EDITAL DE PREGÃO

(ELETRÔNICO)

EDITAL DE PREGÃO (ELETRÔNICO SRP) n°: 014/2026

PROCESSO Nº 2965/2026

DATA: 16/11/2026

HORÁRIO: 09:00 horas

LOCAL: Por meio da INTERNET através do site: https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços como fornecimento de suprimentos alimentícios para a realização da Merenda Escolar para os alunos das Escolas: Escola Municipal Dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto.

Para consulta e conhecimento dos interessados, a cópia do Edital, permanecerá fixada no quadro de avisos e publicações da Prefeitura, situado na Rua Maria Tavares de Andrade, Setor Bouganville – São Patrício-GO. O Edital será fornecido gratuitamente aos interessados bem como poderá ser acessado nos sites: https://saopatricio.go.gov.br/, https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro ou requerido através do e-mail: cplsaopatricio@gmail.com.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PATRÍCIO, ATRAVÉS DE PREGOEIRO, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICO, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E ALTERAÇÕES E AS CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela equipe de elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃO INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA: 16/11/2026 ÀS 09:00 H.
LOCAL: https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro
MODO DE DISPUTA: ABERTO

1. **DO OBJETO.**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços como fornecimento de suprimentos alimentícios para a realização da Merenda Escolar para os alunos das Escolas: Escola Municipal Dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será por **ITEM**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento das municipais do município de São Patrício no exercício de **(2026),** na classificação:

Órgão	Dotação Orçamentária	Ficha	Sub Elemento	Fonte
MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA MERENDA ESCOLAR	14051230600292.0683.3.90.30.00	517	07	101

3. **DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na (https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro) que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no sítio (https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro).
3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no (LICITA FGM) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou a alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no (LICITA FGM).
4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:
4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;
4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.
5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
5.3.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos complementares de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;
5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. **DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**.
6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTES CAMPOS:
6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
6.1.2. Marca de cada item ofertado;
6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.
6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7. **DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
7.2. O Pregoeiro verificará as propostas cadastradas diretamente no sistema (digitadas), desclassificando desde logo aquelas que:
a) contiverem vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
7.2.1.1. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
7.2.2. Também será desclassificada a proposta digitada nos campos do sistema que identifique o licitante na especificação de seu objeto, marca, modelo.
7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preambulo deste edital.
7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de: R$ 0,10 (dez centavos) para todos os itens, salvo aceitação de valor inferir ao crivo do Pregoeiro.
7.8. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
7.8.1. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pela licitante e registrado no sistema.
7.8.2. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
7.8.3. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.
7.8.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo(a) Pregoeiro(a), sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 15 deste Edital.
7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”.
7.9.1. MODO DE DISPUTA ABERTO:
a. No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
b. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
c. Na hipótese de não haver novos lances a fase de lances será encerrada automaticamente.
d. Encerrada a fase de lances, sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.
7.10. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados/excluídos pelo pregoeiro.
7.11. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
7.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
7.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no (https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro), quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
7.16. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, as propostas serão reclassificadas para verificação do enquadramento no item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
7.17. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
7.18. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
7.19. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei n.º 14.133, de 2021, na seguinte ordem:
1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
2) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
3) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
4) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
7.21.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
1) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
2) empresas brasileiras;
3) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
4) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
7.23. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**
8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
8.1.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
8.2. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.
8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA, e a ocorrência será registrada em ata;
8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
8.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.
8.5.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
8.5.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.5.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
8.5.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir- se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
8.5.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
8.5.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
8.5.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. **DA HABILITAÇÃO**.
9.1. O licitante vencedor deverá estar com os documentos de habilitação previamente cadastrados/anexados no sistema, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
9.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
9.3. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTES CADASTROS:

9.3.1. Possuir Cadastro no (LICITA FGM);
9.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);
9.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
9.3.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Conta da União TCU: https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0
9.3.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
9.3.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
9.3.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
9.3.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
9.3.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
9.3.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
9.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do (LICITA FGM), em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.
9.4.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do (LICITA FGM), para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
9.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
9.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
9.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:
9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
9.8.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:
9.9.1. A regularidade fiscal deverá ser verificada pelo Pregoeiro. A regularidade fiscal será comprovada pelos seguintes documentos:
9.9.1.1. **CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso;
9.9.1.2. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
9.9.1.3. **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS);
9.9.1.4. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
9.9.1.5. **Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa junto ao Estado em que o licitante é domiciliado.
9.9.1.6. **Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, da sede da licitante;
9.10. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**.
9.10.1. **Certidão de Falência** ou **Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. Admite-se a participação de empresas em recuperação judicial, desde que

amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo de licitação (**Acórdão 1201/2020 – TCU Plenário**).

9.11. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**.
9.11.1. A qualificação técnica será verificada pela compatibilidade do objeto social do licitante com o objeto deste edital.
9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**.
9.13.1 **Declaração** de ME/EPP caso a licitante se enquadre nesta condição, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo II;
9.13.2 **Declaração** de Pleno Atendimento, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo III;
9.13.3 **Declaração** de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo IV;
9.14. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, esta será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
9.18. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
9.20. O Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.
9.21. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.3. Enviar a proposta final (proposta realinhada) por meio do sistema eletrônico, no prazo de até 02 (duas) horas**.**

10.2. Os descontos ofertados nos lances verbais deverão ser lineares - relação a proposta original - a todos os itens do lote, sendo passível a variável de até 0,5 % (meio por cento) entre os valores dos itens para adequação das propostas.

10.3. No mesmo prazo do item 10.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no (LICITA FGM), sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.

10.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.5. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. **DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

11.1.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.

11.1.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo,

intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.3. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste edital.

12. **DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no (LICITA FGM), sendo responsabilidade da licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. **DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. **DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. **DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

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

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).
15.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95 da Lei n.º 14.133, de 2021;
15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art, 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.
15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
15.5. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
15.5.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.
15.10. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.
15.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16. **DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. **DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.4. **Da entrega e critério de aceitação do objeto**:

17.4.1. O prazo de entrega dos bens é aquele previsto no Termo de Referência, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pelo Gestor do processo.

17.4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste Termo de Referência.

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

18. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1. São obrigações da Contratante:

18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

18.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

18.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

18.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

18.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

18.1.6. Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

18.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

18.2 São obrigações da contratada:

18.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
18.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
18.2.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
18.2.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
18.2.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
18.2.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
18.2.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. **DO PAGAMENTO**
19.1. O pagamento será realizado no prazo no prazo previsto no termo de referência, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.
19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
19.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
19.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, a critério da contratante.
19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.
19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
19.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
19.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada pro rata die sobre INPC.

20. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:
I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III. dar causa à inexecução total do contrato;
IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:
I. advertência;
II. multa;
III. impedimento de licitar e contratar;
IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
20.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
20.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.
20.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.
20.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.
20.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1.
20.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1.
20.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o a Gestora do processo, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.
20.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).
20.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.
20.2.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.
20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.

21. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
21.1. Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.
21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro.
21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada na plataforma (LICITA FGM) no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
21.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
21.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**
22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no (LICITA FGM), conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.
22.3. Todos as comunicações serão formalizadas através do (LICITA FGM).
22.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o

primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

22.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

22.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.13.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.15. A Autoridade Superior Gestora do processo poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

22.15.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.16. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.16.1. Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro.

22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: https://app2.licita-fgm.com.br/cadastro, e também poderão retirado na Sala de Licitações da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PATRÍCIO, sito a Rua Maria Tavares de Andrade, Setor Bouganville, São Patrício-GO, nos dias úteis, no horário das 07:00 min às 11:00 min e das 13:00 min às 17:00 min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
22.18. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II – Tabela de Especificação;
ANEXO III – Modelo Declaração Microempresa;
ANEXO IV – Declaração de Pleno Atendimento;
ANEXO V – Modelo de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
ANEXO VI – Minuta da ARP;
ANEXO VII – Modelo Proposta de Preços;
ANEXO VIII – Dados comerciais para elaboração de contrato da vencedora do pregão;
ANEXO IX – Formulário De Solicitação De Informações.

São Patrício, 30 de outubro de 2026.

_____
SEMER AUGUSTO ALVES
AGENTE DE CONTRATAÇÃO
DECRETO Nº 77/2026

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

1.) DA NATUREZA DO OBJETO, PRAZOS E QUANTITATIVOS:
1.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços como fornecimento de suprimentos alimentícios para a realização da Merenda Escolar para os alunos das Escolas: Escola Municipal Dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto.

1.2. São estimados para a presente contratação a quantidade abaixo descrita:

ESPECIFICAÇÕES
LEGENDA:

(*) Estimativa;

Oferta **liberada** para todas as idades;

Oferta **limitada** para todas as idades;

Oferta **limitada** para > 3 anos e **proibida** para ≤ a 3 anos de idade.

OBS: todos os alimentos desta lista foram devidamente pesquisados e retirados da lista fornecida pelo FNDE, o motivo para o qual estamos adquirindo os mesmos é para melhor valorizar e enriquecer a alimentação escolar visando uma nutrição saudável para nossos alunos. FONTE: RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS	UNID	QUANT	VALOR MÉDIO UNIT	VALOR MÉDIO GERAL
1.	**ABACATE, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	110	R$ 7,14	R$ 785,40
2.	**ABACAXI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	460	R$ 11,05	R$ 5.083,00
3.	**ABÓBORA, CABUTIÁ, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	335	R$ 3,90	R$ 1.306,50
4.	**ABÓBORA, PESCOÇO, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	335	R$ 9,90	R$ 3.316,50
5.	**AÇAFRÃO EM PÓ, PURO** (pct 500g), com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido, e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	10,5	R$ 50,17	R$ 526,79
6.	**ABACAXI, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	470	R$ 1,88	R$ 883,60

7.	**AÇAÍ, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	155	R$ 3,75	R$ 581,25
8.	**ACELGA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	20	R$ 15,25	R$ 305,00
9.	**ACEROLA, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	465	R$ 1,90	R$ 883,50
10.	**ACHOCOLATADO EM PÓ DIET** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	200	R$ 15,23	R$ 3.046,00
11.	**ACÚCAR, CRISTAL** (pct 2 Kg), Grupo I, classe cristal branco, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	100	R$ 5,95	R$ 595,00
12.	**ACÚCAR, REFINADO** (pct 1Kg), Grupo I, classe refinado branco, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	100	R$ 5,81	R$ 581,00
13.	**ALFACE, CRESPA, CRUA (PÉS),** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	70	R$ 5,00	R$ 350,00
14.	**ALFACE, LISA, CRUA (PÉS)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	70	R$ 4,20	R$ 294,00
15.	**ALHO, CRÚ** (Kg), com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	66	R$ 20,00	R$ 1.320,00
16.	**ALMEIRÃO, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	20	R$ 6,98	R$ 139,60
17.	**ALMÔNDEGA, FRANGO, CRUA,** congelada, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	335	R$ 33,85	R$ 1.339,75
18.	**ALMÔNDEGA, BOVINA, CRUA,** congelada, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	335	R$ 33,87	R$ 1.346,45
19.	**AMENDOIN, GRÃO, CRÚ** (pct 500g), Grupo I, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento	**KG**	200	R$ 11,05	R$ 2.210,00

	previsto.				
20.	**ARROZ TIPO 1, (5 Kg) CRÚ,** agulhinha, com boa aparência, bom estado de conservação e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento.	**KG**	720	R$ 22,97	R$ 16.538,40
21.	**ATUM, CONSERVA EM ÓLEO** (170g) boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	150	R$ 9,44	R$ 1.416,00
22.	**AZEITONA, VERDE CONSERVA** (200g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	75	R$ 4,85	R$ 363,75
23.	**BANANA DA TERRA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	240	R$ 11,05	R$ 2.652,00
24.	**BANANA MAÇÃ, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	240	R$ 4,99	R$ 1.197,60
25.	**BANANA NANICA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	240	R$ 4,00	R$ 960,00
26.	**BANANA PRATA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	240	R$ 4,00	R$ 960,00
27.	**BATATA PALHA (pct 1,5** Kg) boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	95	R$ 57,32	R$ 5.445,40
28.	**BATATA DOCE, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	384	R$ 4,83	R$ 1.854,72
29.	**BATATA INGLESA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	960	R$ 5,00	R$ 4.800,00
30.	**BERINGELA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	192	R$ 4,99	R$ 958,08
31.	**BETERRABA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	384	R$ 4,00	R$ 1.536,00
32.	**BISCOITO DE POLVILHO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	110	R$ 7,00	R$ 770,00
33.	**BISCOITO DOCE, ESTILO MAISENA** (pct 400g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que	**KG**	110	R$ 5,51	R$ 606,10

	esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
34.	**BISCOITO SALGADO, ESTILO CREAM CRACKER, (pct 300g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	110	R$ 5,39	R$ 592,90
35.	**BRÓCOLIS, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	305	R$ 10,10	R$ 3.080,50
36.	**CAJÁ, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	620	R$ 4,04	R$ 2.504,80
37.	**CAJÚ POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	620	R$ 2,24	R$ 1.388,80
38.	**CANELA EM CASCA, (10g)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido, e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	6,5	R$ 8,46	R$ 54,99
39.	**CARNE BOVINA, MOÍDA,** FRESCA, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 36,20	R$ 30.299,40
40	**CARNE BOVINA, PRIMEIRA, FRESCA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 47,93	R$ 40.117,41
41	**CARNE BOVINA, SEGUNDA, FRESCA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 38,03	R$ 31.831,11
42	**CARNE BOVINA**, **SERENADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 63,34	R$ 53.015,58
43	**CARNE BOVINA, PICADINHA, FRESCA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 40,30	R$ 33.731,10
44	**CARNE BOVINA**, **FRAUDINHA, FRESCA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 42,10	R$ 35.237,70
45	**CARNE BOVINA, SECA CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	837	R$ 73,93	R$ 61.879,41
46	**CEBOLA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	165	R$ 5,50	R$ 907,50
47	**CEBOLINHA, CRUA**, **(MAÇO)** com boa aparência, bom estado de	**KG**	53	R$ 7,03	R$ 372,59

	conservação para ser consumido				
48	**CARÁ, CRU,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	130	R$ 6,00	R$ 780,00
49	**CENOURA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	290	R$ 4,00	R$ 1.160,00
50.	**CHUCHU, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	215	R$ 6,00	R$ 1.290,00
51.	**COCO SECO RALADO** (pct 100g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	83	R$ 4,80	R$ 398,40
52.	**COENTRO, CRU, (MAÇO)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	5,25	R$ 7,00	R$ 36,75
53.	**COUVE MANTEIGA, CRUA, (MAÇO)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	202	R$ 7,93	R$ 1.601,86
54.	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	157,5	R$ 6,87	R$ 1.082,03
55.	**FARINHA DE MILHO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	157,5	R$ 5,03	R$ 792,23
56.	**FARINHA DE TRIGO** (pct 1 Kg), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	157,5	R$ 5,05	R$ 795,38
57.	**FEIJÃO CARIOCA CRÚ (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	464	R$ 8,41	R$ 3.902,24
58.	**FEIJÃO PRETO, CRÚ (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	232	R$ 10,07	R$ 2.336,24
59.	**FARINHA DE ARROZ (pct 1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento	**KG**	105	R$ 13,09	R$ 1.374,45

	previsto				
60.	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** (250g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	40	R$ 12,60	R$ 504,00
61.	**FERMENTO BIOLÓGICO, LEVEDURA, TABLETE** (pct 250g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	40	R$ 25,92	R$ 1.036,80
62.	**FRANGO: COXA E SOBRECOCHA, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	920	R$ 12,05	R$ 11.086,00
63.	**FRANGO: PEITO, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	920	R$ 16,46	R$ 15.143,20
64	**FRANGO: INTEIRO, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	920	R$ 10,31	R$ 9.485,20
65	**INHAME, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	95	R$ 10,00	R$ 950,00
66	**KIWI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	610	R$ 16,99	R$ 10.363,90
67	**LARANJA PÊRA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	**KG**	675	R$ 3,10	R$ 2.092,50
68.	**LARANJA SELETA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	675	R$ 6,53	R$ 4.407,75
69	**LARANJA VALÊNCIA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	675	R$ 6,59	R$ 4.448,25
70.	**LEITE DE SOJA EM PÓ** (500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	46	R$ 26,21	R$ 1.205,66
71.	**LEITE CONDENSADO (395g),** boa	**KG**	135	R$ 6,31	R$ 851,85

	aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
72.	**LEITE DE COCO** (garrafa de 500 ml), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**LT**	190	R$ 4,87	R$ 925,30
73.	**LEITE DE VACA, INTEGRAL UHT** (embalagem 1 Lt), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**LT**	1995	R$ 6,70	R$ 13.366,50
74.	**LEITE DE VACA DESNATADO UHT** (embalagem 1 Lt), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**LT**	1995	R$ 6,34	R$ 12.648,30
75.	**LIMÃO TAHITI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**LT**	425	R$ 9,37	R$ 3.982,25
76.	**LINGUIÇA MISTA CONGELADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	675	R$ 24,05	R$ 16.233,75
77.	**LINGUIÇA CALABRESA FINA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	675	R$ 42,44	R$ 28.647,00
78.	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	675	R$ 24,46	R$ 16.510,50
79.	**LINGUIÇA DE PORCO, CONGELADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	675	R$ 25,07	R$ 16.922,25
80.	**MAÇÃ ARGENTINA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	940	R$ 13,64	R$ 12.821,60
81.	**MAÇÃ FUJI CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	940	R$ 12,02	R$ 11.298,80
82.	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO**	**KG**	380	R$ 4,50	R$ 1.710,00

	PARAFUSO (pct 500g), TIPO I, CLASSE I, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
83.	**MACARRÃO INTEGRAL TIP0 ESPAGUETE (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 5,47	R$ 2.078,60
84.	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENE (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 5,64	R$ 2.143,20
85.	**MAMÃO FORMOSA, CRÚ, com boa aparê**ncia, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	760	R$ 6,13	R$ 4.658,80
86.	**MAMÃO PAPAIA, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	760	R$ 10,15	R$ 7.714,00
87.	**MANDIOCA, CRUA, DESCASCADA, CONGELADA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	323	R$ 7,33	R$ 2.367,59
88.	**MANGA PALMER, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	600	R$ 7,30	R$ 4.380,00
89.	**MANGA TOMMY, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	600	R$ 7,04	R$ 4.224,00
90.	**MANTEIGA DE LEITE SEM SAL (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	52	R$ 29,25	R$ 1.521,00
91.	**MARACUJÁ, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	520	R$ 16,35	R$ 8.502,00
92.	**MARACUJÁ POLPA CONGELADA (100g),** boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	620	R$ 4,11	R$ 2.548,20
93.	**MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO COLORIDO (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que	**KG**	380	R$ 5,49	R$ 2.086,20

	esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
94.	**MACARRÃO SÊMOLA PADRE NOSSO (pct 500g) TIPO I, CLASSE I**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 2,63	R$ 999,40
95.	**MACARRÃO SÊMOLA ESPAGUETE 1 Kg, TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 3,52	R$ 1.337,60
96.	**MACARRÃO GROSSO (1 Kg), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de onservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 11,29	R$ 4.290,20
97.	**MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 3,12	R$ 1.185,60
98.	**MACARRÃO SÊMOLA AVE MARIA (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	380	R$ 3,87	R$ 1.470,60
99.	**MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, SEM SAL (500g) (65% DE LIPÍDEOS),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	26	R$ 9,95	R$ 258,70
100.	**MARIA MOLE (30g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	35	R$ 2,85	R$ 99,75
101.	**MELÂNCIA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	525	R$ 3,00	R$ 1.575,00
102.	**MELÃO, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	740	R$ 7,62	R$ 5.638,80
103.	**MILHO, AMIDO ISENTO DE GLÚTEN**	**KG**	100	R$ 5,61	R$ 561,00

	(500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
104.	**MILHO, AMIDO (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	100	R$ 5,63	R$ 563,00
105.	**MILHO, FUBÁ, (500g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	315	R$ 3,88	R$ 1.222,20
106.	**MILHO, PIPOCA GRÃOS CRÚ (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	450	R$ 4,64	R$ 2.088,00
107.	**MILHO VERDE, ESPIGA (UND),** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	770	R$ 1,68	R$ 1.293,60
108.	**MILHO, CANJICA MISTURADO E DESPELICULADO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	770	R$ 3,89	R$ 2.995,30
109.	**MILHO VERDE, ENLATADO, DRENADO (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	170	R$ 5,10	R$ 867,00
110.	**MORANGO CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	**KG**	580	R$ 44,47	R$ 25.792,60
111.	**MORTADELA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	70	R$ 12,54	R$ 877,80
112.	**NUGGETS DE FRANGO** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	260	R$ 33,90	R$ 8.814,00
113.	**ÓLEO DE SOJA, EMBALAGEM (900 ML)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento	**LT**	188	R$ 7,46	R$ 1.402,48

	previsto.				
114.	**OVOS DE GALINHA, BRANCOS GRANDES (DÚZIA)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**Duzia**	900	R$ 10,21	R$ 9.189,00
115.	**PÃO DE HAMBÚRGUER (pct 9 unid),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**PCT**	4000	R$ 10,13	R$ 40.520,00
116.	**PÃO DOCE (ROSQUINA)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**KG**	2000	R$ 39,74	R$ 79.480,00
117.	**PÃO DE MILHO (UND)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**UND**	2000	R$ 1,00	R$ 2.000,00
118.	**PÃO FRÂNCES** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**KG**	6.000	R$ 18,00	R$ 108.000,00
119.	**PEIXE TILÁPIA, FILÉ (pct 800g), CONGELADO**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	290	R$ 46,42	R$ 13.461,80
120.	**PIMENTA EM PÓ FRASCO (75g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	25	R$ 10,56	R$ 264,00
121.	**POLVILHO DOCE (pct 1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	300	R$ 12,54	R$ 3.762,00
122.	**PIMENTÃO, VERDE CRÚ,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**KG**	20	R$ 11,78	R$ 235,60
123.	**PRESUNTO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	140	R$ 30,01	R$ 4.201,40
124.	**QUEIJO MUSSARELA (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	300	R$ 46,21	R$ 13.863,00
125.	**QUEIJO RALADO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que	**KG**	38	R$ 40,00	R$ 1.520,00

	esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.				
126.	**REPOLHO, BRANCO CRÚ,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo	**KG**	200	R$ 3,13	R$ 626,00
127.	**SAL REFINADO IODADO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	68	R$ 2,57	R$ 174,76
128.	**SALSICHA (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	92	R$ 10,46	R$ 962,32
129.	**SALSINHA (MAÇO)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**KG**	8	R$ 5,00	R$ 40,00
130.	**SARDINHA EM CONSERVA ÓLEO (250g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	300	R$ 7,22	R$ 2.166,00
131.	**SOJA (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	53	R$ 12,55	R$ 665,15
132.	**SORVETE DE QUALQUER SABOR INDUSTRIALIZADO, (775g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	**KG**	105	R$ 30,06	R$ 3.156,30
133.	**TEMPERO SABOR ALHO E SAL (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**KG**	53	R$ 18,93	R$ 1.003,29
134.	**TOMATE, EXTRATO 100% NATURAL (340g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	**UN**	544	R$ 8,48	R$ 4.613,12
135.	**TOMATE LONGA VIDA, (300g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**UN**	173	R$ 10,00	R$ 1.730,00
136.	**TRIGO PARA QUIBE, CRÚ (pct 500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que	**UN**	95	R$ 4,70	R$ 446,50

	esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto				
137.	**UVA, ITÁLIA, CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	**KG**	700	R$ 24,28	R$ 16.996,00
138.	**UVA RUBI, CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	**KG**	700	R$ 15,00	R$ 10.500,00
				TOTAL MÉDIA GERAL	**R$ 1.017.288,56**

2.) DA FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA:

2.1 – A execução do serviço em tela atenderá às necessidades de atendimento ao público infantil da Escola Municipal dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto no decorrer do ano de 2026. A compra de suprimentos alimentícios para a realização da merenda escolar é de extrema importância para o município. A rede Municipal de educação tem a responsabilidade de zelar pelo bem-estar das crianças, e uma boa alimentação é fundamental para o desenvolvimento saudável dos alunos que fazem parte da nossa Rede de Ensino.

Primeiramente, uma merenda escolar adequada contribui diretamente para o aprendizado dos estudantes. Estudos comprovam que crianças bem alimentadas têm melhor desempenho cognitivo, concentração e memória. Além disso, nutrientes como vitaminas e minerais presentes nos alimentos ajudam a fortalecer o sistema imunológico, reduzindo a ocorrência de doenças e absenteísmo escolar.

Além do aspecto educacional, a merenda escolar também tem um papel social importante, muitos alunos das escolas públicas dependem da alimentação fornecida pela escola como principal refeição do dia. Para muitas famílias de baixa renda, a merenda escolar é a garantia de que seus filhos terão pelo menos uma refeição nutritiva diariamente. Desse modo, a compra de suprimentos alimentícios evidencia o compromisso da rede municipal de educação em proporcionar uma educação inclusiva e igualitária.

Outro benefício proporcionado pela merenda escolar adequada é o estímulo a uma alimentação saudável desde a infância. Ao serem expostas a diferentes alimentos e sabores, as crianças têm a oportunidade de ampliar seu paladar e aprender sobre a importância de uma alimentação equilibrada. Essa educação alimentar se reflete em hábitos mais saudáveis ao longo da vida, evitando doenças como obesidade, diabetes e hipertensão.

Por fim, é importante ressaltar que a merenda escolar não se resume apenas à ingesta calórica. Trata-se de um momento de convívio social, onde os alunos têm a oportunidade de se alimentar com qualidade e em um ambiente agradável. Isso contribui para o desenvolvimento emocional e social, uma vez que o ato de compartilhar a refeição fortalece os vínculos entre os estudantes e a escola, criando um ambiente propício para o aprendizado e o bem-estar.

Portanto, a compra de suprimentos alimentícios para a merenda escolar nas Escolas Municipais Dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto é uma medida essencial para garantir o bem-estar das crianças e promover uma educação de qualidade. Com uma alimentação adequada, os alunos têm melhores condições para aprender, desenvolverem-se física e mentalmente, além de adquirirem hábitos saudáveis que perdurarão ao longo de suas vidas.

3.) DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO:

3.1 – A empresa fornecedora dos Suprimentos Alimentícios a ser contratado deverá atender as condições de habilitação e apresentação de propostas a serem exigidas no registro de preços, tais como as condições mínimas de qualificação econômica, fiscal, trabalhista e técnica, tudo nos termos mínimos previstos no Capítulo VI da Lei Federal no 14.133/21.

3.2 – A empresa devidamente habilitada interessada deverá apresentar os seguintes documentos para fins de habilitação, para posterior contratação.

a) Cópia do Contrato Social devidamente atualizado na forma da Lei;

b) Cópia do CNPJ da empresa emitida há no máximo 01 ano;

c) Cópia da CND junto a Receita Federal (certidão conjunta), Estadual e Municipal da sede da interessada;

d) CND trabalhista;

e) Cópia da CND junto ao FGTS;

f) Demais documentos a serem exigidos no Edital ou pela administração.

4.) DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

4.1 – A empresa devidamente habilitada a ser contratada deverá ser aquela que oferecer o **MENOR PREÇO.**

5.) DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

5.1 – As despesas com a execução do contrato oriundo do presente Termo de Referência serão cobertas pelas dotações vigentes no orçamento de 2026, conforme dotações parte integrantes do processo.

Fonte: 101 – Fundo Municipal de Educação

6. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO:

6.1. A execução iniciará imediatamente e a prestação de serviço iniciará imediatamente após emissão da ordem de fornecimento;

6.2. O serviço será entregue na Escola Municipal Dom Pedro I, situado na Rua Manoel Honorato, s/n, Bairro Lamounier, São Patrício - GO, CEP 76.343-000;

6.3 O pagamento deverá observar o recebimento da Nota de Empenho/requisição ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso;

7. DA VIGÊNCIA

7.1. O contrato/ordem de serviço decorrente do procedimento realizado terá vigência durante o exercício de 2024, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133/21.

8. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

8.1. Os serviços serão recebidos:

a) Preferencialmente, a partir da comprovação da entrega do produto, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes.

b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes, e sua consequente aceitação, que se dará até 10 (Dias) dias do recebimento provisório;

8.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1. A contratada obriga-se a:

9.1.1. Efetuar a execução dos serviços em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração, em estrita observância das especificações, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os fornecimentos prestados;

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

9.1.5. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

9.1.6. Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. A CONTRATANTE OBRIGA-SE A:

10.1.1. Receber provisoriamente, disponibilizando local, data e horário;

10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade provisoriamente com as especificações constantes, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

10.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

10.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

11. MEDIDAS ACAUTELADORAS:

11.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados através de transferência eletrônica em conta de titularidade da CONTRATADA obedecida as seguintes condições:

a. OS PAGAMENTOS SERÃO REALIZADOS CONTRA-APRESENTAÇÃO: Os pagamentos serão efetuados mensalmente de acordo com os serviços prestados e devidamente atestadas pelo setor competente e de conformidade com os procedimentos normais de pagamento do Governo Municipal de São Patrício-GO, através da Secretaria Municipal de Finanças;

b. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá **05 (cinco)** dias após a data de sua apresentação válida;

12.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao setor competente da CONTRATANTE, por ocasião dos pagamentos, cópia dos seguintes documentos:

a) Certidão negativa de débito para com a Fazenda Federal (certidão conjunta);
b) Certificado de regularidade de situação com o FGTS;

c) Certidão Negativa Municipal;
d) Certidão Negativa Estadual;
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

12.3. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento dos serviços nos seguintes casos:
a) Incoerência no fornecimento do objeto deste Contrato, de responsabilidade da CONTRATADA;
b) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste Contrato;
c) Não comparecimento ao local de trabalho.

13. RECEBIMENTOS DA NOTA DE EMPENHO

13.1. A recusa injustificada da vencedora em assinar o contrato/ordem de serviço/fornecimento, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração Prefeitura, total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas, facultado à Administração da Prefeitura chamar os remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, devendo a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente, ou revogar esta licitação.

13.2. Na emissão da nota de empenho os documentos comprobatórios de situação regular fiscal e trabalhista, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com validade expirada, a empresa deverá providenciar a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade.

13.3. O fornecedor deverá manter, durante toda a vigência do ajuste, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14. DA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Poderão ser celebrados contratos, discricionariamente, pela Prefeitura de acordo com as condições previstas no edital/termo de referência;

14.2. O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da convocação, para assinar o Contrato ou anuir a ordem de serviço/fornecimento. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Pregoeiro e sua equipe;

14.3. A recusa injustificada do concorrente PROPONENTE VENCEDOR em assinar o contrato/ordem dentro do prazo estabelecido sujeitará, ainda, o concorrente à aplicação da penalidade de suspensão temporária pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses para participar de licitações realizadas pelo Município bem como aplicação de multa de 10 % (dez por cento) do valor a ser contratado.

14.3.1. O recolhimento da multa referida no item anterior será feito, por meio de guia própria emitida pela Prefeitura Municipal de São Patrício-GO e para pagamento no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de sua emissão.

14.3.1.1. O não pagamento do título levará a inscrição do mesmo no Cadastro de Dívidas Ativas do Município de São Patrício-GO tornando-se título executivo para as medidas judicias cabíveis.

14.3.2. Caso não ocorra o pagamento da multa a penalidade será atenuada para que seja realizada a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o

contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes não sendo inferior aos 24 (vinte e quatro) estabelecidos no item 3.

14.4. A assinatura do contrato/ordem estará condicionada à comprovação da regularidade e validade da documentação apresentada pelo PROPONENTE VENCEDOR, na data da assinatura.

14.5. As comunicações entre o município e o interessado serão realizadas através do e-mail apresentado na Declaração de Pleno Atendimento e na proposta, sendo que considerar-se-ão recebidas todas as notificações encaminhadas por este meio.

15. CONTROLE DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, e de tudo dará ciência à Administração;

15.1.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução;

15.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos;

15.3. O fiscal da Secretaria anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16. ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

16.1. No interesse da Secretaria de Administração o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até os limites previstos no art. 125 da Lei 14.133/21.

16.2. A vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessária.

16.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta.

17. SANÇÕES

17.1. As sanções aplicáveis serão as previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei 14.133/21, respeitados a ampla defesa e contraditório. Assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

9.1.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

9.1.5. O objeto deve ser fornecido, rigorosamente, de acordo com estas Especificações Técnicas dos órgãos competentes e com os documentos nelas referidos, as Normas Técnicas vigentes, as especificações descritas neste Termo de Referência.

9.1.6. A contratada deverá acatar as decisões, instruções e observações que emanarem da contratante, corrigindo o fornecimento, sem ônus para o contratante;

9.1.7. Corrigir e substituir, prioritária e exclusivamente à sua custa e risco e de forma imediata, quaisquer vícios, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do termo de referência.

9.1.8. Não empregar acessórios impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional, a qualquer título.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. A Contratante obriga-se a:

10.1.1. Receber provisoriamente, disponibilizando local, data e horário;

10.1.2. Comunicar prontamente à contratada qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no presente Termo de Referência;

10.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade provisoriamente com as especificações constantes, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

10.1.5. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

11. MEDIDAS ACAUTELADORAS:

11.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados através de transferência eletrônica em conta de titularidade da CONTRATADA obedecida as seguintes condições:

a. OS PAGAMENTOS SERÃO REALIZADOS CONTRA-APRESENTAÇÃO: Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após apresentação das respectivas notas fiscais/faturas e devidamente atestadas pelo setor competente e de conformidade com os procedimentos normais de pagamento do Governo Municipal de São Patrício, através da Secretaria Municipal de Finanças.

b. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá **05 (cinco)** dias após a data de sua apresentação válida.

12.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao setor competente da CONTRATANTE, por ocasião dos pagamentos, cópia dos seguintes documentos:

f) Certidão negativa de débito para com a Fazenda Federal (certidão conjunta);
g) Certificado de regularidade de situação com o FGTS;
h) Certidão Negativa Municipal;
i) Certidão Negativa Estadual;
j) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

12.3. A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

12.4. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

d) Incoerência na prestação dos serviços conforme objeto deste Contrato, de responsabilidade da CONTRATADA;
e) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste Contrato;
f) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

13. RECEBIMENTOS DA NOTA DE EMPENHO

13.1. A recusa injustificada da vencedora em assinar o contrato/ordem/ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração Prefeitura, total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas, facultado à Administração da Prefeitura chamar os remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, devendo a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente, ou revogar esta licitação.

13.2. Na emissão da nota de empenho os documentos comprobatórios de situação regular fiscal e trabalhista, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com validade expirada, a empresa deverá providenciar a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade.

13.3. O fornecedor deverá manter, durante toda a vigência do ajuste, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14. DA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Poderão ser celebrados contratos, discricionariamente, pela Prefeitura de acordo com as condições previstas no edital/termo de referência.

14.2. O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da convocação, para assinar o Contrato ou anuir a ordem de serviço/fornecimento. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Pregoeiro e sua equipe.

14.3. A recusa injustificada do concorrente PROPONENTE VENCEDOR em assinar o contrato/ordem dentro do prazo estabelecido sujeitará, ainda, o concorrente à aplicação da penalidade de suspensão temporária pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses para participar de licitações realizadas pelo Município bem como aplicação de multa de 10 % (dez por cento) do valor a ser contratado.

14.3.1. O recolhimento da multa referida no item anterior será feito, por meio de guia própria emitida pela Prefeitura Municipal de São Patrício e para pagamento no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de sua emissão.

14.3.1.1. O não pagamento do título levará a inscrição do mesmo no Cadastro de Dívidas Ativas do Município de São Patrício tornando-se título executivo para as medidas judicias cabíveis.

14.3.1. Caso não ocorra o pagamento da multa a penalidade será atenuada para que seja realizada a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes não sendo inferior aos 24 (vinte e quatro) estabelecidos no item 3.

14.4. A assinatura do contrato/ordem estará condicionada à comprovação da regularidade e validade da documentação apresentada pelo PROPONENTE VENCEDOR, na data da assinatura.

14.5. As comunicações entre o município e o interessado serão realizadas através do e-mail apresentado na Declaração de Pleno Atendimento e na proposta, sendo que considerar-se-ão recebidas todas as notificações encaminhadas por este meio.

15. CONTROLE DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, e de tudo dará ciência à Administração;

15.1.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução;

15.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos;

15.3. O fiscal da Secretaria anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16. ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

16.1. No interesse da Secretaria de Administração o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até os limites previstos no art. 125 da Lei 14.133/21.

16.2. A vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessária.

16.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta.

17. SANÇÕES

17.1. As sanções aplicáveis serão as previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei 14.133/21, respeitados a ampla defesa e contraditório.

ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

LEGENDA:

(*) Estimativa;

Oferta **liberada** para todas as idades;

Oferta **limitada** para todas as idades;

Oferta **limitada** para > 3 anos e **proibida** para ≤ a 3 anos de idade.

OBS: todos os alimentos desta lista foram devidamente pesquisados e retirados da lista fornecida pelo FNDE, bem como a percapta por aluno, o motivo para o qual estamos adquirindo os mesmos é para melhor valorizar e enriquecer a alimentação escolar visando uma nutrição saudável para nossos alunos. FONTE: RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS	VALOR NUTRICIONAL A CADA 100g DE ALIMENTO	PERCAPTA POR ALUNO		UND.	QUANT.
			Educ. Inf. (50 alunos)*	Ens. Fund (I) (150 alunos)*		
1.	**ABACATE, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 96,15; (kJ) 402,31. Proteína: (g) 1,24. Lipídeos: (g) 8,40. Carboidratos: (g) 6,03. Cálcio: (mg) 7,92. Ferro: (mg) 0,21. Retinol: (mcg) 61,20. Vitamina C: (mg) 8,66. Sódio: (mg) 0,00.	**40g/ 10 dias**	**60g/10 dias**	**KG**	**110**
2.	**ABACAXI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 48,32; (kJ) 202,18. Proteína: (g) 0,86. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 12,33. Cálcio: (mg) 22,43. Ferro: (mg) 0,26. Retinol: (mcg) 2,30. Vitamina C: (mg) 34,62. Sódio: (mg) 0,00.	**70g/20**	**130g/20**	**KG**	**460**
3.	**ABÓBORA, CABUTIÁ, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 40,00; (kJ) 172,00. Proteína: (g) 1,75. Lipídeos: (g) 0,54. Carboidratos: (g) 6,19. Cálcio: (mg) 18,00. Ferro: (mg) 0,37. Retinol: (mcg) 508,00. Vitamina C: (mg) 5,09. Sódio: (mg) 0,00.	**50g/10**	**95g/10**	**KG**	**335**
4.	**ABÓBORA, PESCOÇO, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 24,47; (kJ) 102,37. Proteína: (g) 0,67. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 6,12. Cálcio: (mg) 8,81. Ferro: (mg) 0,28. Retinol: (mcg) 0.00. Vitamina C: (mg) 2,09. Sódio: (mg) 0,75.	**50g/10**	**95g/10**	**KG**	**335**
5.	**AÇAFRÃO EM PÓ, PURO** (pct 500g), com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido, e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 310,00; (kJ) 1297,04. Proteína: (g) 11,43. Lipídeos: (g) 5,85. Carboidratos: (g) 65,37. Cálcio: (mg) 111,00. Ferro: (mg) 11,10. Retinol: (mcg) 26,50. Vitamina C: (mg) 80,80. Sódio: (mg) 148,00.	**1g/30**	**2g/30**	**KG**	**10,5**

6.	**ABACAXI, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 30,59; (kJ) 128,00. Proteína: (g) 0,47. Lipídeos: (g) 0,11. Carboidratos: (g) 7,80. Cálcio: (mg) 13,54. Ferro: (mg) 0,36. Retinol: (mcg) 2,00. Vitamina C: (mg) 1,25. Sódio: (mg) 1,24.	**80g/20**	**130g/20**	**KG**	**470**
7.	**AÇAÍ, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 58,05; (kJ) 242,86. Proteína: (g) 0,80. Lipídeos: (g) 3,94. Carboidratos: (g) 6,21. Cálcio: (mg) 35,18. Ferro: (mg) 0,43. Retinol: (mcg) 29,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 5,18.	**70g/10**	**80g/10**	**KG**	**155**
8.	**ACELGA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 20,94; (kJ) 87,62. Proteína: (g) 1,44. Lipídeos: (g) 0,11. Carboidratos: (g) 4,63. Cálcio: (mg) 42,99. Ferro: (mg) 0,27. Retinol: (mcg) 330,00. Vitamina C: (mg) 22,55. Sódio: (mg) 1,18.	**10g /10**	**10g /10**	**KG**	**20**
9.	**ACEROLA, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 21,94; (kJ) 91,78. Proteína: (g) 0,59. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 5,54. Cálcio: (mg) 7,59. Ferro: (mg) 0,17. Retinol: (mcg) 173,00. Vitamina C: (mg) 623,24. Sódio: (mg) 1,28.	**70g /30**	**80g /30**	**KG**	**465**
10.	**ACHOCOLATADO EM PÓ DIET** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 337,70; (kJ) 1412,94. Proteína: (g) 29,42. Lipídeos: (g) 2,39. Carboidratos: (g) 55,30. Cálcio: (mg) 664,18. Ferro: (mg) 2,20. Retinol: (mcg) 4,63. Vitamina C: (mg) 2,22. Sódio: (mg) 978,44.	**10g /100**	**10g /100**	**KG**	**200**
11.	**ACÚCAR, CRISTAL** (pct 2 Kg), Grupo I, classe cristal branco, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 386,85; (kJ) 1618,56. Proteína: (g) 0,32. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 99,61. Cálcio: (mg) 7,59. Ferro: (mg) 0,16. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**5g /100**	**5g /100**	**KG**	**100**
12.	**ACÚCAR, REFINADO** (pct 1Kg), Grupo I, classe refinado branco, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do	Energia: (kcal) 386,57; (kJ) 1617,43. Proteína: (g) 0,32. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 99,54. Cálcio: (mg) 3,50. Ferro: (mg) 0,11. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 12,00.	**5g /100**	**5g /100**	**KG**	**100**

	vencimento previsto.					
13.	**ALFACE, CRESPA, CRUA (PÉS),** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 10,68; (kJ) 44,69. Proteína: (g) 1,35. Lipídeos: (g) 0,16. Carboidratos: (g) 1,70. Cálcio: (mg) 37,98. Ferro: (mg) 0,40. Retinol: (mcg) 233,00. Vitamina C: (mg) 15,58. Sódio: (mg) 3,38.	**20g /30**	**40g /30**	**KG**	**70**
14.	**ALFACE, LISA, CRUA (PÉS)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 13,82; (kJ) 57,83. Proteína: (g) 1,69. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 2,43. Cálcio: (mg) 27,51. Ferro: (mg) 0,61. Retinol: (mcg) 217,00. Vitamina C: (mg) 21,39. Sódio: (mg) 4,23.	**20g /30**	**40g /30**	**KG**	**70**
15.	**ALHO, CRÚ** (Kg), com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 113,13; (kJ) 473,34. Proteína: (g) 7,01. Lipídeos: (g) 0,22. Carboidratos: (g) 23,91. Cálcio: (mg) 13,56. Ferro: (mg) 0,80. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 5,36.	**2g /30**	**3g /30**	**KG**	**66**
16.	**ALMEIRÃO, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 18,03; (kJ) 75,46. Proteína: (g) 1,77. Lipídeos: (g) 0,22. Carboidratos: (g) 3,34. Cálcio: (mg) 19,50. Ferro: (mg) 0,74. Retinol: (mcg) 567,00. Vitamina C: (mg) 1,69. Sódio: (mg) 2,35.	**10g /10**	**10g /10**	**KG**	**20**
17.	**ALMÔNDEGA, FRANGO, CRUA,** congelada, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 202,00; (kJ) 845,17. Proteína: (g) 12,80. Lipídeos: (g) 13,60. Carboidratos: (g) 7,09. Cálcio: (mg) 7,99. Ferro: (mg) 1,10. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 780,00.	**50g /20**	**95g /20**	**KG**	**335**
18.	**ALMÔNDEGA, BOVINA, CRUA,** congelada, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 189,00; (kJ) 790,78. Proteína: (g) 12,30. Lipídeos: (g) 11,20. Carboidratos: (g) 9,80. Cálcio: (mg) 22,00. Ferro: (mg) 1,60. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 621,00.	**50g /20**	**95g /20**	**KG**	**335**
19.	**AMENDOIN, GRÃO, CRÚ** (pct 500g), Grupo I, boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 544,05; (kJ) 2276,32. Proteína: (g) 27,19. Lipídeos: (g) 43,85. Carboidratos: (g) 20,31. Cálcio: (mg) 0.00. Ferro: (mg) 2,53. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**10g/10**	**20g/10**	**KG**	**200**
20.	**ARROZ TIPO 1, (5 Kg) CRÚ,** agulhinha, com boa aparência, bom estado de conservação e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento.	Energia: (kcal) 357,79; (kJ) 1496,99. Proteína: (g) 7,16. Lipídeos: (g) 0,34. Carboidratos: (g) 78,76. Cálcio: (mg) 4,41. Ferro: (mg) 0,68. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1,02.	**30g /80**	**50g /80**	**KG**	**720**
21.	**ATUM, CONSERVA EM ÓLEO** (170g) boa aparência, bom estado de conservação para	Energia: (kcal) 165,91; (kJ) 694,17. Proteína: (g) 26,19. Lipídeos: (g) 6,00. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 6,52. Ferro: (mg) 1,23.	**30g /20**	**40g /20**	**KG**	**150**

	consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Retinol: (mcg) 5,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 362,15.				
22.	**AZEITONA, VERDE CONSERVA** (200g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 136,94; (kJ) 572,94. Proteína: (g) 0,95. Lipídeos: (g) 14,22. Carboidratos: (g) 4,10. Cálcio: (mg) 45,64. Ferro: (mg) 0,18. Retinol: (mcg) 30,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 13585,06.	**15g /20**	**20g /20**	**KG**	**75**
23.	**BANANA DA TERRA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 128,02; (kJ) 535,65. Proteína: (g) 1,43. Lipídeos: (g) 0,24. Carboidratos: (g) 33,67. Cálcio: (mg) 4,15. Ferro: (mg) 0,29. Retinol: (mcg) 239,00. Vitamina C: (mg) 15,75. Sódio: (mg) 0,00.	**60g /40**	**90g /40**	**KG**	**240**
24.	**BANANA MAÇÃ, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 86,81; (kJ) 363,19. Proteína: (g) 1,75. Lipídeos: (g) 0,06. Carboidratos: (g) 22,34. Cálcio: (mg) 3,22. Ferro: (mg) 0,20. Retinol: (mcg) 6,00. Vitamina C: (mg) 10,47. Sódio: (mg) 0,00.	**60g /40**	**90g /40**	**KG**	**240**
25.	**BANANA NANICA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 91,53; (kJ) 382,96. Proteína: (g) 1,40. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 23,85. Cálcio: (mg) 3,42. Ferro: (mg) 0,35. Retinol: (mcg) 14,00. Vitamina C: (mg) 5,86. Sódio: (mg) 0,00.	**60g /40**	**90g /40**	**KG**	**240**
26.	**BANANA PRATA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 98,25; (kJ) 411,08. Proteína: (g) 1,27. Lipídeos: (g) 0,07. Carboidratos: (g) 25,96. Cálcio: (mg) 7,56. Ferro: (mg) 0,38. Retinol: (mcg) 32,00. Vitamina C: (mg) 21,59. Sódio: (mg) 0,00.	**60g /40**	**90g /40**	**KG**	**240**
27.	**BATATA PALHA (pct 1,5** Kg) boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 98,25; (kJ) 411,08. Proteína: (g) 1,27. Lipídeos: (g) 0,07. Carboidratos: (g) 25,96. Cálcio: (mg) 7,56. Ferro: (mg) 0,38. Retinol: (mcg) 32,00. Vitamina C: (mg) 21,59. Sódio: (mg) 0,00.	**20g /20**	**25g /20**	**KG**	**95**
28.	**BATATA DOCE, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 118,24; (kJ) 494,72. Proteína: (g) 1,26. Lipídeos: (g) 0,13. Carboidratos: (g) 28,20. Cálcio: (mg) 21,11. Ferro: (mg) 0,39. Retinol: (mcg) 3637,00. Vitamina C: (mg) 16,48. Sódio: (mg) 8,77.	**80g /20**	**80g /20**	**KG**	**384**
29.	**BATATA INGLESA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 64,37; (kJ) 269,33. Proteína: (g) 1,77. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 14,69. Cálcio: (mg) 3,55. Ferro: (mg) 0,36. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 31,08. Sódio: (mg) 0.00.	**80g /50**	**80g /50**	**KG**	**960**

30.	**BERINGELA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 19,63; (kJ) 82,12. Proteína: (g) 1,22. Lipídeos: (g) 0,10. Carboidratos: (g) 4.43. Cálcio: (mg) 9,22. Ferro: (mg) 0,25. Retinol: (mcg) 24,00. Vitamina C: (mg) 3,01. Sódio: (mg) 0.00.	**80g /10**	**90g /10**	**KG**	**192**
31.	**BETERRABA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 48,83; (kJ) 204,30. Proteína: (g) 1,95. Lipídeos: (g) 0,09. Carboidratos: (g) 11,11. Cálcio: (mg) 18,11. Ferro: (mg) 0,32. Retinol: (mcg) 3,80. Vitamina C: (mg) 3,12. Sódio: (mg) 9,72.	**80g /20**	**90g /20**	**KG**	**384**
32.	**BISCOITO DE POLVILHO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 436,72; (kJ) 1827,24. Proteína: (g) 4,46. Lipídeos: (g) 29,08. Carboidratos: (g) 38,37. Cálcio: (mg) 18,28. Ferro: (mg) 0,57. Retinol: (mcg) 37584,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 536,68.	**20g /20**	**30g /20**	**KG**	**110**
33.	**BISCOITO DOCE, ESTILO MAISENA** (pct 400g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 442,82; (kJ) 1852,76. Proteína: (g) 8,07. Lipídeos: (g) 11,97. Carboidratos: (g) 75,23. Cálcio: (mg) 54,45. Ferro: (mg) 1,76. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 6,22. Sódio: (mg) 352,03.	**20g /20**	**30g /20**	**KG**	**110**
34.	**BISCOITO SALGADO, ESTILO CREAM CRACKER, (pct 300g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 431,73; (kJ) 1806,37. Proteína: (g) 10,06. Lipídeos: (g) 14,44. Carboidratos: (g) 68,73. Cálcio: (mg) 20,00. Ferro: (mg) 2,20. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 854,36.	**20g /20**	**30g /20**	**KG**	**110**
35.	**BRÓCOLIS, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 25,50; (kJ) 106,67. Proteína: (g) 3,64. Lipídeos: (g) 0,27. Carboidratos: (g) 4,03. Cálcio: (mg) 85,87. Ferro: (mg) 0,61. Retinol: (mcg) 324,00. Vitamina C: (mg) 34,28. Sódio: (mg) 3,33.	**50g /20**	**85g /20**	**KG**	**305**
36.	**CAJÁ, POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 26,33; (kJ) 110,17. Proteína: (g) 0,59. Lipídeos: (g) 0,17. Carboidratos: (g) 6,37. Cálcio: (mg) 9,16. Ferro: (mg) 0,32. Retinol: (mcg) 107,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 6,95.	**70g /40**	**80g /40**	**KG**	**620**
37.	**CAJÚ POLPA CONGELADA** (100g), boa aparência bom	Energia: (kcal) 36,57; (kJ) 153,00. Proteína: (g) 0,48. Lipídeos: (g) 0,15. Carboidratos: (g) 9,35. Cálcio:	**70g /40**	**80g /40**	**KG**	**620**

	estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	(mg) 0,84. Ferro: (mg) 0,15. Retinol: (mcg) 21,00. Vitamina C: (mg) 119,72. Sódio: (mg) 4,16.				
38.	**CANELA EM CASCA, (10g)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido, e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 261,00; (kJ) 1092,02. Proteína: (g) 3,89. Lipídeos: (g) 3,19. Carboidratos: (g) 79,80. Cálcio: (mg) 0,23. Ferro: (mg) 38,20. Retinol: (mcg) 26,00. Vitamina C: (mg) 28,50. Sódio: (mg) 26,30.	**0,5g /40**	**2g /40**	**KG**	**6,50**
39.	**CARNE BOVINA, MOÍDA,** FRESCA, boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 214,00; (kJ) 895,38. Proteína: (g) 26,62. Lipídeos: (g) 11,10. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 13,00. Ferro: (mg) 2,89. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 61,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
40	**CARNE BOVINA, PRIMEIRA, FRESCA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 205,86; (kJ) 861,30. Proteína: (g) 21,15. Lipídeos: (g) 12,81. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 3,67. Ferro: (mg) 1,31. Retinol: (mcg) 4,00. Vitamina C: (mg) 0,00 Sódio: (mg) 44,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
41	**CARNE BOVINA, SEGUNDA, FRESCA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 141,58; (kJ) 592,37. Proteína: (g) 21,56. Lipídeos: (g) 5,49. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 3,64. Ferro: (mg) 1,86. Retinol: (mcg) 2,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 66,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
42	**CARNE BOVINA, SERENADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 141,46; (kJ) 591,87. Proteína: (g) 20,00. Lipídeos: (g) 6,22. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 2,81. Ferro: (mg) 1,58. Retinol: (mcg) 2,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 54,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
43	**CARNE BOVINA, PICADINHA, FRESCA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 169,07; (kJ) 707,37. Proteína: (g) 21,23. Lipídeos: (g) 8,69. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 2,99. Ferro: (mg) 1,89. Retinol: (mcg) 3,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 61,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
44	**CARNE BOVINA, FRAUDINHA, FRESCA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 220,72; (kJ) 923,51. Proteína: (g) 17,58. Lipídeos: (g) 16,15. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 3,11. Ferro: (mg) 1,54. Retinol: (mcg) 5,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 51,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**
45	**CARNE BOVINA, SECA CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 312,75; (kJ) 1308,54. Proteína: (g) 19,66. Lipídeos: (g) 25,37. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 14,11. Ferro: (mg) 1,33. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 4440,00.	**50g /50**	**95g /50**	**KG**	**837**

46	**CEBOLA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 39,42; (kJ) 164,93. Proteína: (g) 1,71. Lipídeos: (g) 0,08. Carboidratos: (g) 8,85. Cálcio: (mg) 14,00. Ferro: (mg) 0,20. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 4,67. Sódio: (mg) 0,60.	**4g /150**	**6g /150**	**KG**	**165**
47	**CEBOLINHA, CRUA, (MAÇO)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 19,52; (kJ) 81,65. Proteína: (g) 1,87. Lipídeos: (g) 0,35. Carboidratos: (g) 3,37. Cálcio: (mg) 79,85. Ferro: (mg) 0,65. Retinol: (mcg) 279,00. Vitamina C: (mg) 31,78. Sódio: (mg) 1,60.	**1g /150**	**2g /150**	**KG**	**53**
48	**CARÁ, CRU,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 95,63; (kJ) 400,13. Proteína: (g) 2,28. Lipídeos: (g) 0,14. Carboidratos: (g) 22,95. Cálcio: (mg) 3,91. Ferro: (mg) 0,21. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 8,79. Sódio: (mg) 0,00.	**50g /10**	**70g /10**	**KG**	**130**
49	**CENOURA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 30,00; (kJ) 128,00. Proteína: (g) 1,12. Lipídeos: (g) 0,21. Carboidratos: (g) 4,56. Cálcio: (mg) 21,40. Ferro: (mg) 0,47. Retinol: (mcg) 740,00. Vitamina C: (mg) 5,12. Sódio: (mg) 11,10.	**25g /40**	**40g /40**	**KG**	**290**
50.	**CHUCHU, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 16,98; (kJ) 71,04. Proteína: (g) 0,70. Lipídeos: (g) 0,06. Carboidratos: (g) 4,14. Cálcio: (mg) 11,51. Ferro: (mg) 0,17. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 810,61. Sódio: (mg) 0,00.	**35g /20**	**60g /20**	**KG**	**215**
51.	**COCO SECO RALADO** (pct 100g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 660,00; (kJ) 2761,44. Proteína: (g) 6,89. Lipídeos: (g) 64,50. Carboidratos: (g) 24,40. Cálcio: (mg) 26,00. Ferro: (mg) 3,33. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 1,51. Sódio: (mg) 37,00.	**10g/30**	**15g /30**	**KG**	**83**
52.	**COENTRO, CRU, (MAÇO)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 279,00; (kJ) 1167,34. Proteína: (g) 21,93. Lipídeos: (g) 4,78. Carboidratos: (g) 52,10. Cálcio: (mg) 1246,00. Ferro: (mg) 42,46. Retinol: (mcg) 917,00. Vitamina C: (mg) 566,70. Sódio: (mg) 211,00.	**0,5g /40**	**1g /40**	**KG**	**5,250**
53.	**COUVE MANTEIGA, CRUA, (MAÇO)** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 27,06; (kJ) 113,21. Proteína: (g) 2,87. Lipídeos: (g) 0,55. Carboidratos: (g) 4,33. Cálcio: (mg) 130,87. Ferro: (mg) 0,45. Retinol: (mcg) 583,00. Vitamina C: (mg) 96,68. Sódio: (mg) 6,17.	**15g /40**	**27g /40**	**KG**	**202**
54.	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja	Energia: (kcal) 365,27; (kJ) 1528,29. Proteína: (g) 1,23. Lipídeos: (g) 0,29. Carboidratos: (g) 89,19. Cálcio: (mg) 75,53. Ferro: (mg) 1,19. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg)	**15g /40**	**30g /40**	**KG**	**157,50**

	com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	10,31.				
55.	**FARINHA DE MILHO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 350,59; (kJ) 1466,86. Proteína: (g) 7,19. Lipídeos: (g) 1,47. Carboidratos: (g) 79,08. Cálcio: (mg) 1,29. Ferro: (mg) 2,25. Retinol: (mcg) 47,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 44,93.	**15g /40**	**30g /40**	**KG**	**157,50**
56.	**FARINHA DE TRIGO** (pct 1 Kg), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 360,47; (kJ) 1508,22. Proteína: (g) 9,79. Lipídeos: (g) 1,37. Carboidratos: (g) 75,09. Cálcio: (mg) 17,86. Ferro: (mg) 0,95. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,74.	**15g /40**	**30g /40**	**KG**	**157,50**
57.	**FEIJÃO CARIOCA CRÚ (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 329,03; (kJ) 1376,65. Proteína: (g) 19,98. Lipídeos: (g) 1,26. Carboidratos: (g) 61,22. Cálcio: (mg) 122,57. Ferro: (mg) 7,99. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**20g /80**	**32g /80**	**KG**	**464**
58.	**FEIJÃO PRETO, CRÚ (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 323,57; (kJ) 1353,80. Proteína: (g) 21,34. Lipídeos: (g) 1,24. Carboidratos: (g) 58,75. Cálcio: (mg) 110,90. Ferro: (mg) 6,46. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**20g /40**	**32g /40**	**KG**	**232**
59.	**FARINHA DE ARROZ (pct 1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 363,06; (kJ) 1519,03. Proteína: (g) 1,27. Lipídeos: (g) 0,30. Carboidratos: (g) 85,50. Cálcio: (mg) 1,12. Ferro: (mg) 31,38. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 173,59 Sódio: (mg) 17,10.	**15g /20**	**30g /20**	**KG**	**105**
60.	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** (250g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 89,72; (kJ) 375,40. Proteína: (g) 0,48. Lipídeos: (g) 0,07. Carboidratos: (g) 43,91. Cálcio: (mg) 0,00. Ferro: (mg) 0,00. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00 Sódio: (mg) 10052,00.	*	*	**KG**	**40**
61.	**FERMENTO BIOLÓGICO, LEVEDURA, TABLETE** (pct 250g), boa aparência, bom estado de	Energia: (kcal) 89,79; (kJ) 375,70. Proteína: (g) 16,96. Lipídeos: (g) 1,52. Carboidratos: (g) 7,70. Cálcio: (mg) 18,01. Ferro: (mg) 2,62. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C:	*	*	**KG**	**40**

	conservação para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	(mg) 0,00 Sódio: (mg) 40,00.				
62.	**FRANGO: COXA E SOBRECOCHA, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 161,80; (kJ) 676,96. Proteína: (g) 17,57. Lipídeos: (g) 9,62. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 6,29. Ferro: (mg) 0,90. Retinol: (mcg) 4,00. Vitamina C: (mg) 0,00 Sódio: (mg) 80,00.	**85g /40**	**125g /40**	**KG**	**920**
63.	**FRANGO: PEITO, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 119,16; (kJ) 498,56. Proteína: (g) 21,53. Lipídeos: (g) 3,02. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 7,36. Ferro: (mg) 0,43. Retinol: (mcg) 2,00. Vitamina C: (mg) 0,00 Sódio: (mg) 56,00.	**85g /40**	**125g /40**	**KG**	**920**
64	**FRANGO: INTEIRO, CONGELADO,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 226,32; (kJ) 946,92. Proteína: (g) 16,44. Lipídeos: (g) 17,31. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 6,30. Ferro: (mg) 0,62. Retinol: (mcg) 7,00. Vitamina C: (mg) 0,00 Sódio: (mg) 73,00.	**85g /40**	**125g /40**	**KG**	**920**
65	**INHAME, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 96,70; (kJ) 404,59. Proteína: (g) 2,05. Lipídeos: (g) 0,21. Carboidratos: (g) 23,23. Cálcio: (mg) 11,80. Ferro: (mg) 0,36. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 5,62 Sódio: (mg) 0,00.	**40g /10**	**50g /10**	**KG**	**95**
66	**KIWI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 51,14; (kJ) 213,95. Proteína: (g) 1,34. Lipídeos: (g) 0,63. Carboidratos: (g) 11,50. Cálcio: (mg) 23,91. Ferro: (mg) 0,25. Retinol: (mcg) 5,00. Vitamina C: (mg) 70,78 Sódio: (mg) 0,00.	**65g /40**	**80g /40**	**KG**	**610**
67	**LARANJA PÊRA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido	Energia: (kcal) 36,77; (kJ) 153,86. Proteína: (g) 1,04. Lipídeos: (g) 0,13. Carboidratos: (g) 8,95. Cálcio: (mg) 21,89. Ferro: (mg) 0,09. Retinol: (mcg) 2,00. Vitamina C: (mg) 53,73 Sódio: (mg) 0,00.	**60g /50**	**70g /50**	**KG**	**675**
68.	**LARANJA SELETA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 52,00; (kJ) 217,57. Proteína: (g) 0,83. Lipídeos: (g) 0,36. Carboidratos: (g) 12,80. Cálcio: (mg) 34,80. Ferro: (mg) 0,14. Retinol: (mcg) 2,96. Vitamina C: (mg) 55,00. Sódio: (mg) 1,00.	**60g /50**	**70g /50**	**KG**	**675**
69	**LARANJA VALÊNCIA, DE BOA QUALIDADE,** com boa aparência, bom	Energia: (kcal) 46,11; (kJ) 192,92. Proteína: (g) 0,77. Lipídeos: (g) 0,16. Carboidratos: (g) 11,72.	**60g /50**	**70g /50**	**KG**	**675**

	estado de conservação para ser consumido.	Cálcio: (mg) 33,74. Ferro: (mg) 0,09. Retinol: (mcg) 0.00. Vitamina C: (mg) 47,85. Sódio: (mg) 0,63.				
70.	**LEITE DE SOJA EM PÓ** (500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 408,33; (kJ) 1708,45. Proteína: (g) 32,85. Lipídeos: (g) 13,22. Carboidratos: (g) 42,13. Cálcio: (mg) 182,41. Ferro: (mg) 8,94. Retinol: (mcg) 0.61. Vitamina C: (mg) 2,64. Sódio: (mg) 1263,13.	**13g /10**	**26g /10**	**KG**	**46**
71.	**LEITE CONDENSADO (395g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 408,33; (kJ) 1708,45. Proteína: (g) 32,85. Lipídeos: (g) 13,22. Carboidratos: (g) 42,13. Cálcio: (mg) 182,41. Ferro: (mg) 8,94. Retinol: (mcg) 0.61. Vitamina C: (mg) 2,64. Sódio: (mg) 1263,13	**15g /20**	**40g /20**	**KG**	**135**
72.	**LEITE DE COCO** (garrafa de 500 ml), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 166,16; (kJ) 695,21. Proteína: (g) 1,01. Lipídeos: (g) 18,36. Carboidratos: (g) 2,19. Cálcio: (mg) 5,85. Ferro: (mg) 0,46. Retinol: (mcg) 0.00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 44,00.	**80ml /10**	**100ml/10**	**LT**	**190**
73.	**LEITE DE VACA, INTEGRAL UHT** (embalagem 1 Lt), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 65,00; (kJ) 271,96. Proteína: (g) 2,93. Lipídeos: (g) 3,24. Carboidratos: (g) 5,92. Cálcio: (mg) 108,00. Ferro: (mg) 0,08. Retinol: (mcg) 49,70. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 63,80.	**120ml/70**	**150ml/70**	**LT**	**1995**
74.	**LEITE DE VACA DESNATADO UHT** (embalagem 1 Lt), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 37,00; (kJ) 154,81. Proteína: (g) 3,12. Lipídeos: (g) 0,40. Carboidratos: (g) 5,14. Cálcio: (mg) 133,81. Ferro: (mg) 0,08. Retinol: (mcg) 10,90. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 51,00.	**120ml/70**	**150ml/70**	**LT**	**1995**
75.	**LIMÃO TAHITI, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 31,82; (kJ) 133,13. Proteína: (g) 0,94. Lipídeos: (g) 0,14. Carboidratos: (g) 11,08. Cálcio: (mg) 50,98. Ferro: (mg) 0,18. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 38,24. Sódio: (mg) 1,25.	**20g/ 50**	**50ml /50**	**LT**	**425**
76.	**LINGUIÇA MISTA CONGELADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do	Energia: (kcal) 396,00; (kJ) 1656,86. Proteína: (g) 13,80. Lipídeos: (g) 36,25. Carboidratos: (g) 2,70. Cálcio: (mg) 10,00. Ferro: (mg) 1,13. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 805,00.	**60 g /50**	**70 g /50**	**KG**	**675**

	vencimento previsto.					
77.	**LINGUIÇA CALABRESA FINA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 256,00; (kJ) 1071,10. Proteína: (g) 18,00. Lipídeos: (g) 20,00. Carboidratos: (g) 1,00. Cálcio: (mg) 6,94. Ferro: (mg) 1,00. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 840,00.	**60 g /50**	**70 g /50**	**KG**	**675**
78.	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 218,11; (kJ) 912,57. Proteína: (g) 14,24. Lipídeos: (g) 17,44. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 10,84. Ferro: (mg) 0,47. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1126,00.	**60 g /50**	**70 g /50**	**KG**	**675**
79.	**LINGUIÇA DE PORCO, CONGELADA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 227,20; (kJ) 950,62. Proteína: (g) 16,06. Lipídeos: (g) 17,58. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 6,13. Ferro: (mg) 0,44. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1176,00.	**60 g /50**	**70 g /50**	**KG**	**675**
80.	**MAÇÃ ARGENTINA, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 62,53; (kJ) 261,63. Proteína: (g) 0,23. Lipídeos: (g) 0,25. Carboidratos: (g) 16,59. Cálcio: (mg) 3,39. Ferro: (mg) 0,05. Retinol: (mcg) 4,00. Vitamina C: (mg) 1,49. Sódio: (mg) 1,32.	**80 g / 40**	**130 g/ 40**	**KG**	**940**
81.	**MAÇÃ FUJI CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 55,52; (kJ) 232,28. Proteína: (g) 0,29. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 15,15. Cálcio: (mg) 1,92. Ferro: (mg) 0,09. Retinol: (mcg) 4,00. Vitamina C: (mg) 2,41. Sódio: (mg) 0,00.	**80 g / 40**	**130 g/ 40**	**KG**	**940**
82.	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
83.	**MACARRÃO INTEGRAL TIP0 ESPAGUETE (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**

84.	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENE (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
85.	**MAMÃO FORMOSA, CRÚ, com boa aparê**ncia, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 45,34; (kJ) 189,71. Proteína: (g) 0,82. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 11,55. Cálcio: (mg) 24,87. Ferro: (mg) 0,23. Retinol: (mcg) 78,00. Vitamina C: (mg) 78,53. Sódio: (mg) 3,26.	**80 g / 40**	**100 g /40**	**KG**	**760**
86.	**MAMÃO PAPAIA, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 40,16; (kJ) 168,02. Proteína: (g) 0,46. Lipídeos: (g) 0,12. Carboidratos: (g) 10,44. Cálcio: (mg) 22,42. Ferro: (mg) 0,19. Retinol: (mcg) 77,00. Vitamina C: (mg) 82,21. Sódio: (mg) 1,63.	**80 g / 40**	**100 g /40**	**KG**	**760**
87.	**MANDIOCA, CRUA, DESCASCADA, CONGELADA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 151,42; (kJ) 633,53. Proteína: (g) 1,13. Lipídeos: (g) 0,30. Carboidratos: (g) 36,17. Cálcio: (mg) 15,19. Ferro: (mg) 0,27. Retinol: (mcg) 3,00. Vitamina C: (mg) 16,53. Sódio: (mg) 2,15.	**50 g / 30**	**55 g / 30**	**KG**	**323**
88.	**MANGA PALMER, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 72,49; (kJ) 303,28. Proteína: (g) 0,41. Lipídeos: (g) 0,17. Carboidratos: (g) 19,35. Cálcio: (mg) 11,64. Ferro: (mg) 0,09. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 65,52. Sódio: (mg) 1,86.	**60 g / 40**	**80 g / 40**	**KG**	**600**
89.	**MANGA TOMMY, CRUA,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 50,69; (kJ) 212,10. Proteína: (g) 0,86. Lipídeos: (g) 0,22. Carboidratos: (g) 12,77. Cálcio: (mg) 7,64. Ferro: (mg) 0,08. Retinol: (mcg) 100,00. Vitamina C: (mg) 7,94. Sódio: (mg) 0,00.	**60 g / 40**	**80 g / 40**	**KG**	**600**
90.	**MANTEIGA DE LEITE SEM SAL (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 757,54; (kJ) 3169,55. Proteína: (g) 0,40. Lipídeos: (g) 86,04. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 3,61. Ferro: (mg) 0,00. Retinol: (mcg) 754,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 3,85.	**5 g / 40**	**7 g / 40**	**KG**	**52**
91.	**MARACUJÁ, CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 68,44; (kJ) 286,35. Proteína: (g) 1,99. Lipídeos: (g) 2,10. Carboidratos: (g) 12,26. Cálcio: (mg) 5,39. Ferro: (mg) 0,56. Retinol: (mcg) 70,00. Vitamina C: (mg) 19,84. Sódio: (mg) 1,58.	**65 g / 40**	**65 g / 40**	**KG**	**520**
92.	**MARACUJÁ POLPA CONGELADA (100g),** boa aparência bom estado de conservação	Energia: (kcal) 38,76; (kJ) 162,17. Proteína: (g) 0,81. Lipídeos: (g) 0,18. Carboidratos: (g) 9,60. Cálcio: (mg) 4,61. Ferro: (mg) 0,29.	**70 g / 40**	**80 g / 40**	**KG**	**620**

	para consumo e que esteja com data de validade no mínimo 2 meses antes do vencimento previsto.	Retinol: (mcg) 78,00. Vitamina C: (mg) 7,26. Sódio: (mg) 8,10.				
93.	**MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO COLORIDO (pct 500g), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
94.	**MACARRÃO SÊMOLA PADRE NOSSO (pct 500g) TIPO I, CLASSE I**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
95.	**MACARRÃO SÊMOLA ESPAGUETE 1 Kg, TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
96.	**MACARRÃO GROSSO (1 Kg), TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de onservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
97.	**MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**
98.	**MACARRÃO SÊMOLA AVE MARIA (pct 500g) TIPO I, CLASSE I,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do	Energia: (kcal) 371,12; (kJ) 1552,78. Proteína: (g) 10,00. Lipídeos: (g) 1,30. Carboidratos: (g) 77,94. Cálcio: (mg) 17,30. Ferro: (mg) 0,88. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 7,17.	**40 g / 40**	**50 g / 40**	**KG**	**380**

	vencimento previsto.					
99.	**MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, SEM SAL (500g) (65% DE LIPÍDEOS),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 593,14; (kJ) 2481,69. Proteína: (g) 0,00. Lipídeos: (g) 67,10. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 4,96. Ferro: (mg) 0,08. Retinol: (mcg) 245,10. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 33,19.	**5g /20**	**7g /20**	**KG**	**26**
100.	**MARIA MOLE (30g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 301,24; (kJ) 1260,37. Proteína: (g) 3,81. Lipídeos: (g) 0,19. Carboidratos: (g) 73,55. Cálcio: (mg) 13,36. Ferro: (mg) 0,39. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 15,00.	**5g /20**	**10g /20**	**KG**	**35**
101.	**MELÂNCIA, CRUA**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 32,61; (kJ) 136,43. Proteína: (g) 0,88. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 8,14. Cálcio: (mg) 7,72. Ferro: (mg) 0,23. Retinol: (mcg) 36,60. Vitamina C: (mg) 6,15. Sódio: (mg) 0,00.	**90 g / 20**	**145 g /20**	**KG**	**525**
102.	**MELÃO, CRÚ,** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 29,37; (kJ) 122,88. Proteína: (g) 0,68. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 7,53. Cálcio: (mg) 2,86. Ferro: (mg) 0,23. Retinol: (mcg) 116,00. Vitamina C: (mg) 8,68. Sódio: (mg) 11,17.	**85g /40**	**95g /40**	**KG**	**740**
103.	**MILHO, AMIDO ISENTO DE GLÚTEN** (500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 361,37; (kJ) 1511,96. Proteína: (g) 0,60. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 87,15. Cálcio: (mg) 1,06. Ferro: (mg) 0,13. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 8,08.	**10g /20**	**30g /20**	**KG**	**100**
104.	**MILHO, AMIDO (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 370,38; (kJ) 1522,96. Proteína: (g) 0,80. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 87,23. Cálcio: (mg) 1,10. Ferro: (mg) 0,18. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 9,08.	**85g /20**	**95g /20**	**KG**	**100**
105.	**MILHO, FUBÁ, (500g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 353,48; (kJ) 1478,97. Proteína: (g) 7,21. Lipídeos: (g) 1,90. Carboidratos: (g) 78,87. Cálcio: (mg) 2,67. Ferro: (mg) 0,85. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**30g /30**	**60g /30**	**KG**	**315**
106.	**MILHO, PIPOCA GRÃOS CRÚ (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para	Energia: (kcal) 355,00; (kJ) 1485,32. Proteína: (g) 10,10. Lipídeos: (g) 3,48. Carboidratos: (g) 76,40. Cálcio: (mg) 7,10. Ferro:	**30g /40**	**65g /40**	**KG**	**450**

	consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	(mg) 2,62. Retinol: (mcg) 15,80. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 33,80.				
107.	**MILHO VERDE, ESPIGA (UND),** com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 138,17; (kJ) 578,09. Proteína: (g) 6,59. Lipídeos: (g) 0,61. Carboidratos: (g) 28,56. Cálcio: (mg) 1,61. Ferro: (mg) 0,41. Retinol: (mcg) 41,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1,12.	**85g /40**	**100g /40**	**KG**	**770**
108.	**MILHO, CANJICA MISTURADO E DESPELICULADO** (pct 500g), boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 357,60; (kJ) 1496,21. Proteína: (g) 7,20. Lipídeos: (g) 0,97. Carboidratos: (g) 78,06. Cálcio: (mg) 1,96. Ferro: (mg) 0,32. Retinol: (mcg) 23438,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,79.	**85g /40**	**100g /40**	**KG**	**770**
109.	**MILHO VERDE, ENLATADO, DRENADO (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 97,56; (kJ) 408,21. Proteína: (g) 3,23. Lipídeos: (g) 2,35. Carboidratos: (g) 17,14. Cálcio: (mg) 2,17. Ferro: (mg) 0,59. Retinol: (mcg) 46,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 14,86.	**20g /20**	**50 g /20**	**KG**	**170**
110.	**MORANGO CRÚ**, com boa aparência, bom estado de conservação para ser consumido.	Energia: (kcal) 30,15; (kJ) 126,14. Proteína: (g) 0,89. Lipídeos: (g) 0,31. Carboidratos: (g) 6,82. Cálcio: (mg) 10,90. Ferro: (mg) 0,32. Retinol: (mcg) 3,00. Vitamina C: (mg) 63,60. Sódio: (mg) 0,00.	**50 g /40**	**80 g /40**	**KG**	**580**
111.	**MORTADELA** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 268,82; (kJ) 1124,74. Proteína: (g) 11,95. Lipídeos: (g) 21,65. Carboidratos: (g) 5,82. Cálcio: (mg) 66,55. Ferro: (mg) 1,47. Retinol: (mcg) 24,55. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1212,00.	**10 g /20**	**20 g /20**	**KG**	**70**
112.	**NUGGETS DE FRANGO** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 273,02; (kJ) 1142,32. Proteína: (g) 16,24. Lipídeos: (g) 15,63. Carboidratos: (g) 15,91. Cálcio: (mg) 9,85. Ferro: (mg) 1,36. Retinol: (mcg) 4,22. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**50 g /20**	**70 g /20**	**KG**	**260**
113.	**ÓLEO DE SOJA, EMBALAGEM (900 ML)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 884,00; (kJ) 3698,66. Proteína: (g) 0,00. Lipídeos: (g) 100,00. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 0,00. Ferro: (mg) 0,00. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 0,00.	**4 g /150**	**7 g /150**	**LT**	**188**

114.	**OVOS DE GALINHA, BRANCOS GRANDES (DÚZIA)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 143,11; (kJ) 598,78. Proteína: (g) 13,03. Lipídeos: (g) 8,90. Carboidratos: (g) 1,64. Cálcio: (mg) 42,02. Ferro: (mg) 1,56. Retinol: (mcg) 78,83. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 168,00.	**45 g /40**	**75 g /40**	**DUZIA**	**900**
115.	**PÃO DE HAMBÚRGUER (pct 9 unid),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 279,00; (kJ) 1167,34. Proteína: (g) 9,50. Lipídeos: (g) 4,33. Carboidratos: (g) 49,45. Cálcio: (mg) 138,00. Ferro: (mg) 3,32. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 479,00.	**50g /20**	**50g /20**	**PCT**	**4000**
116.	**PÃO DOCE (ROSQUINA)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 355,23; (kJ) 1486,28. Proteína: (g) 5,15. Lipídeos: (g) 13,08. Carboidratos: (g) 55,83. Cálcio: (mg) 32,49. Ferro: (mg) 2,09. Retinol: (mcg) 95,85. Vitamina C: (mg) 0,05. Sódio: (mg) 207,79.	**50g /10**	**50g /10**	**KG**	**2000**
117.	**PÃO DE MILHO (UND)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 292,01; (kJ) 1221,78. Proteína: (g) 8,30. Lipídeos: (g) 3,11. Carboidratos: (g) 56,40. Cálcio: (mg) 77,85. Ferro: (mg) 3,04. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 506,64.	**50g /10**	**50g /10**	**UND**	**2000**
118.	**PÃO FRÂNCES** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 299,81; (kJ) 1254,41. Proteína: (g) 7,95. Lipídeos: (g) 3,10. Carboidratos: (g) 58,65. Cálcio: (mg) 15,75. Ferro: (mg) 1,00. Retinol: (mcg) 2.99. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 647,67.	**50g /30**	**50g /30**	**KG**	**6.000**
119.	**PEIXE TILÁPIA, FILÉ (pct 800g), CONGELADO**, boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 94,00; (kJ) 393,30. Proteína: (g) 18,20. Lipídeos: (g) 2,31. Carboidratos: (g) 0,01. Cálcio: (mg) 10,00. Ferro: (mg) 0,56. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 52,00.	**50 g /20**	**80 g /20**	**KG**	**290**
120.	**PIMENTA EM PÓ FRASCO (75g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 255,00; (kJ) 1066,92. Proteína: (g) 10,95. Lipídeos: (g) 3,26. Carboidratos: (g) 64,81. Cálcio: (mg) 437,00. Ferro: (mg) 28,86. Retinol: (mcg) 15,00. Vitamina C: (mg) 21,00. Sódio: (mg) 44,00.	**0,5 g /30**	**1 g /30**	**KG**	**5,25**
121.	**POLVILHO DOCE (pct 1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação	Energia: (kcal) 351,23; (kJ) 1469,53. Proteína: (g) 0,43. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g)	*	*	**KG**	**300**

	para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	86,77. Cálcio: (mg) 27,41. Ferro: (mg) 0,51. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1,58.				
122.	**PIMENTÃO, VERDE CRÚ,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 21,29; (kJ) 89,06. Proteína: (g) 1,05. Lipídeos: (g) 0,15. Carboidratos: (g) 4,89. Cálcio: (mg) 8,76. Ferro: (mg) 0,41. Retinol: (mcg) 38,00. Vitamina C: (mg) 100,21. Sódio: (mg) 0,00.	**10 g /10**	**10 g /10**	**KG**	**20**
123.	**PRESUNTO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 93,74; (kJ) 392,22. Proteína: (g) 14,29. Lipídeos: (g) 2,71. Carboidratos: (g) 2,15. Cálcio: (mg) 23,27. Ferro: (mg) 0,83. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1039,00.	**10 g /40**	**20 g/40**	**KG**	**140**
124.	**QUEIJO MUSSARELA (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 329,87; (kJ) 1380,18. Proteína: (g) 22,65. Lipídeos: (g) 25,18. Carboidratos: (g) 3,05. Cálcio: (mg) 875,04. Ferro: (mg) 0,31. Retinol: (mcg) 109,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 581,00.	**30g /40**	**40g /40**	**KG**	**300**
125.	**QUEIJO RALADO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 431,00; (kJ) 1803,30. Proteína: (g) 38,46. Lipídeos: (g) 28,61. Carboidratos: (g) 4,06. Cálcio: (mg) 1109,00. Ferro: (mg) 0,90. Retinol: (mcg) 117,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1529,00.	**4g /40**	**5g /40**	**KG**	**38**
126.	**REPOLHO, BRANCO CRÚ,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo	Energia: (kcal) 17,12; (kJ) 71,63. Proteína: (g) 0,88. Lipídeos: (g) 0,14. Carboidratos: (g) 3,86. Cálcio: (mg) 34,55. Ferro: (mg) 0,15. Retinol: (mcg) 13,30. Vitamina C: (mg) 18,72. Sódio: (mg) 3,64.	**30g /30**	**30g /30**	**KG**	**200**
127.	**SAL REFINADO IODADO (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 0,00; (kJ) 0,00. Proteína: (g) 0,00. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 0,00. Ferro: (mg) 0,00. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 39943,00. Iodo: (mcg) 284,00.	**2,5g /150**	**3g /150**	**KG**	**68**
128.	**SALSICHA (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 321,05; (kJ) 1343,27. Proteína: (g) 9,72. Lipídeos: (g) 29,51. Carboidratos: (g) 3,61. Cálcio: (mg) 16,49. Ferro: (mg) 0,81. Retinol: (mcg) 12,99. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 1174,71.	**25g /20**	**30g /20**	**KG**	**92**
129.	**SALSINHA (MAÇO)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 36,00; (kJ) 150,62. Proteína: (g) 2,98. Lipídeos: (g) 0,79. Carboidratos: (g) 6,34. Cálcio: (mg) 138,00. Ferro: (mg) 6,20. Retinol: (mcg) 520,00. Vitamina C:	**1g /40**	**1g /40**	**KG**	**8**

		(mg) 133,00. Sódio: (mg) 56,00.				
130.	**SARDINHA EM CONSERVA ÓLEO (250g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 284,98; (kJ) 1192,36. Proteína: (g) 15,94. Lipídeos: (g) 24,05. Carboidratos: (g) 0,00. Cálcio: (mg) 550,24. Ferro: (mg) 3,54. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 666,00.	**30g /40**	**40g /40**	**KG**	**300**
131.	**SOJA (500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 403,96; (kJ) 1690,15. Proteína: (g) 36,03. Lipídeos: (g) 14,63. Carboidratos: (g) 38,44. Cálcio: (mg) 206,02. Ferro: (mg) 13,06. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 6,00.	**15g /10**	**30g /10**	**KG**	**53**
132.	**SORVETE DE QUALQUER SABOR INDUSTRIALIZADO, (775g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto.	Energia: (kcal) 206,00; (kJ) 861,90. Proteína: (g) 3,60. Lipídeos: (g) 11,00. Carboidratos: (g) 25,13. Cálcio: (mg) 121,67. Ferro: (mg) 0,37. Retinol: (mcg) 116,00. Vitamina C: (mg) 0,63. Sódio: (mg) 78,67.	**30g /10**	**60g /10**	**KG**	**105**
133.	**TEMPERO SABOR ALHO E SAL (1 Kg),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 21,00; (kJ) 87,86. Proteína: (g) 2,70. Lipídeos: (g) 0,30. Carboidratos: (g) 2.10. Cálcio: (mg) 0,00. Ferro: (mg) 0,00. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 32560,00.	**1g /150**	**2g /150**	**KG**	**53**
134.	**TOMATE, EXTRATO 100% NATURAL (340g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 60,93; (kJ) 254,95. Proteína: (g) 2,43. Lipídeos: (g) 0,19. Carboidratos: (g) 14,96. Cálcio: (mg) 29,08. Ferro: (mg) 2,09. Retinol: (mcg) 144,00. Vitamina C: (mg) 18,01. Sódio: (mg) 497,93.	**7g /150**	**10g /150**	**UN**	**544**
135.	**TOMATE LONGA VIDA, (300g)** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 20,55; (kJ) 85,97. Proteína: (g) 0,81. Lipídeos: (g) 0,00. Carboidratos: (g) 5,12. Cálcio: (mg) 6,95. Ferro: (mg) 0,29. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 12,80. Sódio: (mg) 5,24.	**25g /30**	**30g /30**	**UN**	**173**
136.	**TRIGO PARA QUIBE, CRÚ (pct 500g),** boa aparência, bom estado de conservação para consumo, que esteja com data de validade no mínimo 3 meses antes do vencimento previsto	Energia: (kcal) 336,00; (kJ) 1405,82. Proteína: (g) 12,30. Lipídeos: (g) 1,33. Carboidratos: (g) 74,90. Cálcio: (mg) 35,00. Ferro: (mg) 2,46. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 0,00. Sódio: (mg) 17,00.	**20g /20**	**25g /20**	**UN**	**95**

137.	**UVA, ITÁLIA, CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo,	Energia: (kcal) 52,87; (kJ) 221,22. Proteína: (g) 0,75. Lipídeos: (g) 0,20. Carboidratos: (g) 13,57. Cálcio: (mg) 6,66. Ferro: (mg) 0,14. Retinol: (mcg) 7,30. Vitamina C: (mg) 3,29. Sódio: (mg) 0,00.	**80g /40**	**90g /40**	**KG**	**700**
138.	**UVA RUBI, CRUA,** boa aparência, bom estado de conservação para consumo.	Energia: (kcal) 49,06; (kJ) 205,27. Proteína: (g) 0,61. Lipídeos: (g) 0,16. Carboidratos: (g) 12,70. Cálcio: (mg) 7,62. Ferro: (mg) 0,17. Retinol: (mcg) 0,00. Vitamina C: (mg) 1,86. Sódio: (mg) 7,92.	**80g /40**	**90g /40**	**KG**	**700**

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

Declaração de Enquadramento Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA sob as penas da lei, por intermédio de seu representante legal, que não há nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que a licitante se enquadra na condição de _____.

_____, ___ de _____de 2026.
(local e data)

_____
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

Declaração de Pleno Atendimento

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico em epigrafe.

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA ainda sob as penas da lei, que o e-mail que será utilizado para receber notificações e informações será: _____.

_____, ___ de _____de 2026.
(local e data)

_____
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

Declaração de Empregador Pessoa Jurídica

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, DECLARA sob as penas da lei em cumprimento a disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).
Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, ___ de _____de 2026.
(local e data)

_____
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

ANEXO VI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preço ___/2026, para:
Pregão Eletrônico nº: 004/2026
Processo Adm. Nº: 2965/2026
Validade: 12(doze) meses, prorrogáveis por igual período a critério da administração

Às __:00 horas do dia __/____/2026, no(a) sede da PREFEITURA DE SÃO PATRÍCIO, reuniram-se na SALA DE LICITAÇÃO, situada à RUA MARIA TAVARES DE ANDRADE, SETOR BOUNGAVILE, SÃO PATRÍCIO, CEP: 76.343-000, Fone: (62) 9.967-3091, inscrito no CNPJ sob o nº 01.616.670/0001-08 , representado pelo(a) Agente de Contratação, ora designado como Pregoeiro(a), Sr. SEMER AUGUSTO ALVES, brasileiro(a), portador do CPF/MF nº 868.996.861-04, e os membros da Equipe de Apoio FABRÍCIA CÂNDIDA DA SILVA e MARCOS VINÍCIUS RAMOS, designados pela Decreto n. 77/2026, com base na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e demais regulamentos municipais, em face das propostas vencedoras apresentadas no Pregão Eletrônico nº 004/2026, cuja ata e demais atos foram homologados pela autoridade administrativa, exarado no presente processo, R E S O L V E lavrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O objeto desta Ata é o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços como fornecimento de suprimentos alimentícios para a realização da Merenda Escolar para os alunos das Escolas: Escola Municipal Dom Pedro I e CMEI Professor Sebastião Pinto.

LOTE/ITEM	**EMPRESA**
	NOME: CPF/CNPJ: ENDEREÇO: FONE: EMAIL: REPRESENTANTE LEGAL NOME: CPF: CEF AG: CC:

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços decorre de Adjudicação do Pregão Eletrônico nº 004/2026, acima referenciado, na forma da Lei Geral de Licitações n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e Termo de Homologação de ___ de ____ de 2026, do qual passa a fazer parte integrante está Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO
CLÁUSULA SEGUNDA: São obrigações do fornecedor REGISTRADO, entre outras:

I. Assinar o contrato de fornecimento/serviço com o MUNICÍPIO e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo 05 (Cinco) dias úteis, contados da solicitação formal, **se for o caso**.

II. Providenciar a imediata correção/substituição dos itens por falhas ou irregularidades constatadas pelo MUNICÍPIO, na forma de fornecimento do objeto e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta ata.

III. Executar o objeto nas condições estipuladas no termo de referência, no prazo máximo estipulado, conforme citado a cima.

IV. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados no local da entrega.

V. Manter durante a execução do objeto deste termo de referência, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

VI. Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes ás leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados:

VII. Executar o objeto em conformidade e condições estipuladas neste termo de referência.

VIII. Possibilitar a **Secretaria Municipal de Administração**, em qualquer etapa, o acompanhamento completo do fornecimento dos produtos, fornecendo todas as informações necessárias e/ou resposta a qualquer solicitação do Órgão Gerenciador:

IX. Responder pelos danos causados diretamente ao município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, reparando as suas custas, quando da execução do objeto deste termo de referência, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento desta.

X. Comunicar, por escrito, eventual atraso, anormalidade de caráter urgente prestando os esclarecimentos julgados necessários, apresentando razoes justificadoras a serem apreciadas pelas Secretarias.

XI. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse das Secretarias e demais fundos, ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido:

XII. Substituir, sempre que exigida pelas Secretarias, e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina do Órgão Gerenciador ou ao interesse do Serviço Público.

XIII. A Secretaria não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da licitante vencedora para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

XIV. Atender prontamente quaisquer exigências do representante e da Secretaria de Municipal, inerente ao objeto deste termo de referência.

XV. Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail), fax e telefone.

XVI. Todas as despesas relativas à aquisição, impostos, taxas e etc., correrão por conta da empresa ou pessoa física contratada.

XVII. Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

DA VIGÊNCIA DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA TERCEIRA: O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogada na forma do art. 84º da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

DO REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA QUARTA: O preço registrado, a quantidade, o fornecedor e o objeto constante desta, encontram-se contidos na tabela abaixo:

ITEM	UND	QTD	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
					TOTAL R$	

DAS OBRIGAÇÕES DO(A) ÓRGÃO GERENCIADOR (Município/Secretaria/Fundo)

CLÁUSULA QUINTA: São obrigações do órgão gerenciador, entre outras:

I. gerenciar, esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;

II. observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

III. acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços;

IV. publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial do Município, sem prejuízo de outras formas de divulgação, inclusive pela rede mundial de computadores - Internet, durante a vigência da presente ata.

DA CONTRATAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA: Observados os critérios e condições estabelecidos no edital do Pregão Eletrônico nº 005/2024, o Órgão Gerenciador e/ou órgãos participantes, visando alcançar o serviço pretendido, poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento das detentoras, e obedecida a ordem de classificação das propostas e os preços registrados.

CLÁUSULA SÉTIMA: O Registro de Preços efetuado não obriga o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA OITAVA: A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes da Administração Direta ou Indireta do Poder Executivo, mediante a assinatura deste.

DO PAGAMENTO AO FORNECEDOR REGISTRADO

CLÁUSULA NONA: Os pagamentos serão efetuados através de depósito em Conta Corrente, de titularidade do fornecedor registrado, obedecidas as seguintes condições:

a) **OS PAGAMENTOS SERÃO REALIZADOS CONTRA-APRESENTAÇÃO:** Os pagamentos serão efetuados 15 (QUINZE) dias após apresentação das respectivas notas fiscais/faturas e devidamente atestadas pelo setor competente e de conformidade com os procedimentos normais

de pagamento do Governo Municipal de São Patrício-GO.

b). As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá **05 (cinco)** dias após a data de sua apresentação válida.

O FORNECEDOR REGISTRADO deverá apresentar ao setor competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, por ocasião dos pagamentos, cópia autenticada dos seguintes documentos:

k) Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal (conjunta), Estadual e Municipal;

l) Certificado de regularidade de situação com o FGTS;

m) Certidão de regularidade para com a Justiça do Trabalho (CNDT)

O ÓRGÃO GERENCIADOR poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pelo FORNECEDOR REGISTRADO.

Poderá o ÓRGÃO GERENCIADOR sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

g) Incoerência no fornecimento do objeto desta Ata de Registro, de responsabilidade do FORNECEDOR REGISTRADO;

h) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro;

i) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

CLÁUSULA DÉCIMA: Poderá o Órgão Gerenciador sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

j) Incoerência no fornecimento do objeto desta Ata de Registro de Preços, de responsabilidade do Fornecedor Registrado;

k) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro;

l) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

DAS ALTERAÇÕES DA ATA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021:

I. Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irreajustáveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, mediante requerimento e justificativa expressos do Detentor e comprovação documental, decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação.

II. O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata

III. Quando o valor registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

IV. Os fornecedores/prestadores de serviços que não aceitarem reduzir seus valores aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade

V. A ordem de classificação dos fornecedores/prestadores de serviços que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

VI. Se ocorrer de o preço de mercado tornar-se inferior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de execução, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o valor registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) Sofrer sanção prevista no art. 156 incisos I ao IV da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

VII. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

VIII. O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

a) Houver interesse público, devidamente fundamentado;

b) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

c) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido

d) Se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor

e) O fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticados no mercado;

f) Por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem à esta ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pelo MUNICÍPIO

IX. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por razão de interesse público; ou

b) A pedido do fornecedor.

DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E RECURSOS

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

As despesas correrão por conta da Dotação Orçamentária consignadas no Orçamento do Município, sendo:

Órgão	Dotação Orçamentária	Ficha	Sub Elemento	Fonte
MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA MERENDA ESCOLAR	14051230600292.0683.3.90.30.00	517	07	101

DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o Órgão Gerenciador e suas secretarias poderão sujeitar a Detentora/Fornecedor Registrado as penalidades previstas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

Parágrafo primeiro – Além das disposições contidas na Lei 14.133/21, são as seguintes as sanções aplicáveis:

I. advertência;

II. Multa – de mínimo de 0,5% (meio por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, conforme gravidade aferida pela administração e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/21;

III. suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de até 3 (três) anos nos casos de descumprimento desta Ata de Registro

e ainda as disposições contidas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do art. 155 da Lei 14.133/21;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade no caso de ocorrência do previsto nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do *caput* do art. 155 da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do mesmo diploma.

Parágrafo segundo - A Detentora/Fornecedor Registrado será notificada, por escrito para:

a) Recolhimento da multa aplicada, o que deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis dessa notificação. Se não ocorrer o recolhimento da multa no prazo fixado, o seu valor será deduzido das faturas remanescentes.

b) Inexistindo pagamento devido pelo MUNICÍPIO, ou sendo este insuficiente, caberá à CONTRATADA efetuar o pagamento da multa, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da sanção;

c) Não se realizando o pagamento nos termos acima definidos, o MUNICÍPIO poderá, se houver, valer-se do valor dado em garantia e, não sendo este suficiente, far-se-á a sua cobrança judicialmente.

Parágrafo terceiro - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, podendo a Administração aplicar as penalidades cabíveis

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: A penalidade de advertência poderá ser, nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multas:

I. descumprimento das obrigações assumidas, desde que não acarretem prejuízos para o MUNICÍPIO;

II. execução insatisfatória ou inexecução do objeto da licitação, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;

III. pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços do MUNICÍPIO ou dos órgãos municipais;

DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer Órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador da Ata e anuência da empresa beneficiária, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as regras contidas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

I. Os órgãos que não participaram do Certame, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

II. Poderá o beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador.

III. As aquisições ou contratações adicionais, não poderão exceder, por órgão, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.

IV. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo do valor do registro de preços para o Órgão Gerenciador, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem.

V. Após a autorização do Órgão Gerenciador, o Órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

VI. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas a condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

CLÁUSULA DÉCUMA SETIMA: As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Eletrônico nº 005/2024 e as propostas apresentadas pela CONTRATADA, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITVA: O presente registro decorre de adjudicação à(s) PROMITENTE(S) REGISTRADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Eletrônico nº 004/2026 conforme decisão do Pregoeiro do MUNICÍPIO, lavrada em Ata datada de **___/____/2026**, e posterior homologação feita pelo senhor Prefeito Municipal.

CLÁUSULA DÉCUMA NOTA: Caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

SÃO PATRÍCIO, de ____ de 2026.

_____

DANILO MAX DE SOUZA COSTA
PREFEITO

_____

SEMER AUGUSTO ALVES
PREGOEIRO

FORNECEDOR (S) REGISTRADO(S):

_____

FORNECEDOR REGISTRADO

ANEXO VII
Pregão Eletrônico nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

Ao
Pregoeiro da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PATRÍCIO, GO

Prezados Senhores,
___(**nome da empresa**)___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___(**endereço completo**)___ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a contratação, em conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo**,** já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNT	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.						
2.						
3.						
TOTAL					**R$**	

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:
A fornecer o objeto no prazo e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.
Concordamos em manter a validade desta proposta por um período não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.
Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__
Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.

ANEXO VIII
Pregão Eletrônico nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

DADOS COMERCIAIS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO DA VENCEDORA DO PREGÃO

DADOS COMERCIAIS	
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	**PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE**
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE/FAX	
E-mail	
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA QUE VAI ASSINAR CONTRATO	
Nº. IDENTIDADE DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA	
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL	
ESTADO CÍVIL, PROFISSÃO DO REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO DO REPRESENTANTE LEGAL	
TELEFONE DO REPRESENTANTE LEGAL	
E-mail DO REPRESENTANTE LEGAL	
BANCO E CONTA CORRENTE PARA PAGAMENTO	

_____
Assinatura do Responsável Legal

ANEXO IX
Pregão Eletrônico nº 014/2026
PROCESSO Nº 2965/2026

FORMULARIO DE SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES

A Empresa _____ CNPJ _____ retirou este Edital de licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail _____ ou pelo fax: _____.

(Local), aos _____ /_____ / 2026.

_____
(Assinatura)

OBS.: AS EMPRESAS QUE RECEBERAM O EDITAL VIA E-MAIL OU QUE RETIRARAM PELA INTERNET DEVERÃO ENVIAR ESTE RECIBO AO AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO GOVERNO MUNDICIPAL DE SÃO PATRÍCIO-GO, PELO TELEFONE: (62) 9.9677-3091. PARA EVENTUAIS COMUNDICAÇÕES AOS INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.
TODA INFORMAÇÃO ADICIONAL DESTE CERTAME SERÁ DIVULGADA CONFORME EXIGÊNCIA EM LEI. FAZ-SE SABER QUE O NÃO ENVIO DESTE DOCUMENTO PREENCHIDO CORRETAMENTE, EXIME A ADMINISTRAÇÃO DA OBRIGAÇÃO DE QUALQUER EVENTUAL INFORMAÇÃO DESTE PREGÃO DIRETAMENTE AO LICITANTE.