada ao fornecimento parcelado, mostra-se a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico, por permitir flexibilidade na gestão da demanda, otimização dos recursos públicos e maior eficiência na execução contratual.

4.9.1. Justifica-se a possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades municipais não participantes, considerando a natureza comum dos produtos, a possibilidade de aproveitamento das condições obtidas mediante procedimento licitatório e a necessidade de assegurar maior eficiência e economicidade às aquisições públicas. Eventual adesão ficará condicionada à demonstração da vantajosidade, à compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado, à prévia aceitação do órgão gerenciador e do fornecedor e à observância dos limites e demais requisitos legais aplicáveis, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.10. As especificações dos itens foram definidas com base nas demandas efetivas dos setores requisitantes, considerando o histórico de consumo e as necessidades da alimentação escolar informadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, assegurando critérios de qualidade, padronização, adequação ao consumo e viabilidade de fornecimento, conforme detalhado na planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. **Requisitos técnicos:**

5.1.1. Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações constantes na (PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS, UNIDADE DE MEDIDA, QUANTIDADE, VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS) do item 2.2, observando padrões de qualidade, composição, características organolépticas, condições de armazenamento, prazo de validade e demais exigências sanitárias aplicáveis, em conformidade com a legislação vigente dos órgãos competentes.

5.2. **Requisitos funcionais:**

5.2.1. Os produtos deverão ser adequados ao atendimento das demandas das Secretarias

Municipais, especialmente no preparo da merenda escolar, devendo apresentar características compatíveis com o consumo humano, facilidade de armazenamento, manuseio e preparo, bem como regularidade no fornecimento, garantindo a continuidade dos serviços públicos.

5.3. **Requisitos de sustentabilidade:**

5.3.1. A contratada deverá, sempre que possível, adotar práticas sustentáveis, incluindo:

a) fornecimento de produtos com embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou de menor impacto ambiental;

b) racionalização no uso de materiais e redução de desperdícios;

c) adoção de práticas logísticas que minimizem impactos ambientais;

d) observância de critérios de sustentabilidade previstos na legislação aplicável.

5.4. **Padrões mínimos de qualidade e desempenho:**

5.4.1. Os produtos deverão apresentar qualidade compatível com as normas sanitárias vigentes, sendo vedado o fornecimento de itens deteriorados, adulterados, com prazo de validade vencido ou com validade remanescente inferior a 70% (setenta por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, considerado o período entre a fabricação e o vencimento. Deverão, ainda, atender aos padrões de desempenho esperados quanto à conservação, rendimento e adequação ao uso, especialmente no contexto da merenda escolar.

5.5. **Requisitos de entrega:**

5.5.1. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme a demanda dos setores requisitantes, observando-se os locais, prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência. Os produtos destinados à alimentação escolar deverão ser entregues semanalmente, diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme os endereços e quantitativos indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento, ressalvados os quantitativos destinados às comunidades de Tijuca e Gonçalves e ao Distrito de Celso Bueno, que deverão ser entregues no Almoxarifado Central para posterior distribuição pela Secretaria Municipal de Educação. Os produtos destinados aos demais setores e Secretarias Municipais também deverão ser entregues no Almoxarifado Central, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, Monte Carmelo/MG.

5.5.2. Todos os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação e consumo, devidamente acondicionados e acompanhados da respectiva nota fiscal, observadas as exigências sanitárias aplicáveis. Os produtos que exigirem conservação sob refrigeração ou congelamento deverão ser transportados em veículos apropriados, dotados de sistema de refrigeração adequado, assegurando a manutenção da cadeia de frio e das temperaturas exigidas pela legislação sanitária, pela rotulagem e pelas especificações dos produtos durante todo o transporte e a entrega.

5.6. **Outros requisitos:**

a) A contratada deverá garantir a regularidade no fornecimento, conforme solicitações emitidas pela Administração;

b) Deverá substituir, às suas expensas, qualquer produto que apresente irregularidades, no prazo estabelecido no item 12.5 deste Termo de Referência;

c) Deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação durante a vigência da contratação;

d) Deverá observar integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência e

demais documentos do processo licitatório.

6. INDICAÇÃO OU VEDAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

6.1. Não haverá indicação, exigência ou vedação de marcas, fabricantes ou tipos específicos dos gêneros alimentícios a serem fornecidos, em observância ao disposto no art. 41, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando-se a ampla competitividade e a isonomia entre os licitantes.

6.2. Serão aceitos produtos de quaisquer marcas ou fabricantes, desde que atendam integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade, requisitos sanitários, prazos de validade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente aquelas constantes da (planilha de descrição dos itens, unidade de medida, quantidade, valores unitários e totais) do subitem 2.2.

6.3. A indicação de marcas, quando eventualmente utilizada como referência de qualidade ou padrão, terá caráter meramente exemplificativo, admitindo-se produtos similares, equivalentes ou de melhor qualidade, devidamente comprovada, nos termos da legislação vigente.

7. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

7.1. Poderá ser exigida a apresentação de amostras dos produtos ofertados, excepcionalmente, quando houver dúvida fundamentada quanto à sua conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade ou demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente diante de indícios de incompatibilidade do produto ofertado, necessidade de diligência ou para subsidiar a análise e decisão de eventuais recursos administrativos, observados critérios objetivos de avaliação e assegurada a isonomia entre os licitantes.

7.2. As amostras, quando exigidas, deverão ser apresentadas pelos licitantes cujas propostas estejam sob análise, mediante convocação fundamentada da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação, para fins de verificação da conformidade dos produtos ofertados.

7.3. As amostras deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, Monte Carmelo/MG, no horário e condições a serem definidos no edital.

7.4. A análise das amostras será realizada pela Secretaria requisitante, em conjunto com o Almoxarifado Central, por meio de servidores devidamente designados, responsáveis pela verificação da conformidade dos produtos com as especificações licitadas.

7.5. A exigência de amostras dependerá de decisão fundamentada da Administração, destinada ao esclarecimento de dúvidas concretas quanto à conformidade dos produtos ofertados, podendo ser dispensada quando a verificação puder ser suficientemente realizada mediante documentação técnica, certificações ou outros meios idôneos.

7.6. A não apresentação das amostras no prazo estabelecido, quando exigidas, ou a sua reprovação, implicará a desclassificação da proposta, sendo convocado o licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

7.7. A avaliação das amostras observará critérios objetivos, assegurando-se os princípios da isonomia, transparência e julgamento objetivo, podendo a Administração promover diligências complementares, caso necessário.

8. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

8.1. Não será exigida carta de solidariedade do fabricante, prevista no art. 41, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza comum dos produtos e a ausência de necessidade técnica que justifique sua exigência.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta contratação, considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem fornecidos e a necessidade de controle direto da qualidade, procedência e condições de entrega dos produtos.

9.2. O fornecedor registrado deverá executar integralmente o objeto, sendo responsável por todas as obrigações contratuais, não podendo transferir a terceiros, no todo ou em parte, o fornecimento dos itens.

10. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1. Não será exigida garantia da proposta nem garantia da contratação, considerando a natureza comum do objeto e a adoção do Sistema de Registro de Preços, sem prejuízo da responsabilização da contratada pelo descumprimento das obrigações assumidas, nos termos da legislação vigente, do edital e da Ata de Registro de Preços.

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. A execução do objeto dar-se-á de forma indireta, mediante fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme demandas encaminhadas pelas Secretarias e setores requisitantes da Administração Municipal, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11.2. O fornecimento será realizado sob demanda, por meio de requisições formais emitidas pela Administração, nas quais constarão os itens, quantitativos, prazos e demais condições específicas para cada entrega.

11.3. Os produtos destinados aos demais setores e Secretarias Municipais deverão ser entregues no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central do Município de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, em dias úteis e no horário de expediente.

11.4. Os produtos destinados à alimentação escolar deverão ser entregues pelo fornecedor, uma vez por semana, diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme os endereços relacionados na tabela a seguir e os quantitativos indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento, ressalvados os quantitativos destinados às comunidades de Tijuca e Gonçalves e ao Distrito de Celso Bueno, que deverão ser entregues no Almoxarifado Central, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, Monte Carmelo/MG, para posterior distribuição pela Secretaria Municipal de Educação:

Nº	UNIDADE ESCOLAR E ENDEREÇO
1	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO CAMPOS. AVENIDA SANTA RITA, S/Nº, BAIRRO SANTA RITA.
2	ESCOLA MUNICIPAL MARIA APARECIDA BRANDÃO VIEIRA. AVENIDA SANTA RITA, Nº 90, BAIRRO SANTA RITA.
3	ESCOLA MUNICIPAL CELSO BUENO. RUA SÃO CARLOS, Nº 55, DISTRITO DE CELSO BUENO.

4	ESCOLA MUNICIPAL HÉLCIO RESENDE FALEIROS. RUA TUBARÃO, Nº 360, BAIRRO BOA VISTA IV.
5	ESCOLA MUNICIPAL MARIA LEOCÁDIA ROSA. AVENIDA JOSÉ GENEROSO, Nº 601, BAIRRO RESIDENCIAL BELA SUÍÇA.
6	ESCOLA MUNICIPAL MADRE LUIZA GONZAGA. COMUNIDADE DE TIJUCA.
7	ESCOLA MUNICIPAL PREFEITO ALAOR SOARES MUNDIM. COMUNIDADE DE GONÇALVES.
8	EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARMANDO DO P. CORTES. RUA J, Nº 721, BAIRRO CATULINA.
9	EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOSÉ G. DE SOUZA. RUA AMAZONAS, Nº 468, BAIRRO VILA NOVA.
10	ESCOLA MUNICIPAL PRÉ SÓLON CARDOSO. AVENIDA SAUDADES, S/Nº, BAIRRO VILA DOURADA.
11	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL VOVÓ MIROTA. RUA GOIÁS, Nº 1211, BAIRRO VILA NOVA.
12	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL CORINA MARIA DE JESUS. RUA RONAN CARDOSO NAVES, Nº 1544, BAIRRO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA.
13	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL JUDITH CARDOSO NAVES. RUA NOVE, S/Nº, BAIRRO TRIÂNGULO.
14	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ARISTINA ROCHA. RUA MADRE CLARA, Nº 311, BAIRRO SANTA RITA.
15	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL DONA MARIA ABADIA RESENDE. RUA DOURADOS, Nº 571, BAIRRO LAMBARI.
16	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL MARIA RESENDE FALEIROS. RUA VALTERSON PEREIRA BOSI, Nº 192, BAIRRO SIDÔNIO CARDOSO.
17	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ALICE DOMICIANO MONTALVÃO. RUA SÃO JUDAS TADEU, Nº 75, DISTRITO DE CELSO BUENO.
18	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL MASSILON PINTO DA ROCHA. RUA C, Nº 800, BAIRRO CATULINA II.
19	CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ADEGMAR LEMOS DE TOLEDO. RUA MARIETA HONORATO, S/Nº, BAIRRO JARDIM ORIENTE.
20	EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROF. EDSON CARDOSO NUNES. RUA SÃO JOÃO DA CRUZ, Nº 902, BAIRRO PLANALTO.

11.5. As entregas deverão ocorrer conforme cronograma estabelecido pela Administração e mediante agendamento prévio com o Almoxarifado Central e/ou com as unidades escolares, de modo a assegurar a regularidade do fornecimento e evitar interrupções, especialmente no atendimento da merenda escolar.

11.6. O prazo estabelecido poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante solicitação formal da contratada, devidamente justificada e fundamentada, a qual deverá ser previamente analisada e aceita pela Administração, desde que não haja prejuízo à continuidade dos serviços, especialmente no atendimento da merenda escolar.

11.7. **Os produtos deverão ser entregues:**

a) em perfeitas condições de uso e consumo;

b) devidamente acondicionados, em embalagens íntegras e apropriadas ao tipo de produto;

c) com identificação clara de marca, fabricante, lote e data de validade;

d) com validade remanescente mínima de 70% (setenta por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, conforme item 5.4.1 deste Termo de Referência;

e) transportados em veículos adequados, garantindo condições de higiene, conservação e segurança alimentar, inclusive a manutenção da cadeia de frio quando exigida, conforme disposto no item 5.5.2 deste Termo de Referência.

11.8. **Caberá à contratada:**

a) cumprir integralmente as especificações constantes deste Termo de Referência;

b) garantir a qualidade e procedência dos produtos fornecidos;

c) manter regularidade no fornecimento, evitando falhas ou atrasos;

d) substituir, às suas expensas, qualquer produto entregue em desacordo com as especificações

ou que apresente vícios de qualidade, no prazo estabelecido no item 12.5 deste Termo de Referência.

11.9. O recebimento dos produtos será realizado em duas etapas:

a) Recebimento provisório: no ato da entrega, para verificação quantitativa, integridade das embalagens e condições aparentes;

b) Recebimento definitivo: após análise qualitativa e verificação de conformidade com as especificações, inclusive quanto às características sensoriais, especialmente para os itens destinados à merenda escolar.

11.10. Constatadas irregularidades, os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, devendo a contratada providenciar a substituição no prazo estabelecido no item 12.5 deste Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.11. A gestão e fiscalização da execução serão exercidas pela Secretaria requisitante e pelo Almoxarifado Central, por meio de servidores designados, que acompanharão o cumprimento das obrigações contratuais.

11.12. A contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis ao transporte, armazenamento e fornecimento de alimentos, sendo responsável por quaisquer irregularidades.

11.13. Considerando a natureza essencial do objeto, especialmente no atendimento da merenda escolar, a contratada deverá assegurar a continuidade do fornecimento, adotando todas as medidas necessárias para evitar desabastecimento.

11.14. A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências, inspeções ou solicitar informações complementares, com o objetivo de verificar a adequada execução do objeto.

12. REGRAS RELATIVAS À EXECUÇÃO E ENTREGA DO OBJETO

12.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade dos setores requisitantes, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, requisição formal ou instrumento equivalente expedido pela Administração.

12.2. Considera-se iniciado o fornecimento na data do recebimento da Ordem de Fornecimento pela contratada e concluído com a entrega dos produtos no local indicado, devidamente conferidos e aceitos pela Administração.

12.3. **As entregas deverão observar rigorosamente:**

12.3.1. os prazos e a periodicidade de entrega estabelecidos nos itens 11.3 e 11.4 deste Termo de Referência, admitida prorrogação nas condições previstas no item 11.6;

12.3.2. os locais de entrega estabelecidos nos itens 11.3 e 11.4 deste Termo de Referência, observada a destinação dos produtos e as respectivas Autorizações de Fornecimento;

12.3.3. o cumprimento das condições adequadas de transporte, acondicionamento, armazenamento e conservação dos produtos, garantindo a integridade, qualidade e segurança alimentar;

12.3.4. a observância às normas sanitárias vigentes, incluindo aquelas expedidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes;

12.3.5. a entrega dos produtos dentro do prazo de validade adequado ao consumo, não sendo admitidos itens vencidos ou com prazo exíguo que comprometa sua utilização;

12.3.6. a conformidade integral com as especificações constantes da PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS, UNIDADE DE MEDIDA, QUANTIDADE, VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS, prevista no item 2.2 deste Termo de Referência.

12.4. Do Recebimento do Objeto (em duas etapas)

12.4.1. Recebimento Provisório: Realizado no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e verificação preliminar das condições aparentes dos produtos, incluindo embalagem, identificação e prazo de validade.

12.4.2. Recebimento Definitivo: Realizado em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante conferência qualitativa detalhada, verificando a conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência. O recebimento definitivo somente será formalizado após a verificação de que os produtos atendem integralmente às condições estabelecidas, não excluindo a responsabilidade da contratada por vícios ou defeitos posteriores.

12.5. Caso os produtos sejam entregues em desacordo com as especificações técnicas, prazos ou condições estabelecidas, a Administração poderá rejeitá-los total ou parcialmente, determinando sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

12.6. A contratada será responsável por todos os custos relacionados ao fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, substituição de produtos e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto.

13. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E DE PAGAMENTO

13.1. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

13.1.1. Os gêneros alimentícios fornecidos serão aceitos desde que atendam integralmente às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas constantes deste Termo de Referência, especialmente aquelas previstas na PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS, UNIDADE DE MEDIDA, QUANTIDADE, VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS, constante do item 2.2.

13.1.2. A aceitação dos produtos ocorrerá em duas etapas, nos termos da legislação vigente:

a) Recebimento Provisório: realizado no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e verificação preliminar das condições aparentes dos produtos;

b) Recebimento Definitivo: realizado em até 05 (cinco) dias úteis, após análise qualitativa detalhada e verificação da conformidade dos itens com as especificações estabelecidas.

13.1.3. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando:

- estiverem em desacordo com as especificações técnicas;
- apresentarem vícios de qualidade;
- estiverem com prazo de validade incompatível com o consumo;
- apresentarem avarias, defeitos ou inadequações sanitárias.

13.1.4. Na hipótese de rejeição, a contratada deverá promover a substituição dos itens no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus para a Administração.

13.2. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

13.2.1. A liquidação da despesa ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento definitivo dos produtos e a apresentação regular da nota fiscal/fatura, considerando-se o evento que ocorrer por último. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica prevista no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2.2. O pagamento estará condicionado à:

- apresentação da nota fiscal devidamente preenchida;
- comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da contratada, quando exigido;
- efetiva entrega dos produtos;
- conclusão do recebimento provisório e do recebimento definitivo, com a devida aceitação dos itens pela Administração.

13.2.3. Não será efetuado pagamento de produtos rejeitados ou em desacordo com as especificações, enquanto não houver a devida regularização por parte da contratada.

13.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização, sem ônus para a Administração.

13.2.5. Em caso de atraso no pagamento imputável à Administração, os valores devidos serão atualizados monetariamente pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculada a partir do primeiro dia subsequente ao vencimento do prazo de pagamento até a data do efetivo pagamento, nos termos do art. 92, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

14.1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

14.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Complementar nº 123/2006, bem como nos Decretos Municipais regulamentadores vigentes, especialmente o Decreto Municipal nº 2.748/2024, e demais normas aplicáveis.

14.1.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, considerando a natureza divisível do objeto e a necessidade de ampliar a competitividade, observados os parâmetros de aceitabilidade definidos neste Termo de Referência.

14.1.3. Poderão participar do certame pessoas jurídicas que atendam às condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica previstas no edital.

14.1.4. A participação observará o tratamento favorecido às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto:

a) à participação exclusiva nos itens cujo valor estimado esteja dentro dos limites legais;

b) à aplicação de cota reservada de até 25%, conforme distribuição prevista neste Termo de Referência;

c) à prioridade de contratação para empresas sediadas local ou regionalmente, até o limite legal, conforme regulamentação municipal vigente.

14.1.5. A habilitação dos licitantes e o julgamento das propostas observarão, ainda, as regras estabelecidas no edital, em conformidade com os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo.

14.1.6. Para a presente contratação, justifica-se a aplicação da prioridade de contratação de até 10% (dez por cento) às microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, em razão da natureza perecível dos gêneros alimentícios, da necessidade de entregas parceladas e regulares e da distribuição dos produtos em diferentes unidades municipais, inclusive na zona rural. A medida visa incentivar o desenvolvimento econômico local e regional e ampliar a eficiência do abastecimento, observadas as condições, a ordem de prioridade e as hipóteses de aplicação estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.748/2024, especialmente em seus arts. 9º e 10.

14.2. FORMA DE FORNECIMENTO

14.2.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada e sob demanda, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.2.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante instrumento contratual ou instrumento equivalente, quando legalmente admitido, observadas as disposições do edital e da Lei Federal nº 14.133/2021. O fornecimento será realizado mediante emissão da respectiva Autorização de Fornecimento pela Administração.

14.2.3. Os quantitativos registrados constituem mera estimativa de consumo, não obrigando a Administração à contratação integral, sendo facultada a aquisição conforme a conveniência e oportunidade.

14.2.4. A contratada deverá manter condições de habilitação e capacidade operacional durante toda a vigência da Ata, garantindo o atendimento regular das demandas, conforme prazos, locais e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

14.2.5. O fornecimento deverá observar integralmente as disposições relativas à execução, entrega, recebimento, aceitação e fiscalização previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

14.2.6. O fornecedor convocado deverá assinar a Ata de Registro de Preços e/ou o instrumento contratual, conforme o caso, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal pela Administração, admitida prorrogação por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e aceita pela Administração.

15. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO - PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ O LICITANTE COMPROVAR OS SEGUINTES REQUISITOS:

15.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

15.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

15.1.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no

Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

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

15.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

15.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **(CNPJ)** ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

15.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal** do município domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

15.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual** do estado domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

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

15.2.9. **Certidão Simplificada, Ou Simplificada Digital da Junta Comercial**, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);

15.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

15.3.2. **BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS** dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei (termo de abertura e encerramento do livro diário quando o registro do Órgão Competente constar somente neste), devidamente autenticados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente.

15.3.3. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

15.3.4. Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados na forma da legislação aplicável, observadas as disposições da Lei nº 6.404/1976 e suas alterações;

15.3.5. Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis deverá possuir **registro no órgão competente;**

15.3.6. Quando a licitante, se utilizar da escrituração em forma eletrônica (SPED), deverá ser apresentada a escrituração em livro digital, que deverá conter o balanço patrimonial e demonstrativo de resultado autenticado na forma eletrônica, acompanhado do Recibo de entrega do livro digital/Termo de Autenticação do Livro Diário.

15.3.7. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de um ano, esta, deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

15.3.8. Os documentos referidos no item 15.3.2 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

15.3.9. A boa situação econômico-financeira da licitante será comprovada através de memorial de cálculo, assinado por profissional habilitado da área contábil, conforme os índices a seguir mencionados:

15.3.9.1. **Índice de Liquidez Corrente: ILC** = AC / PC, onde ILC >= 1,0;

15.3.9.1.1. ILC = Liquidez Corrente; AC = Ativo Circulante; PC = Passivo Circulante.

15.3.9.2. **Índice de Liquidez Geral: ILG** = (AC + RLP) / (PC + Ex. LP), onde ILG >= 1,0;

15.3.9.2.1. ILG = Índice de Liquidez Geral; AC = Ativo Circulante; RLP = Realizável a Longo Prazo; PC = Passivo Circulante; ELP = Exigível a Longo Prazo.

15.3.9.3. **Índice de Solvência Geral: ISG** = (AT) / (PC + PNC), onde ISG >= 1,0;

15.3.9.3.1. ISG = Índice de Solvência Geral; AT= Ativo Total; PC = Passivo Circulante; PNC = Passivo não Circulante.

15.3.9.4. A exigência dos índices de Liquidez Corrente, Liquidez Geral e Solvência Geral, todos iguais ou superiores a 1,0, justifica-se pela necessidade de avaliar a capacidade econômico-financeira dos licitantes para cumprir as obrigações decorrentes do fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, considerando o valor estimado da contratação, a regularidade das entregas, os custos de aquisição, transporte e conservação dos produtos e a necessidade de evitar a descontinuidade do abastecimento. Os índices adotados são usualmente empregados na avaliação da situação econômico-financeira das empresas e representam parâmetros mínimos de equilíbrio financeiro e solvência, em conformidade com o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.3.10. Considerando que será exigida a apresentação dos balanços patrimoniais dos últimos 02 (dois) exercícios, deverão ser elaborados um memorial para cada exercício financeiro apresentado.

15.3.11. A licitante que não atender em um dos exercícios as exigências acima dispostas, poderá de forma subsidiária para fins de qualificação econômico-financeira, comprovar patrimônio líquido ou capital social de no mínimo 10% (dez por cento) do valor estimado dos itens provisoriamente vencidos.

15.3.12. Caso a licitante não cumpra nenhuma das exigências dispostas, ela será considerada inabilitada do certame.

15.4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

15.4.1. Deverá ser apresentado um ou mais **Atestados de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento satisfatório de produtos compatíveis com o objeto desta licitação, vedada a emissão pela própria empresa licitante ou por empresa integrante do mesmo grupo empresarial, devendo constar, obrigatoriamente, o nome, CNPJ e endereço completo da emitente; a descrição dos produtos fornecidos; o nome e CNPJ da empresa fornecedora; a data de emissão; e a assinatura e identificação do signatário, com indicação do nome e do cargo ou função exercida junto à emitente.

15.4.2. Licença ou Alvará Sanitário vigente do estabelecimento licitante, expedido pela autoridade sanitária competente, ou documento equivalente legalmente admitido, quando exigível para o exercício das atividades de comercialização e fornecimento dos gêneros alimentícios objeto da licitação, admitida a comprovação de dispensa quando prevista na legislação aplicável.

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1. O valor total estimado da presente contratação é de R$ 6.816.041,00 (seis milhões, oitocentos e dezesseis mil e quarenta e um reais), conforme os valores unitários e totais constantes da planilha prevista no item 2.2 deste Termo de Referência.

16.2. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com fundamento no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme pesquisa de preços e documentação que integram o processo administrativo.

16.3. Os quantitativos e valores estimados não representam obrigação de aquisição integral pela Administração, considerando a natureza eventual e parcelada do fornecimento, mediante Sistema de Registro de Preços.

17. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão e a fiscalização do contrato decorrente deste Termo de Referência serão exercidas nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, por servidor(es) formalmente designado(s) por meio da Portaria nº 16.159, de 02 de fevereiro de 2026, expedida pela autoridade competente, na qual constam a indicação do gestor, do(s) fiscal(is) do contrato e, quando aplicável, seus respectivos substitutos.

17.2. A gestão do contrato competirá ao gestor designado na referida Portaria, cabendo-lhe:

17.2.1. acompanhar a execução global do ajuste, assegurando o fiel cumprimento das condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual;

17.2.2. coordenar a interlocução institucional com a contratada;

17.2.3. controlar prazos de vigência, saldos contratuais, empenhos e eventuais prorrogações;

17.2.4. promover a formalização de termos aditivos ou apostilamentos, quando cabíveis;

17.2.5. adotar as providências administrativas necessárias diante de descumprimentos contratuais, inclusive quanto à aplicação de penalidades.

17.3. A fiscalização do contrato será exercida pelo(s) fiscal(is) designado(s) na Portaria nº 16.159/2026, competindo-lhes:

17.3.1. acompanhar diretamente a entrega dos gêneros alimentícios, verificando o cumprimento dos prazos, locais de entrega e condições logísticas estabelecidas neste Termo de Referência;

17.3.2. verificar a conformidade dos produtos com as especificações técnicas, padrões de qualidade,

acondicionamento, validade e demais exigências constantes da planilha do item 2.2 deste Termo de Referência;

17.3.3. realizar o recebimento provisório dos produtos e subsidiar o recebimento definitivo pelo gestor do contrato, observadas as disposições deste Termo de Referência e da Portaria nº 16.159/2026;

17.3.4. conferir, registrar e atestar as Notas Fiscais, quando comprovado o fornecimento regular dos produtos;

17.3.5. comunicar ao gestor do contrato quaisquer ocorrências, falhas, atrasos, desconformidades ou irregularidades constatadas;

17.3.6. solicitar a substituição de produtos em desacordo com as especificações, impróprios para consumo ou com prazo de validade incompatível;

17.3.7. manter registros formais das atividades de fiscalização, assegurando rastreabilidade e controle.

17.4. A fiscalização será exercida pelos fiscais formalmente designados, podendo contar com o apoio operacional dos servidores responsáveis pelo recebimento dos produtos nas unidades destinatárias. Para o fornecimento destinado à alimentação escolar, a Secretaria Municipal de Educação deverá indicar os servidores responsáveis pela conferência inicial das entregas nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, observada a relação das 20 (vinte) unidades escolares e as exceções relativas às comunidades de Tijuca e Gonçalves e ao Distrito de Celso Bueno, cujos quantitativos serão entregues no Almoxarifado Central para posterior distribuição pela Secretaria Municipal de Educação. Caberá aos responsáveis pelo recebimento registrar e comunicar eventuais irregularidades ao fiscal do contrato, sem prejuízo das competências de gestão e fiscalização estabelecidas na Portaria nº 16.159/2026.

17.5. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade dos produtos fornecidos, adequação às normas sanitárias, condições de transporte e armazenamento, bem como quanto à segurança alimentar dos itens entregues.

17.6. Os atos de gestão e fiscalização deverão ser devidamente formalizados por meio de relatórios, termos de recebimento, comunicações oficiais ou sistema eletrônico adotado pela Administração, garantindo transparência, controle e observância aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias requisitantes, especialmente Educação (merenda escolar), Saúde, Inclusão Social e demais setores envolvidos.

18.2. Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a indicação da dotação orçamentária será exigida apenas no momento da formalização de cada contratação específica, mediante a emissão da respectiva Nota de Empenho.

18.3. A Administração assegurará que, previamente à emissão de cada empenho, haverá disponibilidade orçamentária e financeira suficiente para suportar a despesa decorrente da contratação, em observância às normas de responsabilidade fiscal e ao planejamento orçamentário vigente.

18.4. As despesas poderão ser suportadas por recursos próprios do Município, bem como por eventuais transferências constitucionais, legais ou convênios, conforme a natureza da demanda de cada Secretaria requisitante.

19. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO DO OBJETO

19.1. O objeto da presente contratação será parcelado por itens, conforme detalhado na planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência, em observância ao disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

19.2. O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os gêneros alimentícios possuem naturezas distintas, podendo ser fornecidos por diferentes fornecedores, sem prejuízo da padronização, da qualidade dos produtos e da eficiência na execução contratual.

19.3. A adoção do critério de julgamento por item permite:

19.3.1. maior participação de licitantes, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte;

19.3.2. ampliação da competitividade do certame;

19.3.3. obtenção de preços mais vantajosos para a Administração;

19.3.4. melhor adequação das propostas à capacidade operacional dos fornecedores;

19.3.5. redução de riscos de desabastecimento, mediante diversificação de fornecedores.

19.4. Ressalta-se que o parcelamento adotado não compromete a economia de escala, tampouco a eficiência logística, tendo em vista que a gestão do fornecimento será realizada de forma centralizada e/ou descentralizada, conforme o modelo de execução definido neste Termo de Referência.

19.5. Ademais, a divisão do objeto em itens é compatível com a sistemática do Sistema de Registro de Preços, que permite contratações futuras, eventuais e parceladas, conforme a necessidade da Administração, garantindo flexibilidade, controle de consumo e racionalização dos recursos públicos.

19.6. Portanto, o parcelamento do objeto mostra-se medida adequada, necessária e vantajosa, alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, não havendo justificativa técnica para a sua não adoção.

20. DA PRIVACIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

20.1. As partes comprometem-se a cumprir integralmente a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame, da apresentação de proposta ou da execução do contrato administrativo, responsabilizando-se pelo tratamento adequado dessas informações.

20.2. Os dados pessoais obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso, em conformidade com a boa-fé e com os princípios previstos no art. 6º da LGPD.

20.3. É vedado o compartilhamento, a divulgação ou a utilização dos dados pessoais para finalidades diversas daquelas previstas no contrato, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas em lei.

20.4. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, acerca de todos os contratos de suboperação, subcontratação ou instrumentos congêneres firmados ou que venham a ser celebrados e que tenham relação com o objeto desta contratação.

20.5. Encerrado o tratamento dos dados pessoais, nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA eliminá-los, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 16 da LGPD, incluindo aquelas

em que houver necessidade de guarda para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais, observados os respectivos prazos prescricionais.

20.6. É dever da CONTRATADA orientar, treinar e capacitar seus empregados, colaboradores e prepostos acerca das obrigações, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, garantindo o adequado tratamento dos dados pessoais.

20.7. A CONTRATADA deverá exigir de eventuais suboperadores, subcontratados ou terceiros contratados o cumprimento integral das disposições desta cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

20.8. A CONTRATANTE poderá realizar diligências, auditorias ou solicitar documentos para verificar o cumprimento das obrigações previstas nesta cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente aos pedidos formulados.

20.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca do tratamento de dados pessoais, inclusive quanto à sua utilização, armazenamento, compartilhamento e eventual eliminação, para fins de verificação do cumprimento da LGPD.

20.10. O presente contrato poderá ser alterado para adequação aos procedimentos e normas relativas à proteção de dados pessoais, sempre que necessário, em especial em decorrência de orientações, recomendações ou determinações da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

20.11. Os contratos e instrumentos congêneres que envolvam tratamento de dados pessoais poderão ser comunicados à Autoridade Nacional de Proteção de Dados, quando aplicável, nos termos da LGPD e da regulamentação vigente.

20.12. A CONTRATADA deverá manter atualizadas as informações referentes ao seu Encarregado pelo Tratamento de Dados Pessoais (Data Protection Officer – DPO), quando sua indicação for legalmente exigível, ou disponibilizar canal de comunicação adequado, nas hipóteses de dispensa previstas na legislação e regulamentação da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

20.13. Em caso de incidente de segurança que envolva dados pessoais, a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, contadas da ciência do incidente, fornecendo informações detalhadas necessárias ao cumprimento do art. 48 da LGPD e das normas expedidas pela ANPD.

20.14. Para os fins desta cláusula, as partes reconhecem que:

20.14.1. a CONTRATANTE atuará, em regra, na qualidade de Controladora dos dados pessoais;

20.14.2. a CONTRATADA atuará na qualidade de Operadora dos dados pessoais quando realizar operações de tratamento em nome da CONTRATANTE, observadas as atribuições e responsabilidades efetivamente assumidas, nos termos da LGPD; e

20.14.3. nas hipóteses de controladoria conjunta, as partes responderão solidariamente pelos danos causados, nos termos do art. 42 da LGPD.

21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 2.748/2024 e demais normas aplicáveis, tendo por finalidade estabelecer as diretrizes, condições e requisitos necessários à

contratação pretendida.

21.2. A presente contratação, estruturada sob o Sistema de Registro de Preços, visa assegurar o fornecimento contínuo e eficiente de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais, com destaque para a merenda escolar, observando critérios de qualidade, regularidade no abastecimento e adequação às necessidades dos setores requisitantes.

21.3. Os quantitativos estimados foram definidos conforme consta nos autos do processo, com base nas memórias de cálculo e demais documentos que fundamentam o DFD, o ETP e o presente Termo de Referência.

21.4. A solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, considerando a padronização dos itens, a logística de distribuição, a possibilidade de fornecimento parcelado e a adoção de mecanismos que ampliam a competitividade, como o parcelamento do objeto e a aplicação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

21.5. Destaca-se que foram observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e planejamento, assegurando que a contratação atenda ao interesse público, com adequada relação custo-benefício e mitigação de riscos operacionais.

21.6. O presente Termo de Referência deverá integrar o edital de licitação e demais instrumentos correlatos, servindo como base para a condução do certame, execução contratual e fiscalização, vinculando as partes às condições aqui estabelecidas.

21.7. Por fim, registra-se que eventuais omissões serão supridas pela legislação aplicável, pelos princípios que regem a Administração Pública e pelas normas pertinentes à matéria.

22. DO REGISTRO DA RETIFICAÇÃO

22.1. Registra-se que o presente Termo de Referência foi originalmente elaborado em 26 de outubro de 2026, sendo posteriormente revisado e complementado em atendimento aos apontamentos da Assessoria Jurídica e para adequação às informações atualizadas da contratação, especialmente quanto à sistemática de entregas, à relação das 20 (vinte) unidades escolares, às condições de participação e às justificativas técnicas e administrativas pertinentes, permanecendo válidas as demais disposições deste documento.

Monte Carmelo/MG, 18 de novembro de 2026.

Fábio José Gonçalves
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Inovação, Governo e Turismo
Almoxarifado Central
Prefeitura Municipal de Monte Carmelo