

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 073/2024

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (SECOS, BEBIDAS, LEITE E DERIVADOS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2025

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$

4.081.355,47

**DATA DE ABERTURA: DIA 04 DE NOVEMBRO DE
2024 ÀS 09H (Horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 073/2024

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

PROCESSO Nº:	2024054176
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS-GO.
DATA E HORARIO DA SESSÃO:	Início de acolhimento de propostas dia 16/10/2024. Propostas recebidas até dia 04/11/2024 às 08h00min Abertura das propostas eletrônicas dia 04/11/2024 às 08h30min Início sessão de disputa de lances dia 04/11/2024 às 09h00min Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
OBJETO:	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (SECOS, BEBIDAS, LEITE E DERIVADOS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2025
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br “ACESSO IDENTIFICADO”. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília – DF.
PREGOEIRO:	ATALINY SOUSA MORAIS - PREGOEIRA
AMPARO LEGAL:	Regido pela Lei nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Municipal nº 3.231/2021, Decreto Municipal nº 040/2024, Decreto Municipal nº 041/2024 e demais legislações pertinentes.
<p>O EDITAL poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.caldasnovas.go.gov.br/ ou a partir da data de sua publicação, através do Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br. Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, Fone: (64) 99241-8331. E-mail: comissaolicitacao@caldasnovas.go.gov.br.</p>	

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 073/2024

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

O MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS, por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, usando da competência atribuída pelo Decreto Municipal Nº 044/2024 de 09/01/2024, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste EDITAL, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 073/2024**, que será regida em conformidade com as regras estipuladas na Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Complementar Federal nº 147/2014, Lei Municipal nº 3.231/2021, Decreto Municipal nº 040/2024 e Decreto Municipal nº 041/2024 e demais legislações pertinentes.

1. OBJETO

1.1. O objetivo do presente Termo de Referência visa solicitar que seja aberto Processo Licitatório visando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (SECOS, BEBIDAS, LEITE E DERIVADOS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2025**, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I).

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela abaixo descrita, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS CONSTANTES DESTA TABELA, EM CONFORMIDADE COM O TÓPICO 1.1. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS, DESTE INSTRUMENTO.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Unidades Escolares ↓		GESTÃO ↓	Quant. TOTAL	UNIDAD E DE MEDIDA
		Fonte 100	Fonte 115	Fonte 100		
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ: Obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais, sem farinha em sua formulação. Aspecto – pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes- açúcar, cacau em pó solúvel, não contém glúten. Em embalagem original de fábrica, de 1 kg, contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME	4.000		150	4.150	PCT
2.	AÇÚCAR CRISTAL: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, tipo cristal, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e	4.200		620	4.820	PCT

	<p>vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, contendo 5 Kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>					
3.	<p>ADOÇANTE SUCRALOSE: Adoçante líquido, extraído da cana-de-açúcar, contendo água, edulcorantes sucralose e acessulfame de potássio, conservador e acidulante ácido cítrico. Não deve conter edulcorantes artificiais como ciclamato e sacarina. Embalagem de 65 ml à 75 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano. Para alunos diabéticos.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	100			100	Unid.
4.	<p>AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverá estar acondicionado em embalagens de 1 (um) kg, e posteriormente, em fardos de até 20 (vinte) kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	KG
5.	<p>ARROZ AGULHINHA TIPO 1: Polido, classe longo fino, agulhinha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou carunchos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem transparente de polietileno, original de fábrica, de 5 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no</p>	19.000	5.000	50	24.050	PCT

	mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME				
6.	AVEIA: Em flocos finos, isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	800		800	PCT
7.	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem de 500 ml. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 ml. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	60		60	Unid.
8.	BEBIDA LÁCTEA: No sabor morango. Tendo na composição: Leite, açúcar, preparado de morango, soro de leite, fermento lácteo, estabilizante, acidulante e corante natural. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Em embalagem de 800 à 900g, de polietileno original de fábrica, intacta, atóxica, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Produto resfriado, em temperatura até 5°C. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, refrigerado, entrega ponto a ponto, de acordo com o "cronograma" do Setor Municipal de Alimentação - SEMAE. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	15.000		15.000	Unid.
9.	BOLACHA ÁGUA E SAL: Tipo água e sal, de textura crocante, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO	5.500		5.500	PCT

	<p>PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido devendo conter validade de no mínimo 6 meses.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
10.	<p>BOLACHA DE DOCE MAISENA: Tipo Maisena, cor e odor característicos, textura crocante. Constituição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, soro de leite, sal, lecitina de soja, aromatizante com no máximo 154mg de sódio em 30g de produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g.</p> <p>NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido devendo conter validade de no mínimo 6 meses.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	6.500			6.500	PCT
11.	<p>BOLACHA TIPO ROSQUINHA: bolacha tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, nos sabores coco e/ou chocolate.</p> <p>NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem de polietileno, original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 600g a 700g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	PCT
12.	<p>CACAU EM PÓ 100% PURO: Puro, concentrado, sem adição de açúcar. Em embalagem própria de fábrica de 500g, contendo externamente os dados de identificação e procedências, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.500			1.500	PCT

13.	<p>CAFÉ: Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada internamente, embalado a vácuo crayovac, contendo o selo ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), pacote de 500g. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			1.100	1.100	PCT
14.	<p>CANJICA DE MILHO: Amarela, tipo 1, despelculada, com grãos de milho inteiros e sadios. Em bom estado de conservação, não danificados, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.500			2.500	PCT
15.	<p>COCO RALADO: Coco puro, desidratado, fino, sem adição de amido ou outros ingredientes, produto obtido do fruto do coqueiro, de primeira qualidade, isento de fermentação e mofo, embalagem primária em papel aluminizado, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais. Embalagem de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	300			300	KG
16.	<p>CREME DE LEITE: Tipo UHT- homogeneizado, origem animal, embalado em tetra pak, limpa, não amassada, não estufada, resistente. Deverá conter creme de leite, espessante e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Peso 200g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.000			2.000	Unid.

17.	<p>CREME VEGETAL: Composto por óleos vegetais líquidos e gorduras vegetais interesterificadas, enriquecida com ômega 3 e ômega 6, fonte de vitaminas A, D e E, com sal, livre de gorduras trans e colesterol. Produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Deverá ser isenta de qualquer substância animal (para alunos alérgicos). O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60			60	Unid.
18.	<p>EXTRATO DE TOMATE: Produto industrializado, contendo em sua composição: pura polpa do tomate, sal e açúcar - textura cremosa, sem conservantes. Classificação: duplo concentrado. Embalagem original de fábrica, SACHÊ de 300 a 340g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	20.000		50	20.050	Unid.
19.	<p>FARINHA DE ARROZ: Produto obtido pela moagem do grão de arroz, beneficiado. Farinha de arroz pura, composição sem a presença de amido de milho ou qualquer outra composição de milho, sem glúten (para alunos alérgicos). Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	48			48	KG
20.	<p>FARINHA DE LINHAÇA: Farinha da semente de linhaça marrom, pronta para consumo, sem glúten. Ausência de sujidade, parasitas e larvas (para alunos alérgicos). O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 200g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	50			50	PCT
21.	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Torrada, tipo bijuzinho, de primeira qualidade, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno, original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto</p>	3.000			3.000	PCT

	deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
22.	FARINHA DE TRIGO: Tipo especial, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	6.000			6.000	KG
23.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	KG
24.	FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, de primeira qualidade, carioquinha, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME	20.000	12.000	30	32.030	KG
25.	FERMENTO BIOLÓGICO: Seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelope aluminizado. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	300			300	PCT
26.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Para confecção de bolos, isento de mofo e substâncias nocivas, em embalagem plástica de alta resistência, contendo 100g. Deverá apresentar as informações nutricionais, data de validade e	3.500			3.500	Unid.

	<p>peso líquido. O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
27.	<p>FUBÁ DE MILHO: Produto de aspecto fino, amarelo, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	4.000			4.000	PCT
28.	<p>LEITE DE COCO: Natural, pasteurizado, concentrado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas. Apresentando aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em garrafas de vidro apropriada contendo 200 ml. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60			60	Unid.
29.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Instantâneo e enriquecido com vitaminas. O produto deve ter entre 3,0% e 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C,D, Ferro, cor branca e sabor característico. Deverá ser isento de sujidades, corpos estranhos e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada e com peso de 400g. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Validade: mínima de 11 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	7.500			7.500	PCT
30.	<p>LEITE LONGA VIDA - UHT: Integral, com teor mínimo de 3% de gordura. Em embalagem original do fabricante de 1 litro, intacta, atóxica,</p>	34.000	50.000	1.000	85.000	L

	<p>com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, com o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente, com identificação do produto, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
31.	<p>LEITE DE SOJA: Bebida à base de soja nos sabores natural ou baunilha, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, em embalagem tetra pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sem colesterol, produto natural, 100% vegetal (para alunos alérgicos à proteína do leite), embalagem original do fabricante, limpa, não estufada, não amassada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.000			1.000	L
32.	<p>LEITE SEM LACTOSE: Produto à base de leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Sem lactose. Em embalagem tetra Pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. A rotulagem deve estar de acordo com a ANVISA. A validade não poderá ser inferior a 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.000			1.000	L
33.	<p>MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia de primeira qualidade, tipo seca, feita pela moagem dos grãos de arroz polido, SEM ovos,</p>	100			100	PCT

	sem glúten (para alunos alérgicos). Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
34.	MACARRÃO ESPAGUETE: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000		50	4.050	PCT
35.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: De primeira linha, embalagem de 500g, produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. Devem ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Para alunos diabéticos. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	100			100	PCT
36.	MACARRÃO PADRE NOSSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	PCT
37.	MACARRÃO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações	10.000	5.000		15.000	PCT

	<p>nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
38.	<p>MARGARINA: Produto industrializado, com 65% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis, deve conter óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores, antioxidante e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, betacaroteno. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.650		150	1.800	Unid.
39.	<p>MANTEIGA DE LEITE: De Primeira Qualidade com Sal, Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca, cor amarela ou branca amarelada. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g.</p> <p>A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.700			1.700	Unid.
40.	<p>MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas e de detritos animais ou vegetais – embalagem de 500g. Contendo a rotulagem conforme legislação e</p>	2.000			2.000	PCT

	com data de validade de no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
41.	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado tipo I. Produto obtido do grão de soja, líquido viscoso refinado, fabricado à partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem PET original do fabricante, de 900 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	16.000	6.00 0	40	22.040	Unid.
42.	PASTA DE ALHO E SAL: Tempero em pasta, tendo como ingredientes somente alho e sal, embalado em pote plástico transparente resistente de 800g, apresentando tampa e lacre. Embalagem contendo as informações nutricionais, especificação dos ingredientes utilizados, data de validade, peso líquido, procedência e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000			4.000	Unid.
43.	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	KG
44.	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	KG

45.	<p>POLPA DE FRUTA SABOR UVA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.000			1.000	KG
46.	<p>POLVILHO: Polvilho doce granulado, isento de matéria terrosa, ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução n. 344, 12/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido e procedência. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	KG
47.	<p>QUEIJO MINAS RALADO: Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, cloreto de cálcio, solução 40%: 40 mL para 100litros de leite, coalho líquido, na dosagem de 25 a 30 mL para cada 100 litros de leite, salga em salmoura, fermento láctico, na dosagem de 1,5% sobre o volume de leite ou fermento para uso direto. Manipulação em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem íntegra pesando 500g, na embalagem deverá constar data de fabricação, validade e número do lote do produto e demais dados conforme as disposições na legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.000			1.000	Unid.
48.	<p>QUEIJO MUÇARELA: Produzida com leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, sem aromatizantes e conservadores. Em embalagem primária de polietileno e com padrões organolépticos: produto com massa amarela esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete (designando uma característica elástica), tendo como padrões físico-químicos:</p>	300			300	KG

	<p>gordura – entre 45,0 e 59,9% no extrato seco e umidade – entre 36,0% e 45,9% e padrões microbiológicos aceitáveis. Com prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data da entrega. Cada barra deverá pesar aproximadamente 4 Kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
49.	<p>REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. Sabor Cola.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			750	750	Unid.
50.	<p>REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. 375 no sabor guaraná e 375 no sabor laranja.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			750	750	Unid.
51.	<p>SAL IODADO: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Produto isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 01 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido, data do empacotamento. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.800			3.800	KG
52.	<p>SARDINHA EM LATA: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, acondicionadas em latas de 120 a 140 gramas cada, reforçadas, sem ferrugem, sem amassados e com sistema “abre-fácil”. Deve conter data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF. O produto deverá</p>	30.000			30.000	Unid.

	apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
53.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000			10.000	Unid.
54.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000			10.000	Unid.
55.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000			10.000	Unid.
56.	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	9.000			9.000	Unid.
57.	SUCO DE UVA INTEGRAL: Suco de Uva Tinto, 100% integral, sem adição de açúcar, água ou corantes, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Que possa ser armazenado em temperatura ambiente antes	2.000			2000	L

	de aberto. Embalagem original de fábrica, de 1L. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
58.	SUCO PRONTO PARA CONSUMO: Bebida pronta para consumo, néctar, 30 à 50% de suco, sem conservantes, em embalagem longa vida (tetra pak) de 1 L, contendo data de vencimento com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Sendo 120 unidades de cada sabor: uva, goiaba, caju, manga e pêssego. DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME			600	600	L
59.	TRIGO PARA QUIBE: Trigo para quibe de grãos limpos processados, embalagem em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g cada pacote. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	PCT
60.	UVA PASSA: Sem caroço, cor branca, embalagem com 200g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	5.000			5.000	Unid.
61.	VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4%. Embalagem plástica/garrafa PET, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. O produto deverá apresentar no	1.500			1.500	Unid.

mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 750mL.

DESTINAÇÃO: Unidades Escolares

Justificativa sobre a escolha das Unidades de Medidas: Todas as definições de gramatura, volume e/ou embalagens foram feitas conforme a NOTA TÉCNICA n.º. 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE (FNDE), onde é orientado a “Indicar gramatura/volume existente no mercado ou ***aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço***”. Todas as descrições de embalagem e gramatura foram feitas com intuito de facilitar a logística quanto ao armazenamento, a distribuição, e a utilização dos produtos nas Unidades Escolares.

1.3 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam na minuta da Ata de Registro de Preços. (Anexo IV)

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema Eletrônico de Licitações SlicX (www.slicx.com.br).

2.2 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.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 ***Para os itens 01, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.***

2.5.1 *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

2.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7 Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8 Empresas que possuam em seu quadro societário ou de administradores, pessoas físicas condenadas em segunda instância pelas práticas, de crimes sexuais contra vulnerável (artigos 217-A e 218-C do Código Penal), de crimes previstos nos artigos

240 e 241-E do Estatuto da Criança e do Adolescente e outros crimes de natureza sexual contra crianças ou adolescentes, nos termos do parágrafo único do artigo 3º c/c o artigo 1º da Lei Municipal nº 3.231/2021.

2.9 O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.12 O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.14 A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.15 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio eletrônico: <https://www.slicx.com.br>. A sessão será pública, dirigida pelo (a) Pregoeiro (a), e realizada de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos, pela Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Federal Nº 10.024/2019 e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

2.16 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 01 (um) dia útil antes da data da abertura da sessão.

2.17 O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

2.18 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

2.19 A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

2.20 O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

2.21 O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

2.22 Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste EDITAL, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

2.23 Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do (a) Pregoeiro (a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s);

2.24 Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 16/10/2024.
Propostas recebidas até dia 04/11/2024 às 08h00min
Abertura das propostas eletrônicas dia 04/11/2024 às 08h30min
Início sessão de disputa de lances dia 04/11/2024 às 09h00min
Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.

2.25 Informamos que a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico <https://www.slicx.com.br>, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas.

2.26 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

2.27 Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste EDITAL.

2.28 Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.29. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

2.30 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando

data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultarem-na para obtenção das informações prestadas.

2.31 Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante;

2.32 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: : (34) 992000282, (35) 998622776, (62) 996735382 ou pelos e-mails slic@racgestao.com.br, racgestao@racgestao.com.br ou pelo sítio www.slicx.com.br “Fale Conosco”.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. A Proposta Eletrônica de Preços deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência - ANEXO I.

3.1.1. Até a data de abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

3.1.2. A Proposta Eletrônica de Preços deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência deste EDITAL e enviada exclusivamente por meio eletrônico, a partir da data de publicação do EDITAL, contendo a **MARCA**, bem como o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a qualquer título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

3.1.2.2. As propostas eletrônicas que forem cadastradas sem as respectivas marcas serão desclassificadas.

3.1.2.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.1.2.3.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

3.1.2.3.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.1.2.3.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.1.2.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.2.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.2.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.1.2.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.1.2.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.1.2.3 ou 3.1.2.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.2. A Proposta de Preço, conforme ANEXO II, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

3.2.1. A “Proposta de Preços” deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

3.2.1.1. Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

3.2.1.2. Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

3.2.1.3. A proposta deverá conter o **preço**, expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (**unitário e total do item**) e se possível por extenso **TOTAL**, contendo a especificação detalhada dos materiais, **marca (uma marca para cada produto)** e demais elementos pertinentes, já inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os materiais serem fornecidos sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

3.2.1.3. Nos casos em que houver renegociação, a proposta reajustada poderá ser enviada por e-mail, devidamente assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante.

3.2.1.4. As propostas que atenderem aos requisitos do EDITAL e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo (a) Pregoeiro (a) da forma seguinte;

a) Discrepância entre valor total grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

3.2.1.5. DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

3.2.1.5.1. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

3.2.1.6. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do EDITAL, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis descritas neste EDITAL.

3.3. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

3.4. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

3.5. Não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do artigo 31 do Decreto Municipal nº 040/2024.

Art. 43. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

Parágrafo Único. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, somente será identificada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

I – que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

II – inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

3.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão, ou ainda a não existência de custos de oportunidade.

3.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverá ser efetuada diligência.

3.6. A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

3.7. A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes

do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação dela, caso não o faça.

3.8. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente justificado, comprovado e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

3.9. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;

3.10. É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos "CHAT MENSAGEM" do Item, "CONSULTAR MENSAGENS" e em "DOCUMENTOS", tanto quanto aos prazos e alterações de situação, até a ADJUDICAÇÃO do certame.

3.11 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX, do artigo 71, da CF/88; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

4.1. A partir do horário previsto neste EDITAL, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

4.1.1 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.2.1. Os lances deverão ser oferecidos pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

4.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

4.4. Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

4.5. O tempo normal da etapa competitiva será encerrado por decisão da Pregoeira, que informará do término, com o mínimo de 02 (dois) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.

4.6. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

4.8. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.5., será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

4.9. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

4.10. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

4.11. Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

4.12. O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

4.13. No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de “Abertura das Propostas Comerciais”.

4.14. A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

4.14.1. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site <https://www.slicx.com.br>, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

4.15. Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

4.15.1. A Pregoeira conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

4.16. Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

4.17. A Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

4.18. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para

negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

4.19. Se, após a negociação prevista no item 4.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

4.20. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “etapa competitiva” do PREGÃO ELETRÔNICO.

4.21 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem 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.

4.21.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR ITEM**, para a entrega dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

5.2. O sistema eletrônico informará ao licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto nos termos deste EDITAL, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

5.3. Havendo empate no momento do julgamento das propostas nos itens de ampla participação será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

5.3.1. Para efeito de verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

5.3.2. Havendo empate Proceder-se-á da seguinte forma:

5.3.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

5.3.2.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

5.3.2.3. Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta,

de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

5.3.2.4. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

5.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao EDITAL.

5.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o presente subitem, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

5.5. O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>.

5.6. A critério do (a) Pregoeiro (a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

5.7. SERÁ SOLICITADA AMOSTRA DE TODOS OS ITENS POR PARTE DA PREGOEIRA, PARA O LICITANTE QUE OFERTAR O MENOR PREÇO, PARA ANÁLISE E EMISSÃO DE PARECER, SENDO QUE ESTA OCORRERÁ APÓS O TÉRMINO DA FASE DE LANCES E A LICITANTE DEVERÁ APRESENTÁ-LAS EM PRAZO NÃO SUPERIOR A 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS A CONTAR DA DATA DA SOLICITAÇÃO NA SEDE DO SEMAE, LOCALIZADO À AVENIDA “C”, QUADRA 69, LOTE 21 - BAIRRO ITAGUAÍ II - CEP: 75.682-096 - CALDAS NOVAS - TELEFONE DE CONTATO (64) 3454-3545, NO HORÁRIO DAS 07H ÀS 11H E DAS 13 ÀS 17H, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO;

5.7.1. Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

5.7.2. Quando enviadas por via postal, o prazo de entrega será contado a partir da data de postagem das amostras.

5.7.3. A amostra deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo;

5.7.4. As amostras serão avaliadas pela área técnica a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;

5.7.4.1. Se a amostra for aceita, a (o) Pregoeira (o) declarará o licitante vencedor adjudicando-lhe o objeto, se este tiver cumprido os requisitos de habilitação.

5.7.5. Os produtos entregues para amostras poderão ser retirados pela licitante em até 10 (dez) dias após a divulgação do resultado, nas condições que estas se encontrarem após a avaliação e testes, quando for o caso. Passado este prazo o Município dará destinação a estas. Os produtos entregues não serão deduzidos do futuro contrato, salvo se houver disposição em contrário no Termo de Referência;

5.8 Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.8.1 Contiver vícios insanáveis;

5.8.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.8.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.8.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.9 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

5.9.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

5.9.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

5.9.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

5.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

5.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

5.12.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do órgão licitante.

6.1.1. Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo (a) Pregoeiro (a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.

6.2. A documentação relativa à habilitação deverá ser apresentada em conformidade com os documentos previstos no Termo de Referência, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133/21.

6.3.1 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.3.2 Os documentos relativos à habilitação, solicitados neste item, deverão ser anexados em local próprio no sistema no momento de cadastramento da proposta, ao qual ficará mantido em sigilo, sendo somente liberado para averiguação do licitante vencedor.

6.3.2.1 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

6.3.2.2 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6.3.2.3 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.3.3 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

6.3.3.1 Para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e,

6.3.3.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.3.4 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.3.5 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto em subitens anteriormente descritos.

6.4 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

6.5. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.5.1. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia em cópia autenticada; **de quem** representará a empresa junto à licitação.

6.5.2. Ato constitutivo da entidade, sendo:

a) **No caso de empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) **No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) **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;

d) **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;

e) Quando se tratar de **Microempreendedor Individual**, apresentar **Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMI**, expedido pelo Portal do Empreendedor – www.portaldoempreendedor.gov.br.

f) **Comprovante da Condição de Micro ou Pequena Empresa ou assemelhada**, feita por meio **Certidão emitida pela Junta Comercial** ou documento gerado pela **Receita Federal**, por intermédio de consulta realizada no sítio www.receita.fazenda.gov.br/simples nacional, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, caso pretenda se beneficiar do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº123/2006;

6.5.3. Decreto de autorização, devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.5.4. Instrumento de procuração que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for **Instrumento Público**, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for **Instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO V**, devidamente assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

6.6. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

6.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.6.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

6.6.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN), que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

6.6.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

6.6.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

6.6.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

6.7. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

6.7.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

6.7.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

6.7.2. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

6.7.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, **acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, registrado no Órgão Competente**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

6.7.3.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

6.7.3.2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;

6.7.3.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão estar acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5764, de 1971, ou de uma declaração sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

6.7.3.4. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **maior que 1 (um)**, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$
$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

6.7.4. O licitante que apresentar índices econômicos igual ou menor que 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui Capital Social ou Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos itens em que se sagrar vencedora.

6.8 DECLARAÇÕES

6.8.1. Declaração formal da firma licitante, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO V** deste EDITAL;

6.8.2. Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO VI**;

6.8.3. Declaração formal da firma licitante de que atende a Lei Municipal nº 3.231/2021, conforme **ANEXO VII** deste edital;

6.8.3.1. A empresa licitante deverá ainda apresentar a documentação de todos os seus sócios e administradores, bem como as respectivas Certidões “Nada Consta Criminal” ou Similares, do domicílio da pessoa física.

8.8.3.2 Em caso de Certidões Positivas deverão ser apresentadas as Certidões Narrativas, do domicílio da pessoa física.

6.8.4. Declaração formal da firma licitante, que atende ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e em acordo com a Lei Federal n.º 9.854/99, conforme **ANEXO VIII** deste EDITAL;

6.8.5. Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

6.8.5.1 As declarações constantes deste item podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.

6.8.6 Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal deverá ser de ambas.

6.8.7 A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste EDITAL, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

6.8.8 A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

6.8.9 As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no EDITAL, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

6.8.10 Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.

6.8.11 A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais previstas, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem do cadastro de reserva ou da classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

6.9 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.9.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido os produtos constantes do objeto desta licitação, bem como se foram cumpridos os prazos estabelecidos e o grau de satisfação. Tal atestado deverá ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, assinado e datado.

7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar eletronicamente a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

7.2.1 A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

7.2.2 A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

7.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

7.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

7.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

7.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

8.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

8.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

8.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

8.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

8.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8.2.1 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

8.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

8.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

8.3.1 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no Decreto Municipal que regulamenta o Sistema de Registro de Preços.

8.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

8.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

8.4.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9. DOS RECURSOS E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/21, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial até o último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, **devendo protocolar o pedido em local próprio no sistema de licitações eletrônicas** www.slicx.com.br OU pelo endereço **comissaolicitacao@caldasnovas.go.gov.br**

9.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

9.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

9.6 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.7 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.8 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.8.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.8.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.8.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.8.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.9 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.10 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.11 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.12 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9.15 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;

- 10.1.2.5** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.3.1** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 10.1.5** Fraudar a licitação
- 10.1.6** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 10.1.6.1** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 10.1.6.2** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 10.1.6.3** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 10.1.8** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2** A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 10.2.2** Advertência;
 - 10.2.3** Multa;
 - 10.2.4** Impedimento de licitar e contratar;
 - 10.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 10.3.2** A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 10.3.3** As peculiaridades do caso concreto;
 - 10.3.4** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 10.3.5** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 10.3.6** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- 10.4** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 10.4.2** Para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 10.4.3** Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.
- 10.5** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.8** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no § 5º, do artigo 156, da Lei n.º 14.133/21.
- 10.9** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, 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 e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 10.10** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 10.11** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.12** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias

úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

- 10.13** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.14** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2** 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.
- 11.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5** 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.
- 11.6** 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.
- 11.7** 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.
- 11.8** 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.
- 11.9** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>
- 11.11** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I** - Termo de Referência
 - ANEXO II** – Modelo Proposta
 - ANEXO III** – Minuta de Ata de Registro de Preços
 - ANEXO IV** - Termo de Credenciamento

ANEXO V – Declaração de Idoneidade

ANEXO VI - Declaração de Pleno Atendimento a Lei Municipal nº 3.231/2021

ANEXO VII – Modelo de Declaração

ANEXO VIII – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO IX - Tabela Unificada de Itens e Valores

11.12 Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro de Caldas Novas, no estado de Goiás, por mais privilegiado que outro seja.

Caldas Novas-GO, 16 de outubro de 2024.

ATALINY SOUSA MORAIS
Pregoeira.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de **Gêneros Alimentícios (Secos, Bebidas, Leite e Derivados)**, para atender a demanda de toda a Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, para o ano letivo de 2025, com destinação às Unidades Escolares do Ensino Infantil, Fundamental e Unidades Administrativas e/ou Pedagógicas e/ou Operacionais da Rede Municipal de Educação, através do Sistema de Registro de Preços, nos termos da planilha abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS CONSTANTES DESTA TABELA, EM CONFORMIDADE COM O TÓPICO 1.1. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS, DESTE INSTRUMENTO.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Unidades Escolares ↓		GESTÃO O ↓	Quant. TOTAL	UNIDADE E DE MEDIDA
		Fonte 100	Fonte 115	Fonte 100		
62.	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ: Obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais, sem farinha em sua formulação. Aspecto – pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes- açúcar, cacau em pó solúvel, não contém glúten. Em embalagem original de fábrica, de 1 kg, contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>	4.000		150	4.150	PCT
63.	<p>AÇÚCAR CRISTAL: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, tipo cristal, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária</p>	4.200		620	4.820	PCT

	transparente, incolor, contendo 5 Kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME					
64.	ADOÇANTE SUCRALOSE: Adoçante líquido, extraído da cana-de-açúcar, contendo água, edulcorantes sucralose e acessulfame de potássio, conservador e acidulante ácido cítrico. Não deve conter edulcorantes artificiais como ciclamato e sacarina. Embalagem de 65 ml à 75 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano. Para alunos diabéticos. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	100			100	Unid.
65.	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverá estar acondicionado em embalagens de 1 (um) kg, e posteriormente, em fardos de até 20 (vinte) kg. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	3.000			3.000	KG
66.	ARROZ AGULHINHA TIPO 1: Polido, classe longo fino, agulhinha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou carunchos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem transparente de polietileno, original de fábrica, de 5 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	19.000	5.000	50	24.050	PCT

	DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME				
67.	<p>AVEIA: Em flocos finos, isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	800		800	PCT
68.	<p>AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem de 500 ml. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 ml.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60		60	Unid.
69.	<p>BEBIDA LÁCTEA: No sabor morango. Tendo na composição: Leite, açúcar, preparado de morango, soro de leite, fermento lácteo, estabilizante, acidulante e corante natural. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Em embalagem de 800 à 900g, de polietileno original de fábrica, intacta, atóxica, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Produto resfriado, em temperatura até 5°C. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, refrigerado, entrega ponto a ponto, de acordo com o "cronograma" do Setor Municipal de Alimentação - SEMAE.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	15.000		15.000	Unid.
70.	<p>BOLACHA ÁGUA E SAL: Tipo água e sal, de textura crocante, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido</p>	5.500		5.500	PCT

	devido conter validade de no mínimo 6 meses. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
71.	BOLACHA DE DOCE MAISENA: Tipo Maisena, cor e odor característicos, textura crocante. Constituição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, soro de leite, sal, lecitina de soja, aromatizante com no máximo 154mg de sódio em 30g de produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido devido conter validade de no mínimo 6 meses. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	6.500			6.500	PCT
72.	BOLACHA TIPO ROSQUINHA: bolacha tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, nos sabores coco e/ou chocolate. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem de polietileno, original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 600g a 700g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	3.000			3.000	PCT
73.	CACAU EM PÓ 100% PURO: Puro, concentrado, sem adição de açúcar. Em embalagem própria de fábrica de 500g, contendo externamente os dados de identificação e procedências, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	PCT
74.	CAFÉ: Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminiada internamente, embalado a vácuo crayovac, contendo o selo ABIC (Associação			1.100	1.100	PCT

	Brasileira da Indústria de Café), pacote de 500g. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME					
75.	CANJICA DE MILHO: Amarela, tipo 1, despelculada, com grãos de milho inteiros e sadios. Em bom estado de conservação, não danificados, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado. Embalagem de 500g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.500			2.500	PCT
76.	COCO RALADO: Coco puro, desidratado, fino, sem adição de amido ou outros ingredientes, produto obtido do fruto do coqueiro, de primeira qualidade, isento de fermentação e mofo, embalagem primária em papel aluminizado, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	300			300	KG
77.	CREME DE LEITE: Tipo UHT- homogeneizado, origem animal, embalado em tetra pak, limpa, não amassada, não estufada, resistente. Deverá conter creme de leite, espessante e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Peso 200g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	Unid.
78.	CREME VEGETAL: Composto por óleos vegetais líquidos e gorduras vegetais interesterificadas, enriquecida com ômega 3 e ômega 6, fonte de vitaminas A, D e E, com sal,	60			60	Unid.

	<p>livre de gorduras trans e colesterol. Produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Deverá ser isenta de qualquer substância animal (para alunos alérgicos). O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
79.	<p>EXTRATO DE TOMATE: Produto industrializado, contendo em sua composição: pura polpa do tomate, sal e açúcar – textura cremosa, sem conservantes. Classificação: duplo concentrado. Embalagem original de fábrica, SACHÊ de 300 a 340g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	20.000		50	20.050	Unid.
80.	<p>FARINHA DE ARROZ: Produto obtido pela moagem do grão de arroz, beneficiado. Farinha de arroz pura, composição sem a presença de amido de milho ou qualquer outra composição de milho, sem glúten (para alunos alérgicos). Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	48			48	KG
81.	<p>FARINHA DE LINHAÇA: Farinha da semente de linhaça marrom, pronta para consumo, sem glúten. Ausência de sujidade, parasitas e larvas (para alunos alérgicos). O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 200g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	50			50	PCT
82.	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Torrada, tipo bijuzinho, de primeira qualidade, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno, original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	PCT

83.	<p>FARINHA DE TRIGO: Tipo especial, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	6.000			6.000	KG
84.	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.000			2.000	KG
85.	<p>FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, de primeira qualidade, carioquinha, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>	20.000	12.000	30	32.030	KG
86.	<p>FERMENTO BIOLÓGICO: Seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelope aluminizado. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	300			300	PCT
87.	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Para confecção de bolos, isento de mofo e substâncias nocivas, em embalagem plástica de alta resistência, contendo 100g. Deverá apresentar as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.500			3.500	Unid.

88.	<p>FUBÁ DE MILHO: Produto de aspecto fino, amarelo, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	4.000			4.000	PCT
89.	<p>LEITE DE COCO: Natural, pasteurizado, concentrado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas. Apresentando aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em garrafas de vidro apropriada contendo 200 ml. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60			60	Unid.
90.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Instantâneo e enriquecido com vitaminas. O produto deve ter entre 3,0% e 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C,D, Ferro, cor branca e sabor característico. Deverá ser isento de sujidades, corpos estranhos e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada e com peso de 400g. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Validade: mínima de 11 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	7.500			7.500	PCT
91.	<p>LEITE LONGA VIDA - UHT: Integral, com teor mínimo de 3% de gordura. Em embalagem original do fabricante de 1 litro, intacta, atóxica, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, com o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO</p>	34.000	50.000	1.000	85.000	L

	FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente, com identificação do produto, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
92.	LEITE DE SOJA: Bebida à base de soja nos sabores natural ou baunilha, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , em embalagem tetra pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sem colesterol, produto natural, 100% vegetal (para alunos alérgicos à proteína do leite), embalagem original do fabricante, limpa, não estufada, não amassada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 3 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	L
93.	LEITE SEM LACTOSE: Produto à base de leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Sem lactose. Em embalagem tetra Pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. A rotulagem deve estar de acordo com a ANVISA. A validade não poderá ser inferior a 4 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	L
94.	MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia de primeira qualidade, tipo seca, feita pela moagem dos grãos de arroz polido, SEM ovos, sem glúten (para alunos alérgicos). Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g.	100			100	PCT

	Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
95.	MACARRÃO ESPAGUETE: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000		50	4.050	PCT
96.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: De primeira linha, embalagem de 500g, produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. Devem ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Para alunos diabéticos. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	100			100	PCT
97.	MACARRÃO PADRE NOSSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	PCT
98.	MACARRÃO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000	5.000		15.000	PCT

99.	<p>MARGARINA: Produto industrializado, com 65% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis, deve conter óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores, antioxidante e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, betacaroteno. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.650		150	1.800	Unid.
100.	<p>MANTEIGA DE LEITE: De Primeira Qualidade com Sal, Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca, cor amarela ou branca amarelada. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.700			1.700	Unid.
101.	<p>MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas e de detritos animais ou vegetais – embalagem de 500g. Contendo a rotulagem conforme legislação e com data de validade de no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.000			2.000	PCT
102.	<p>ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado tipo I. Produto obtido do grão de soja, líquido viscoso</p>	16.000	6.000	40	22.040	Unid.

	refinado, fabricado à partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem PET original do fabricante, de 900 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
103.	PASTA DE ALHO E SAL: Tempero em pasta, tendo como ingredientes somente alho e sal, embalado em pote plástico transparente resistente de 800g, apresentando tampa e lacre. Embalagem contendo as informações nutricionais, especificação dos ingredientes utilizados, data de validade, peso líquido, procedência e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000			4.000	Unid.
104.	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	KG
105.	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	KG
106.	POLPA DE FRUTA SABOR UVA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma	1.000			1.000	KG

	<p>perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
107.	<p>POLVILHO: Polvilho doce granulado, isento de matéria terrosa, ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução n. 344, 12/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido e procedência. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	KG
108.	<p>QUEIJO MINAS RALADO: Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, cloreto de cálcio, solução 40%: 40 mL para 100litros de leite, coalho líquido, na dosagem de 25 a 30 mL para cada 100 litros de leite, salga em salmoura, fermento láctico, na dosagem de 1,5% sobre o volume de leite ou fermento para uso direto. Manipulação em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem íntegra pesando 500g, na embalagem deverá constar data de fabricação, validade e número do lote do produto e demais dados conforme as disposições na legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.000			1.000	Unid.
109.	<p>QUEIJO MUÇARELA: Produzida com leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, sem aromatizantes e conservadores. Em embalagem primária de polietileno e com padrões organolépticos: produto com massa amarela esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete (designando uma característica elástica), tendo como padrões físico-químicos: gordura - entre 45,0 e 59,9% no extrato seco e umidade - entre 36,0% e 45,9% e padrões microbiológicos aceitáveis. Com prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data da entrega. Cada barra deverá pesar aproximadamente 4 Kg.</p>	300			300	KG

	DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
110.	REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. Sabor Cola. DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME			750	750	Unid.
111.	REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. 375 no sabor guaraná e 375 no sabor laranja. DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME			750	750	Unid.
112.	SAL IODADO: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Produto isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 01 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido, data do empacotamento. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	3.800			3.800	KG
113.	SARDINHA EM LATA: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, acondicionadas em latas de 120 a 140 gramas cada, reforçadas, sem ferrugem, sem amassados e com sistema "abrefácil". Deve conter data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	30.000			30.000	Unid.
114.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as	10.000			10.000	Unid.

	informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
115.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000			10.000	Unid.
116.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	10.000			10.000	Unid.
117.	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	9.000			9.000	Unid.
118.	SUCO DE UVA INTEGRAL: Suco de Uva Tinto, 100% integral, sem adição de açúcar, água ou corantes, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Que possa ser armazenado em temperatura ambiente antes de aberto. Embalagem original de fábrica, de 1L. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2000	L

119.	<p>SUCO PRONTO PARA CONSUMO: Bebida pronta para consumo, néctar, 30 à 50% de suco, sem conservantes, em embalagem longa vida (tetra pak) de 1 L, contendo data de vencimento com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Sendo 120 unidades de cada sabor: uva, goiaba, caju, manga e pêssego.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			600	600	L
120.	<p>TRIGO PARA QUIBE: Trigo para quibe de grãos limpos processados, embalagem em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g cada pacote.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.500			1.500	PCT
121.	<p>UVA PASSA: Sem caroço, cor branca, embalagem com 200g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	5.000			5.000	Unid.
122.	<p>VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4%. Embalagem plástica/garrafa PET, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 750mL.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.500			1.500	Unid.

Justificativa sobre a escolha das Unidades de Medidas: Todas as definições de gramatura, volume e/ou embalagens foram feitas conforme a NOTA TÉCNICA nº. 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE (FNDE), onde é orientado a "Indicar

gramatura/volume existente no mercado ou ***aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço***". Todas as descrições de embalagem e gramatura foram feitas com intuito de facilitar a logística quanto ao armazenamento, a distribuição, e a utilização dos produtos nas Unidades Escolares.

Os bens, objeto desta contratação, são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

O prazo de vigência da contratação será de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A minuta contratual conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação, nos termos da legislação vigente.

Em caso de conflito de descrição dos itens do catálogo do Governo Federal (CATMAT/CATSER), prevalecerá a descrição dos itens deste Termo de Referência.

1.1. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

É indispensável que o ***licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar***, após a realização do pregão, apresente a(s) amostra(s) do(s) item(ns) licitado(s), em até **(05) cinco dias úteis, na Sede do SEMAE**, localizado à ***Avenida "C", Quadra 69, Lote 21 - Bairro Itaguaí II - CEP: 75.682-096 - Caldas Novas***, no horário das 07h às 11h e das 13 às 17h, para análise técnica e/ou verificação de compatibilidade com as especificações deste instrumento e possível aceitação da proposta, no local e prazo indicados no edital. Em caso de não apresentação da(s) amostra(s) para análise no prazo estipulado, será convocado o próximo ***licitante provisoriamente classificado***, respeitando-se a ordem de classificação, até esgotar todas as possibilidades de aprovação por convocação. **OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: TODOS OS ITENS CONSTANTES DESTE INSTRUMENTO DEVERÃO TER SUAS AMOSTRAS APRESENTADAS.**

Após a devida análise e/ou verificação a ser realizada pela Responsável Técnica e/ou Quadro Técnico do SEMAE, será emitido um **TERMO DE ANÁLISE TÉCNICA E COMPATIBILIDADE**, APROVANDO ou REPROVANDO a amostra apresentada.

QUESITOS ANALISADOS:

1.	Modo de preparo e rendimento seguindo as orientações do fabricante descritas na embalagem;
2.	Aparência;
3.	Degustação para apurar sabor e textura, e;
4.	Embalagem e peso do produto.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

→	Qualquer desconformidade com as especificações e com a legislação pertinente, os produtos não serão aceitos.
→	Deverão ser apresentadas, amostras idênticas ao produto ofertado, em embalagem original, e caso necessário a Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro Técnico do SEMAE, solicitará a ficha técnica ao licitante, e será concedido mais (01) um dia útil de prazo para apresentá-la (referente ao prazo original descrito no caput deste tópico), nesse caso a ficha técnica poderá ser enviada por e-mail e/ou ser entregue diretamente no SEMAE. Ambos serão analisados pela Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE. Poderá ocorrer a dispensa da entrega da amostra, desde que seja uma marca que tenha sido aprovada e/ou utilizada e/ou tenha tido boa aceitação por parte dos Escolares da Rede Municipal de Ensino, essa dispensa DEVERÁ ser solicitada através do e-mail semae@caldasnovas.go.gov.br encaminhada à Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, dentro do prazo (previsto para a apresentação das amostras, descrito no caput deste tópico), em seguida a Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, responderá ao e-mail, autorizando ou não a dispensa de apresentação da(s) referida(s) amostra(s).

1.2. DAS UNIDADES QUE RECEBERÃO OS OBJETOS A SEREM LICITADOS

UNIDADES ESCOLARES DO ENSINO INFANTIL		
1.	CEI Instituto Terezinha Palmerston	R. 16, S/N Q. 35 L. 5-R - Bairro Caldas do Oeste
2.	CMEI Breno Paulo Rocha da Fonseca	R. 12, Q. AV L. 01 – Bairro Itaguaí II
3.	CMEI Celina Palmerston	Av. B, Q. A-1 L. 14-B – Mansões das Águas Quentes
4.	CMEI Dona Umbelina Maria dos Anjos	R. Olegário Borges Godoy, Q. 16 L. 01 – Parque Real
5.	CMEI Hugo Fernandes Lacerda	R. Anaídes de Brito, Q 24 L 13 – Bairro Santa Efigênia
6.	CMEI Lara Rosa dos Santos	R. 24, Q. 19 L. 22, Bairro Itací I
7.	CMEI Márcia Helena dos Santos	R. G, Q. 07 L. 01 – Bairro Nova Vila

8.	CMEI Marina Mofatto	Av. das Rosas, Q. 7L. 14 A e B – B. Jardim dos Turistas
9.	CMEI Meimei	R. 22, Q. 70 L. 05 – Bairro do Turista II
10.	CMEI Nossa Senhora do Carmo	R. 10 Q. A-1 L.B – Bairro Lago das Brisas
11.	CMEI Pequeno Príncipe	R. 12, Q. 38 L. 12 ao 14 – Bairro Setor São José
12.	CMEI Profª. Zenilda Maria	R. 13, Q. 05 L. 11 a 13 – Estância dos Buritis
13.	CMEI Profº. Edilson Mendes Cabral	R. Ilídio Lopes de Moraes, Esq. c/ Av. B – St. Serrinha
14.	CMEI Raio de Sol	R. F-1, Q. 85 L. 1 – Bairro Itanhangá II
15.	CMEI Santa Ana	R. João Silvestre, Q. 47 L. 12 a 14– B. Santa Efigênia
16.	CMEI Sugio Kato	R. 24, Q. 20 L. 12 e 13 – Bairro Estância Boa Vista
17.	CMEI Vó Dina e Vovô João	R. Apeninos, Q. 09 L. 30 – Bairro Jardim Serrano
18.	CMEI Vó Idalina	R. 16, Q. 22 L. A I – Bairro Portal das Águas Quentes
19.	CMEI Vó Tuta Pereira	Av. Poços de Caldas, Q. 03 L. 03 – B. Caldas do Oeste

UNIDADES ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL

1.	Centro Multidisciplinar de Atendimento Especializado Hélia Rodrigues da Cunha – Unidade de Atendimento Educacional Especializado (Associação Pestalozzi)	Rua T, Q. 43 A – Bairro Nova Vila
2.	E. M. Dona Abelina	R. 26, Q. 23 L. 05 – Bairro Estância Boa Vista
3.	E. M. Edith Ala	Av. das Brisas, Q. 17 – Bairro Parque das Brisas
4.	E. M. Feliciano Ivo Pereira	Área Institucional H – Bairro Jardim Paraíso II
5.	E. M. Felipe Marinho da Cruz	R. 9, Q. 6 L. 7 – Bairro Jequitimar
6.	E. M. Geraldo Dias de Godoy	Povoado Nossa Senhora de Fátima (Grupinho)
7.	E. M. Inah Vieira da Cruz Guimarães	Rua 2 esquina com a Rua 7 - Jardim Paraíso 1
8.	E. M. Limírio Rosa Ferreira	Av. Antônio Augusto Bandeira, Q. A-Z L. 1 – B. Holliday
9.	E. M. Mather Isabel	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
10.	E. M. Norberto Odebrecht	R. 18, Área Institucional 7 – B. Mansões das Águas Quentes
11.	E. M. Orlando Rodrigues da Cunha JR.	R. 53, Sistema de Recreio J – Bairro Itaguaí II
12.	E. M. Orozina Maria Martins-	R. Serra Dourada, Q. 36 – Bairro Jardim Serrano
13.	E. M. Profª. Celina Belo	R. RA-1, Q. APM 14 L. 1 – Bairro Holliday
14.	E. M. Profº. Zico Batista	R. Jovelina de Melo, nº 12 – Bairro Parque Real
15.	E. M. Reginaldo da Cunha Rísoli	Av. Brasília, Q. 2-C L. 17 – Bairro Jardim Brasil
16.	E. M. Santa Efigênia	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
17.	E. M. Valdir Arantes da Silva	R. 2, Área Institucional C – Setor Universitário
18.	E. M. Waldomiro Gonçalves de Sousa	Povoado do Sapé
19.	EJA Mather Isabel (extensão)	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
20.	EJA Santa Efigênia (extensão)	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
21.	Pró Família	R. 07, s/n – Bairro Jardim Paraíso I
22.	Projeto Educar	R. Vera Cruz, Q. 40, L. 03 – Setor São José

SEDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, UNIDADES ADMINISTRATIVAS, PEDAGÓGICAS E OPERACIONAIS.

*Os Gêneros Alimentícios serão destinados para o consumo dos Servidores Públicos e também nos Eventos a serem realizados pela Secretaria de Educação. Para esse tipo de aquisição, será utilizada fonte financeira específica, oriunda do Tesouro Municipal.

1.	Biblioteca Municipal Prof ^o . Josino Bretas	Rua Manoel Branco de Souza n. 200 - B. Olegário Pinto
2.	Casa dos Conselhos	Rua B-7, Quadra 46, Lote 5, Bairro Itanhangá I
3.	Departamento Sócioambiental Tom & Iza	Praça do Cerrado
4.	Núcleo Multidisciplinar Adalberto Lassance de A. Júnior e Centro Municipal de Formação Continuada – Professora Enir de Fátima Almeida	Rua 31 Quadra GL Lote 2R – Estância Itaicí II
5.	Sede da Secretaria Municipal de Educação	Rua Capitão João Crisóstomo, 147 - Centro
6.	SEMAE – Setor Municipal de Alimentação Escolar	Av. C, Q. 69 L. 21 – Bairro Itaguaí II
7.	Setor de Almoxarifado Central	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
8.	Setor de Manutenção Escolar	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
9.	Setor de Transporte Escolar	Quadra 1 Lote 1 – Av. das nações - Jardim Roma

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizadas em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

O objeto da contratação encontra amparo no planejamento estratégico de contratações do órgão, sendo a quantificação vinculada ao número de Escolares matriculados na Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, no primeiro semestre de 2024.

O número de Escolares matriculados foi utilizado como referenciador para uma projeção de consumo anual, que foi realizada pelo Quadro Técnico do Setor Municipal de Alimentação Escolar, para definição das quantidades dos itens.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Os requisitos encontram-se detalhados no Estudo Técnico Preliminar.

Os critérios de sustentabilidade encontram-se detalhados no Estudo Técnico Preliminar.

O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As Entregas deverão ser realizadas pelos fornecedores de forma parcelada, no centro de distribuição, que é a Sede do **Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE** (localizado à **Avenida “C”, Quadra 69, Lote 21 - Bairro Itaguaí II - CEP: 75.682-096 - Caldas Novas**, no horário das 07h às 11h e das 13 às 17h), e/ou ponto a ponto (diretamente nas Unidades Escolares quando for o caso, desde que determinado pelo SEMAE) de acordo com a quantidade solicitada, **no prazo de 03 (três) dias úteis** a contar do envio da **AUTORIZAÇÃO DE ENTREGA**, expedida pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação.

5.1. OS PRODUTOS SERÃO RECEBIDOS DA SEGUINTE FORMA:

❖ **PROVISORIAMENTE**: Para a verificação da compatibilidade com as especificações deste Instrumento, observar-se-ão ainda, as datas de fabricação e/ou envase e/ou empacotamento, que deverão ser recentes em relação à data em que está sendo efetivamente entregue para o SEMAE, de forma que os gêneros alimentícios sejam entregues com a segurança máxima do tempo hábil para consumo e/ou a validade máxima permitida, por conta dos imprevistos que possam vir à surgir no transcorrer do período letivo, para isso, os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com a legislação vigente, bem como a sua classificação de consumo. Será feita ainda, uma verificação da integridade física dos itens recebidos, de forma a assegurar que nenhum tipo de dano e/ou violação da embalagem, ainda que acidental, possa ter sido causado aos mesmos durante o transporte.

❖ **DEFINITIVAMENTE**: Após a aferição da qualidade, da quantidade e da conformidade com as especificações correspondentes a este instrumento e consequente aceitação.

Observação 1: Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desconformidade com as especificações presentes neste instrumento, devendo ser substituídos no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação ao Fornecedor, quando necessária.

Observação 2: Toda e qualquer entrega realizada pelo Fornecedor na(s) Unidade(s) Escolar(es), deverá ter o acompanhamento e a supervisão de um Servidor a ser designado pela Direção do SEMAE. Em hipótese alguma, será permitida a entrega sem o devido acompanhamento e a conferência e/ou averiguação necessária.

Observação 3: No caso de gêneros perecíveis, poderão ser solicitados para o fornecedor, para serem entregues diariamente e/ou semanalmente, entrega ponto a ponto, em cada Unidade Escolar, conforme o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar, com a quantidade de cada Unidade Escolar especificada em romaneio de entrega, com pelo menos 2 (duas) vias, uma para ficar na Unidade Escolar e outra para ser entregue no Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

6.7.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.1.1. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.1.2. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.7.1.3. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato, e;

6.7.1.4. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

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

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.9.1. o prazo de validade;
- 7.9.2. a data da emissão;
- 7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.9.5. o valor a pagar, e;
- 7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº. 14.133. de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o

pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, por item.

8.2. O fornecimento do objeto será de forma fracionada e/ou parcelada, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

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

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

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

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples

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

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

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (artigos 17 a 19 e 165), e;

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

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

8.17. 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;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

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

RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.22. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

8.23. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

8.24. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

8.25. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, registrado no Órgão Competente, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.25.1 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

8.25.2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;

8.25.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão estar acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5764, de 1971, ou de uma declaração sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador, e;

8.25.4. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maior que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \end{aligned}$$

⁸²⁶ O licitante que apresentar índices econômicos igual ou menor que 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui Capital Social ou Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos itens em que se sagrar vencedora.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.27. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.27.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.27.1.1 Fornecimento e/ou prestação dos serviços, objeto da licitação;

8.27.1.2 Quantidades compatíveis com o objeto da licitação, e;

8.27.1.3 Cumprimento dos prazos de entrega em outros órgãos/entes, referente ao objeto licitado.

8.27.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

8.27.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor, e;

8.27.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.28. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.28.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.28.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.28.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.28.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.28.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.28.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação, e;

8.28.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação será indicado oportunamente, conforme valores oriundos de pesquisa de preços, levantados pelo Departamento de Compras, da Secretaria Municipal de Educação e que estarão apostos na planilha de estimativa de preços, anexa ao processo.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 17 do Decreto Municipal nº 41/2024):

9.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação, ou;

9.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.2 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.

10.3 A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

Fundo Municipal de Educação	17 1701 12 306 7005 8036 339030 (100) Programa de Alimentação Escolar – PAE/FME
	17 1701 12 306 7005 8036 339030 (115) Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE
	17 1701 12 122 7005 8030 339030 (100) Gestão das Atividades do Fundo Municipal de Educação – FME

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

Caldas Novas, 28 de agosto de 2024.

Lorrany Aparecida de Oliveira Belo Matrícula Funcional nº. 908960	Flavia Paula B. dos Santos Barbosa Matrícula Funcional nº. 99947518
Nutricionistas do Quadro Técnico – SEMAE/PNAE - Setor Demandante Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO	
Cjanna Vieira Lopes Coordenadora de Planejamento Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO Portaria nº. 159/2024	Fábio da Cruz Vieira Diretor do Departamento de Licitação Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO Portaria nº. 249/2024
Coordenação de Planejamento	Elaboração/Redação/Formatação deste TR, a partir de informações oriundas do Setor Demandante e da Coordenação de Planejamento

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 073/2024.

Prezado (a) Senhor(a), ___ (nome da empresa) ___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___ (endereço completo) ___, tendo examinado o EDITAL, vem apresentar a presente proposta para a entrega do objeto, 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.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do produto, valores e local de entrega).

Item	Produto	Descricao	Unidade de Medida	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1		CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA	UNIDADE	0,00			R\$ 0,00
VALOR TOTAL							R\$ 0,00

VALOR TOTAL/GLOBAL DA PROPOSTA ___: R\$

Comprometemo-nos a fornecer o produto nas especificações, no prazo e condições previstos na EDITAL.

Esta proposta tem validade de **não inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar de sua apresentação.

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 III

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº /2024

A Secretaria Municipal de Educação, com sede na Rua 17 Quadra 31, Lote 32, Setor Paraíso II, na cidade de Caldas Novas - GO, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 01.787.506/0001-55, neste ato representado(a) pelo(a) gestor(a) SRA. VANESSA RODRIGUES ALMEIDA DE OLIVEIRA, nomeado(a) pelo decreto nº 1.333/2023 de 14 de agosto de 2023, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 073/2024, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 2024054176, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº 073/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (SECOS, BEBIDAS, LEITE E DERIVADOS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2025**, especificado(s) no(s) item(ns) _____ do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº 074/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	<i>Marca</i> (<i>se exigida no edital</i>)	<i>Modelo</i> (<i>se exigido no edital</i>)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Total
X								

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta do Anexo Único da presente Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o _____. (nome do órgão)

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

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

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

- 5.4.1.1.** Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.1.2.** Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.2.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5.** O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.1.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1.** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições previamente estabelecidos, e
- 5.7.2.** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8.** O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9.** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10.** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11.** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12.** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos publicitados, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se

aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no artigo 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada

ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024 c/ o Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

10.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.3. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade, conforme o Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024.

10.4. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo/lote de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em _____ (____) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes, quando houver.*

Local e data

Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO ÚNICO

CADASTRO DE RESERVA

A) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do Adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

B) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(Preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico n° 073/2024.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa, com sede na, C.N.P.J. n.º, através de seu representante legal Sr. (a), cargo, CREDENCIA o (a) Sr. (a), portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º, para representá-la perante a Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Caldas Novas, na sessão pública do Pregão Eletrônico supracitado, outorgando-lhe plenos poderes para formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de _____

___ (assinatura)___

CARGO

R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura. Este é um modelo de outorga de poderes, podendo ser dispensado se o representante comprovar poderes por meio de Procuração Pública ou Contrato/Estatuto Social.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 073/2024.

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação em referência, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ não foi declarada INIDÔNEA nos termos do inciso IV, do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores, bem como não possui qualquer outro fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Ainda, declaro que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

Localidade, ____/____/_____.

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO A LEI MUNICIPAL Nº 3.231/2021

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 073/2024.

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação em referência, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ não **possui em seu quadro societário ou de administradores, pessoas físicas condenadas em segunda instância pelas práticas, de crimes sexuais contra vulnerável (artigos 217-A e 218-C do Código Penal), de crimes previstos nos artigos 240 e 241-E do Estatuto da Criança e do Adolescente e outros crimes de natureza sexual contra crianças ou adolescentes, nos termos do parágrafo único do artigo 3º c/c o artigo 1º da Lei Municipal nº 3.231/2021.**

Ainda, declaro que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto ao cumprimento da Lei Municipal nº 3.231/2021.

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico n° 073/2024.

A empresa _____, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o n° _____, por intermédio do seu representante legal, o Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n° _____ e CPF n° _____, **DECLARA** expressamente sob as penas da Lei, QUE está ciente da proibição de empregar em horário noturno, perigoso ou insalubre menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer outro tipo de trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, de acordo com o inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e em acordo com a Lei Federal n.º 9.854/99.

Localidade, ____/____/_____.

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

ANEXO VIII
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

11. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo nº.:	2024054176
Área Requisitante:	Setor Municipal de Alimentação Escolar
Objeto da Contratação:	Aquisição de Gêneros Alimentícios (Secos, Bebidas, Leite e Derivados)
Vigência da Contratação:	12 meses

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação, objeto do presente estudo técnico preliminar, está em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar e objetivos da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas.

Este programa federal é essencial para garantir que os Escolares recebam refeições nutritivas, fundamentais para o seu desenvolvimento e aprendizado. O alinhamento com o PNAE não apenas cumpre uma obrigação legal, mas também reforça o compromisso desta Secretaria com a promoção da saúde e do bem-estar dos Alunos.

Além disso, esta contratação está diretamente ligada às metas estratégicas da Secretaria Municipal de Educação, aquisições/contratações que fazem parte do calendário de compras, a cada novo ano letivo. Essas metas visam melhorar a qualidade da educação oferecida, garantindo que os recursos sejam utilizados de maneira eficiente para atender as necessidades nutricionais dos Escolares.

Ao assegurar que a alimentação escolar esteja em conformidade com padrões de qualidade e nutrição, previstos no Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas resoluções, a Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas fortalece sua capacidade de contribuir positivamente para o desempenho escolar e para a formação integral dos Alunos.

Embora o Plano de Contratação Anual (PCA), não tenha sido elaborado para o presente exercício, a Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas, está sempre comprometida em garantir a execução das contratações necessárias,

àquelas que garante a continuidade das aquisições consideradas como essenciais, prioritárias, a exemplo, da alimentação escolar.

13. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Segundo a Lei 11.947/2009 a alimentação escolar tem como objetivo primordial contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos durante o período letivo.

O Município de Caldas Novas imbuído das diretrizes, que fundamentam a alimentação no ambiente escolar, estabelecidas através da Resolução FNDE N^o. 06/2020 do Ministério da Educação, confere o direito à Alimentação Escolar de forma igualitária a todos os alunos e empregando uma alimentação saudável e adequada, por meio do uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

A Secretaria Municipal de Educação possui uma extensa rede, que ultrapassa quarenta unidades, divididas entre Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI), Projetos de Contraturno, Escolas do Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Sede da Secretaria de Educação e seus Departamentos e Setores correlatos. Logo, o alunado Municipal da mesma forma também é extenso, sendo 12.264 alunos matriculados. **Fonte: Dados Fornecidos pela Coordenação Técnica Administrativa – Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas, computados até 11 de junho de 2024, conforme Ofício SEMEL N^o. 071/2024-CTA.*

Sendo assim, à título exemplificativo, em período de aulas normais, são preparadas em média 17.503 refeições por dia nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino. Levando-se em consideração que em todos os CMEI's são realizadas quatro refeições por dia por aluno; nos projetos até duas refeições por dia por aluno; nas escolas rurais, duas refeições e nas demais, uma refeição/dia/aluno.

Com relação à oferta da alimentação escolar nestas unidades, o Município de Caldas Novas se baseia na Resolução n^o. 06/2020 citada anteriormente, na qual estabelece que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo responsável técnico, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade. Os cardápios são planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas nesta própria resolução.

Dessa forma, com este panorama baseado tanto no quantitativo, como também na legislação, o município de Caldas Novas convicto de sua missão de

proporcionar uma refeição de qualidade a todos seus alunos, justifica a aquisição de gêneros alimentícios conforme a quantidade necessária e que garantam a segurança alimentar e nutricional dos seus alunos.

Vale salientar, que desse processo, aproveita-se a oportunidade para também solicitar, gêneros alimentícios, os quais serão destinados para sede da Secretaria Municipal de Educação e os seus Setores e Departamentos Administrativos, Pedagógicos e/ou Operacionais (para o consumo exclusivo dos Servidores e/ou para os Eventos a serem realizados, de organização e responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação).

14. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo técnico tem como objeto a aquisição de **Gêneros Alimentícios (Secos, Bebidas, Leite e Derivados)**, para atender a demanda de toda a Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, para o ano letivo de 2025, com destinação às Unidades Escolares do Ensino Infantil, Fundamental e Unidades Administrativas e/ou Pedagógicas e/ou Operacionais da Rede Municipal de Educação, através do Sistema de Registro de Preços, nos termos da planilha abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo.

A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições sanitárias da ANVISA, resoluções do Programa Nacional de Alimentação Escolar e demais normas vigentes.

A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações em hipótese alguma, sem que haja prévia consulta e concordância da Contratante.

A Contratada se obriga a executar os serviços de entrega dos itens licitados de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinadas, conforme solicitação do Setor Responsável.

Manter-se durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação

exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, do Art. 92, da Lei nº 14.133/21:

“XVI - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;”

O Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os itens adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega.

Nenhum dos itens contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo, por itens de qualidade comprovadamente similares e/ou superiores e mediante prévia justificativa, por escrito, devidamente fundamentada e devidamente aceita pela Prefeitura e/ou seus órgãos de forma expressa.

A presente contratação encontra respaldo institucional, em consonância com as metas estratégicas da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas, bem como, na Lei Orçamentária Anual, pertinente às aquisições/contratações que fazem parte do calendário de compras, a cada novo ano letivo.

A aquisição, tem como objetivo preponderante, atender a demanda referente a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, na Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas. A demanda tem como base os alunos matriculados nas Unidades Escolares no primeiro semestre de 2024.

O presente estudo técnico, se trata de requisito legal, a fim de contemplar exigência nos processos de aquisições públicas, através da devida modalidade e exceções licitatórias previstas, podendo se habilitar ao certame, as empresas interessadas, desde que atendam às exigências do instrumento convocatório a ser publicado, em especial às do Art. 62 a 70 da Lei 14.133/21.

Qualquer peculiaridade, não abordada neste instrumento, será analisada e resolvida pela Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO.

Por fim, ficam as licitantes sujeitas as sanções estabelecidas na Lei nº 14.133/21 e demais normas vigentes, bem como as dispostas no edital a ser publicado e instrumento contratual a ser firmado.

4.1. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

É indispensável que o **licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar**, após a realização do pregão, apresente a(s) amostra(s) do(s) item(ns) licitado(s), em até **(05) cinco dias úteis, na Sede do SEMAE**, localizado à **Avenida "C", Quadra 69, Lote 21 - Bairro Itaguaí II - CEP: 75.682-096 - Caldas Novas**, no horário das 07h às 11h e das 13 às 17h, para análise técnica e/ou verificação de compatibilidade com as especificações deste instrumento e possível aceitação da proposta, no local e prazo indicados no edital. Em caso de não apresentação da(s) amostra(s) para análise no prazo estipulado, será convocado o próximo **licitante provisoriamente classificado**, respeitando-se a ordem de classificação, até esgotar todas as possibilidades de aprovação por convocação. **OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: TODOS OS ITENS CONSTANTES DESTE INSTRUMENTO DEVERÃO TER SUAS AMOSTRAS APRESENTADAS.**

Após a devida análise e/ou verificação a ser realizada pela Responsável Técnica e/ou Quadro Técnico do SEMAE, será emitido um **TERMO DE ANÁLISE TÉCNICA E COMPATIBILIDADE**, APROVANDO ou REPROVANDO a amostra apresentada.

QUESITOS ANALISADOS:

- | | |
|----|--|
| 5. | Modo de preparo e rendimento seguindo as orientações do fabricante descritas na embalagem; |
| 6. | Aparência; |
| 7. | Degustação para apurar sabor e textura, e; |
| 8. | Embalagem e peso do produto. |

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

→ Qualquer desconformidade com as especificações e com a legislação pertinente, os produtos não serão aceitos.

→ Deverão ser apresentadas, amostras idênticas ao produto ofertado, em embalagem original, e caso necessário a Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro Técnico do SEMAE, solicitará a ficha técnica ao licitante, e será concedido mais (01) um dia útil de prazo para apresentá-la (referente ao prazo original descrito no caput deste tópico), nesse caso a ficha técnica poderá ser enviada por e-mail e/ou ser entregue diretamente no SEMAE. Ambos serão analisados pela Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE. Poderá ocorrer a dispensa da

entrega da amostra, desde que seja uma marca que tenha sido aprovada e/ou utilizada e/ou tenha tido boa aceitação por parte dos Escolares da Rede Municipal de Ensino, essa dispensa DEVERÁ ser solicitada através do e-mail semae@caldasnovas.go.gov.br encaminhada à Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, dentro do prazo (previsto para a apresentação das amostras, descrito no caput deste tópico), em seguida a Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, responderá ao e-mail, autorizando ou não a dispensa de apresentação da(s) referida(s) amostra(s).

4.2. DA ENTREGA E DO LOCAL

As Entregas deverão ser realizadas pelos fornecedores de forma parcelada, no centro de distribuição, que é a Sede do **Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE** (localizado à **Avenida "C", Quadra 69, Lote 21 - Bairro Itaguaí II - CEP: 75.682-096 - Caldas Novas**, no horário das 07h às 11h e das 13 às 17h), e/ou ponto a ponto (diretamente nas Unidades Escolares quando for o caso, desde que determinado pelo SEMAE) de acordo com a quantidade solicitada, **no prazo de 03 (três) dias úteis** a contar do envio da **AUTORIZAÇÃO DE ENTREGA**, expedida pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação.

4.3. OS PRODUTOS SERÃO RECEBIDOS DA SEGUINTE FORMA:

❖ **PROVISORIAMENTE:** Para a verificação da compatibilidade com as especificações deste Instrumento, observar-se-ão ainda, as datas de fabricação e/ou envase e/ou empacotamento, que deverão ser recentes em relação à data em que está sendo efetivamente entregue para o SEMAE, de forma que os gêneros alimentícios sejam entregues com a segurança máxima do tempo hábil para consumo e/ou a validade máxima permitida, por conta dos imprevistos que possam vir à surgir no transcorrer do período letivo, para isso, os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com a legislação vigente, bem como a sua classificação de consumo. Será feita ainda, uma verificação da integridade física dos itens recebidos, de forma a assegurar que nenhum tipo de dano e/ou violação da embalagem, ainda que acidental, possa ter sido causado aos mesmos durante o transporte.

❖ **DEFINITIVAMENTE:** Após a aferição da qualidade, da quantidade e da conformidade com as especificações correspondentes a este instrumento e consequente aceitação.

Observação 1: Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desconformidade com as especificações presentes neste instrumento, devendo ser substituídos no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação ao Fornecedor, quando necessária.

Observação 2: Toda e qualquer entrega realizada pelo Fornecedor na(s) Unidade(s) Escolar(es), deverá ter o acompanhamento e a supervisão de um Servidor a ser designado pela Direção do SEMAE. Em hipótese alguma, será permitida a entrega sem o devido acompanhamento e a conferência e/ou averiguação necessária.

Observação 3: No caso de gêneros perecíveis, poderão ser solicitados para o fornecedor, para serem entregues diariamente e/ou semanalmente, entrega ponto a ponto, em cada Unidade Escolar, conforme o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar, com a quantidade de cada Unidade Escolar especificada em romaneio de entrega, com pelo menos 2 (duas) vias, uma para ficar na Unidade Escolar e outra para ser entregue no Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.

15. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo técnico, o atendimento à solução exige a contratação de empresas especializadas cujo o ramo de atividade sejam compatíveis com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel das empresas,

as quais se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos itens objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

Ademais, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos gêneros alimentícios (**Secos, Bebidas, Leite e Derivados**) a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste instrumento.

Nesse sentido, dentre as soluções disponíveis no mercado, a opção mais viável é a Aquisição/Contratação através do devido processo licitatório.

Os gêneros alimentícios a serem licitados atendem às especificações usuais constantes no mercado e se destinam ao consumo dos Escolares, dos Servidores da Rede Municipal de Ensino e/ou para reabastecer o estoque das Unidades Escolares, a fim de atender às necessidades referente à Alimentação Escolar Municipal de Caldas Novas, em conformidade com as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com o critério de julgamento de menor preço, por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses.

16. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios (**Secos, Bebidas, Leite e Derivados**), especialmente para a Alimentação Escolar, prioritariamente para o consumo dos Alunos e manutenção do ressurgimento dos estoques das Unidades Escolares, bem como do SEMAE - Setor Municipal de Alimentação Escolar, quando for o caso, aproveita-se a oportunidade para também solicitar (por meio deste processo), gêneros alimentícios, os quais serão destinados para sede da Secretaria Municipal de Educação e os seus Setores e Departamentos Administrativos, Pedagógicos e/ou Operacionais (para o consumo exclusivo dos Servidores e/ou para os Eventos a serem realizados, de organização e responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação), para fins de atendimento às necessidades institucionais da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas.

A aquisição de gêneros alimentícios, conforme estipulado pela Lei 14.133/2021, envolve um processo de licitação estruturado que assegura transparência, eficiência e conformidade com as normas vigentes.

O procedimento de aquisição será conduzido através de pregão, preferencialmente na forma eletrônica, o que facilita a participação de um número maior de fornecedores/licitantes e potencializa a obtenção de propostas mais competitivas e vantajosas para a administração pública.

O presente instrumento detalha todos os gêneros alimentícios necessários, suas especificações e quantidades, respeitando os padrões nutricionais definidos pelos órgãos de controle. Após isso, o edital de licitação será publicado, garantindo que todos os processos sejam realizados de forma aberta e acessível, com critérios claros e objetivos para seleção das propostas, conforme as diretrizes da nova lei de licitações.

Este método não apenas cumpre com a legislação, mas também promove a eficácia na gestão dos recursos públicos, garantindo que os Escolares recebam alimentos de qualidade que contribuam para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo.

17. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para definição da quantidade dos itens, foi realizada uma projeção de consumo para 12 meses, pelo Quadro Técnico de Nutricionistas do Setor Municipal de Alimentação Escolar, considerando o número de Escolares matriculados na Rede Municipal de Ensino (no primeiro semestre de 2024), bem como, suas necessidades nutricionais, que serviu de base para a elaboração deste instrumento.

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos abaixo, conforme levantamento realizado:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Unidades Escolares ↓		GESTÃO O ↓	Quant. TOTAL	UNIDADE DE MEDIDA
		Fonte 100	Fonte 115	Fonte 100		
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ: Obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais, sem farinha em sua formulação. Aspecto – pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes- açúcar, cacau em pó solúvel,	4.000		150	4.150	PCT

	<p>não contém glúten. Em embalagem original de fábrica, de 1 kg, contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>					
2.	<p>ACÚCAR CRISTAL: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, tipo cristal, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, contendo 5 Kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>	4.200		620	4.820	PCT
3.	<p>ADOÇANTE SUCRALOSE: Adoçante líquido, extraído da cana-de-açúcar, contendo água, edulcorantes sucralose e acessulfame de potássio, conservador e acidulante ácido cítrico. Não deve conter edulcorantes artificiais como ciclamato e sacarina. Embalagem de 65 ml à 75 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano. Para alunos diabéticos.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	100			100	Unid.
4.	<p>AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e</p>	3.000			3.000	KG

	<p>procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverá estar acondicionado em embalagens de 1 (um) kg, e posteriormente, em fardos de até 20 (vinte) kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
5.	<p>ARROZ AGULHINHA TIPO 1: Polido, classe longo fino, agulhinha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou carunchos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem transparente de polietileno, original de fábrica, de 5 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>	19.000	5.000	50	24.050	PCT
6.	<p>AVEIA: Em flocos finos, isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	800			800	PCT
7.	<p>AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem de 500 ml. Embalagem própria do fabricante, contendo a marca, dados da empresa fabricante e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 ml.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60			60	Unid.
8.	<p>BEBIDA LÁCTEA: No sabor morango. Tendo na composição: Leite, açúcar, preparado de morango, soro de leite, fermento lácteo, estabilizante, acidulante e corante natural. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Em embalagem de 800 à 900g, de polietileno original de fábrica, intacta,</p>	15.000			15.000	Unid.

	<p>atóxica, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Produto resfriado, em temperatura até 5°C. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, refrigerado, entrega ponto a ponto, de acordo com o “cronograma” do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
9.	<p>BOLACHA ÁGUA E SAL: Tipo água e sal, de textura crocante, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido devendo conter validade de no mínimo 6 meses.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	5.500			5.500	PCT
10.	<p>BOLACHA DE DOCE MAISENA: Tipo Maisena, cor e odor característicos, textura crocante. Constituição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, soro de leite, sal, lecitina de soja, aromatizante com no máximo 154mg de sódio em 30g de produto. Embalagem dupla de polietileno de 300 a 400g. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido devendo conter validade de no mínimo 6 meses.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	6.500			6.500	PCT
11.	<p>BOLACHA TIPO ROSQUINHA: bolacha tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em</p>	3.000			3.000	PCT

	<p>perfeito estado de conservação, nos sabores coco e/ou chocolate. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem de polietileno, original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 600g a 700g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
12.	<p>CACAU EM PÓ 100% PURO: Puro, concentrado, sem adição de açúcar. Em embalagem própria de fábrica de 500g, contendo externamente os dados de identificação e procedências, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.500			1.500	PCT
13.	<p>CAFÉ: Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada internamente, embalado a vácuo crayovac, contendo o selo ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), pacote de 500g. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			1.100	1.100	PCT
14.	<p>CANJICA DE MILHO: Amarela, tipo 1, despelculada, com grãos de milho inteiros e sadios. Em bom estado de conservação, não danificados, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 6 meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado. Embalagem de 500g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.500			2.500	PCT
15.	<p>COCO RALADO: Coco puro, desidratado, fino, sem adição de amido ou outros ingredientes, produto obtido do fruto do coqueiro, de primeira qualidade, isento de fermentação e mofo, embalagem primária em papel aluminizado, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, embalagem deve conter procedência,</p>	300			300	KG

	identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
16.	CREME DE LEITE: Tipo UHT-homogeneizado, origem animal, embalado em tetra pak, limpa, não amassada, não estufada, resistente. Deverá conter creme de leite, espessante e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Peso 200g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	Unid.
17.	CREME VEGETAL: Composto por óleos vegetais líquidos e gorduras vegetais interesterificadas, enriquecida com ômega 3 e ômega 6, fonte de vitaminas A, D e E, com sal, livre de gorduras trans e colesterol. Produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Deverá ser isenta de qualquer substância animal (para alunos alérgicos). O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	60			60	Unid.
18.	EXTRATO DE TOMATE: Produto industrializado, contendo em sua composição: pura polpa do tomate, sal e açúcar - textura cremosa, sem conservantes. Classificação: duplo concentrado. Embalagem original de fábrica, SACHÊ de 300 a 340g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	20.000		50	20.050	Unid.

19.	<p>FARINHA DE ARROZ: Produto obtido pela moagem do grão de arroz, beneficiado. Farinha de arroz pura, composição sem a presença de amido de milho ou qualquer outra composição de milho, sem glúten (para alunos alérgicos). Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	48			48	KG
20.	<p>FARINHA DE LINHAÇA: Farinha da semente de linhaça marrom, pronta para consumo, sem glúten. Ausência de sujeidade, parasitas e larvas (para alunos alérgicos). O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Pacotes de 200g.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	50			50	PCT
21.	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Torrada, tipo bijuzinho, de primeira qualidade, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno, original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.000			3.000	PCT
22.	<p>FARINHA DE TRIGO: Tipo especial, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	6.000			6.000	KG
23.	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco, livre de umidade, sujidades e fragmentos estranhos. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de</p>	2.000			2.000	KG

	<p>fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
24.	<p>FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, de primeira qualidade, carioquinha, grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 1 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>	20.000	12.000	30	32.030	KG
25.	<p>FERMENTO BIOLÓGICO: Seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelope aluminizado. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	300			300	PCT
26.	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Para confecção de bolos, isento de mofo e substâncias nocivas, em embalagem plástica de alta resistência, contendo 100g. Deverá apresentar as informações nutricionais, data de validade e peso líquido. O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	3.500			3.500	Unid.
27.	<p>FUBÁ DE MILHO: Produto de aspecto fino, amarelo, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	4.000			4.000	PCT

28.	<p>LEITE DE COCO: Natural, pasteurizado, concentrado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas. Apresentando aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em garrafas de vidro apropriada contendo 200 ml. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	60			60	Unid.
29.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Instantâneo e enriquecido com vitaminas. O produto deve ter entre 3,0% e 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C,D, Ferro, cor branca e sabor característico. Deverá ser isento de sujidades, corpos estranhos e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada e com peso de 400g. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Validade: mínima de 11 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	7.500			7.500	PCT
30.	<p>LEITE LONGA VIDA - UHT: Integral, com teor mínimo de 3% de gordura. Em embalagem original do fabricante de 1 litro, intacta, atóxica, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, com o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente, com identificação do produto, marca do fabricante. Prazo de</p>	34.000	50.000	1.000	85.000	L

	validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
31.	LEITE DE SOJA: Bebida à base de soja nos sabores natural ou baunilha, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , em embalagem tetra pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sem colesterol, produto natural, 100% vegetal (para alunos alérgicos à proteína do leite), embalagem original do fabricante, limpa, não estufada, não amassada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 3 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	L
32.	LEITE SEM LACTOSE: Produto à base de leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Sem lactose. Em embalagem tetra Pak de 1 litro com tampa tipo abre e fecha. Embalagem original do fabricante, limpa, não amassada, não estufada, resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá conter o carimbo do Serviço de Inspeção pertinente, podendo ser do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL), ou SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), cada qual, respeitando a sua zona de atuação e/ou abrangência. A rotulagem deve estar de acordo com a ANVISA. A validade não poderá ser inferior a 4 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	L
33.	MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia de primeira qualidade, tipo seca, feita pela moagem dos grãos de arroz polido, SEM ovos, sem glúten (para alunos alérgicos). Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar	100			100	PCT

	no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
34.	MACARRÃO ESPAGUETE: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000		50	4.050	PCT
35.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: De primeira linha, embalagem de 500g, produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. Devem ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes e apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Para alunos diabéticos. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	100			100	PCT
36.	MACARRÃO PADRE NOSSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	2.000			2.000	PCT
37.	MACARRÃO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, feita à base de farinha de trigo, SEM ovos, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 500g. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar	10.000	5.000		15.000	PCT

	no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
38.	MARGARINA: Produto industrializado, com 65% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis, deve conter óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores, antioxidante e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, betacaroteno. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS NO PRODUTO. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.650		150	1.800	Unid.
39.	MANTEIGA DE LEITE: De Primeira Qualidade com Sal, Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca, cor amarela ou branca amarelada. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Embalagem original do fabricante, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.700			1.700	Unid.
40.	MILHO DE PIPOCA: Tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas e de detritos	2.000			2.000	PCT

	animais ou vegetais – embalagem de 500g. Contendo a rotulagem conforme legislação e com data de validade de no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
41.	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado tipo I. Produto obtido do grão de soja, líquido viscoso refinado, fabricado à partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem PET original do fabricante, de 900 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	16.000	6.000	40	22.040	Unid.
42.	PASTA DE ALHO E SAL: Tempero em pasta, tendo como ingredientes somente alho e sal, embalado em pote plástico transparente resistente de 800g, apresentando tampa e lacre. Embalagem contendo as informações nutricionais, especificação dos ingredientes utilizados, data de validade, peso líquido, procedência e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	4.000			4.000	Unid.
43.	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	KG
44.	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.	1.500			1.500	KG

	Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
45.	POLPA DE FRUTA SABOR UVA: Polpa de fruta selecionada, 100% de polpa, não fermentado, isento de contaminação. Acondicionados em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original de fábrica, constando os dados conforme a legislação vigente. Sem nenhuma perfuração na embalagem. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Transporte em carro refrigerado conforme legislação vigente. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	KG
46.	POLVILHO: Polvilho doce granulado , isento de matéria terrosa, ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. O produto deve atender a Resolução n. 344, 12/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem original de fábrica. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido e procedência. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	3.000			3.000	KG
47.	QUEIJO MINAS RALADO: Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, cloreto de cálcio, solução 40%: 40 mL para 100litros de leite, coalho líquido, na dosagem de 25 a 30 mL para cada 100 litros de leite, salga em salmoura, fermento láctico, na dosagem de 1,5% sobre o volume de leite ou fermento para uso direto. Manipulação em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem íntegra pesando 500g , na embalagem deverá constar data de fabricação, validade e número do lote do produto e demais dados conforme as disposições na legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.000			1.000	Unid.
48.	QUEIJO MUÇARELA: Produzida com leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e	300			300	KG

	<p>fermento lácteo, sem aromatizantes e conservadores. Em embalagem primária de polietileno e com padrões organolépticos: produto com massa amarela esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete (designando uma característica elástica), tendo como padrões físico-químicos: gordura - entre 45,0 e 59,9% no extrato seco e umidade - entre 36,0% e 45,9% e padrões microbiológicos aceitáveis. Com prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data da entrega. Cada barra deverá pesar aproximadamente 4 Kg.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>					
49.	<p>REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. Sabor Cola.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			750	750	Unid.
50.	<p>REFRIGERANTE: Bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem PET com 2 litros. 375 no sabor guaraná e 375 no sabor laranja.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			750	750	Unid.
51.	<p>SAL IODADO: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Produto isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos e parasitas e livre de umidade. Embalagem original de fábrica, de 01 kg. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido, data do empacotamento. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p>	3.800			3.800	KG

	DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
52.	<p>SARDINHA EM LATA: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, acondicionadas em latas de 120 a 140 gramas cada, reforçadas, sem ferrugem, sem amassados e com sistema “abre-fácil”. Deve conter data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	30.000			30.000	Unid.
53.	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	10.000			10.000	Unid.
54.	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	10.000			10.000	Unid.
55.	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	10.000			10.000	Unid.
56.	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR UVA: Preparado líquido para refresco de fruta com no mínimo 30% de polpa de fruta. Embalagem original de fábrica, de 500 mL. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</p>	9.000			9.000	Unid.

	DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
57.	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL: Suco de Uva Tinto, 100% integral, sem adição de açúcar, água ou corantes, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Que possa ser armazenado em temperatura ambiente antes de aberto. Embalagem original de fábrica, de 1L. Contendo as informações nutricionais, data de validade, peso líquido. O produto deverá apresentar no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	2.000			2000	L
58.	<p>SUCO PRONTO PARA CONSUMO: Bebida pronta para consumo, néctar, 30 à 50% de suco, sem conservantes, em embalagem longa vida (tetra pak) de 1 L, contendo data de vencimento com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Sendo 120 unidades de cada sabor: uva, goiaba, caju, manga e pêssego.</p> <p>DESTINAÇÃO: Gestão das atividades - FME</p>			600	600	L
59.	<p>TRIGO PARA QUIBE: Trigo para quibe de grãos limpos processados, embalagem em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 500g cada pacote.</p> <p>DESTINAÇÃO: Unidades Escolares</p>	1.500			1.500	PCT
60.	<p>UVA PASSA: Sem caroço, cor branca, embalagem com 200g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,</p>	5.000			5.000	Unid.

	quantidade do produto. Em embalagem original de fábrica. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares					
61.	VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4%. Embalagem plástica/garrafa PET, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 750mL. DESTINAÇÃO: Unidades Escolares	1.500			1.500	Unid.
<p>Justificativa sobre a escolha das Unidades de Medidas: Todas as definições de gramatura, volume e/ou embalagens foram feitas conforme a NOTA TÉCNICA nº. 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE (FNDE), onde é orientado a “Indicar gramatura/volume existente no mercado ou <i>aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço</i>”. Todas as descrições de embalagem e gramatura foram feitas com intuito de facilitar a logística quanto ao armazenamento, a distribuição, e a utilização dos produtos nas Unidades Escolares.</p> <p>OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS CONSTANTES DESTA TABELA.</p>						

O quantitativo solicitado previsto poderá sofrer acréscimo ou redução conforme a necessidade da Contratante, atendendo a demanda, sempre em observância ao quantitativo total contratado.

A Adjudicatária é obrigada a aceitar nas mesmas condições da licitação, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou instrumento equivalente, nos termos do artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1. DAS UNIDADES QUE RECEBERÃO OS OBJETOS A SEREM LICITADOS

UNIDADES ESCOLARES DO ENSINO INFANTIL		
20.	CEI Instituto Terezinha Palmerston	R. 16, S/N Q. 35 L. 5-R - Bairro Caldas do Oeste

21.	CMEI Breno Paulo Rocha da Fonseca	R. 12, Q. AV L. 01 – Bairro Itaguaí II
22.	CMEI Celina Palmerston	Av. B, Q. A-1 L. 14-B – Mansões das Águas Quentes
23.	CMEI Dona Umbelina Maria dos Anjos	R. Olegário Borges Godoy, Q. 16 L. 01 – Parque Real
24.	CMEI Hugo Fernandes Lacerda	R. Anaídes de Brito, Q 24 L 13 – Bairro Santa Efigênia
25.	CMEI Lara Rosa dos Santos	R. 24, Q. 19 L. 22, Bairro Itaicí I
26.	CMEI Márcia Helena dos Santos	R. G, Q. 07 L. 01 – Bairro Nova Vila
27.	CMEI Marina Mofatto	Av. das Rosas, Q. 7L. 14 A e B – B. Jardim dos Turistas
28.	CMEI Meimei	R. 22, Q. 70 L. 05 – Bairro do Turista II
29.	CMEI Nossa Senhora do Carmo	R. 10 Q. A-1 L.B – Bairro Lago das Brisas
30.	CMEI Pequeno Príncipe	R. 12, Q. 38 L. 12 ao 14 – Bairro Setor São José
31.	CMEI Profª. Zenilda Maria	R. 13, Q. 05 L. 11 a 13 - Estância dos Buritis
32.	CMEI Profº. Edilson Mendes Cabral	R. Ilídio Lopes de Moraes, Esq. c/ Av. B – St. Serrinha
33.	CMEI Raio de Sol	R. F-1, Q. 85 L. 1 – Bairro Itanhangá II
34.	CMEI Santa Ana	R. João Silvestre, Q. 47 L. 12 a 14– B. Santa Efigênia
35.	CMEI Sugio Kato	R. 24, Q. 20 L. 12 e 13 – Bairro Estância Boa Vista
36.	CMEI Vó Dina e Vovô João	R. Apeninos, Q. 09 L. 30 – Bairro Jardim Serrano
37.	CMEI Vó Idalina	R. 16, Q. 22 L. A I – Bairro Portal das Águas Quentes
38.	CMEI Vó Tuta Pereira	Av. Poços de Caldas, Q. 03 L. 03 – B. Caldas do Oeste

UNIDADES ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL

23.	Centro Multidisciplinar de Atendimento Especializado Hélia Rodrigues da Cunha – Unidade de Atendimento Educacional Especializado (Associação Pestalozzi)	Rua T, Q. 43 A – Bairro Nova Vila
24.	E. M. Dona Abelina	R. 26, Q. 23 L. 05 – Bairro Estância Boa Vista
25.	E. M. Edith Ala	Av. das Brisas, Q. 17 – Bairro Parque das Brisas
26.	E. M. Feliciano Ivo Pereira	Área Institucional H – Bairro Jardim Paraíso II
27.	E. M. Felipe Marinho da Cruz	R. 9, Q. 6 L. 7 – Bairro Jequitimar
28.	E. M. Geraldo Dias de Godoy	Povoado Nossa Senhora de Fátima (Grupinho)
29.	E. M. Inah Vieira da Cruz Guimarães	Rua 2 esquina com a Rua 7 - Jardim Paraíso 1
30.	E. M. Limírio Rosa Ferreira	Av. Antônio Augusto Bandeira, Q. A-Z L. 1 – B. Holliday
31.	E. M. Mather Isabel	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
32.	E. M. Norberto Odebrecht	R. 18, Área Institucional 7 – B. Mansões das Águas Quentes
33.	E. M. Orlando Rodrigues da Cunha JR.	R. 53, Sistema de Recreio J – Bairro Itaguaí II
34.	E. M. Orozina Maria Martins-	R. Serra Dourada, Q. 36 – Bairro Jardim Serrano
35.	E. M. Profª. Celina Belo	R. RA-1, Q. APM 14 L. 1 – Bairro Holliday
36.	E. M. Profº. Zico Batista	R. Jovelina de Melo, nº 12 – Bairro Parque Real
37.	E. M. Reginaldo da Cunha Ríspoli	Av. Brasília, Q. 2-C L. 17 – Bairro Jardim Brasil
38.	E. M. Santa Efigênia	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia

39.	E. M. Valdir Arantes da Silva	R. 2, Área Institucional C – Setor Universitário
40.	E. M. Waldomiro Gonçalves de Sousa	Povoado do Sapé
41.	EJA Mather Isabel (extensão)	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
42.	EJA Santa Efigênia (extensão)	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
43.	Pró Família	R. 07, s/n – Bairro Jardim Paraíso I
44.	Projeto Educar	R. Vera Cruz, Q. 40, L. 03 – Setor São José
SEDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, UNIDADES ADMINISTRATIVAS, PEDAGÓGICAS E OPERACIONAIS.		
*Os Gêneros Alimentícios serão destinados para o consumo dos Servidores Públicos e também nos Eventos a serem realizados pela Secretaria de Educação. Para esse tipo de aquisição, será utilizada fonte financeira específica, oriunda do Tesouro Municipal.		
10.	Biblioteca Municipal Prof ^o . Josino Bretas	Rua Manoel Branco de Souza n. 200 - B. Olegário Pinto
11.	Casa dos Conselhos	Rua B-7, Quadra 46, Lote 5, Bairro Itanhangá I
12.	Departamento Sócioambiental Tom & Iza	Praça do Cerrado
13.	Núcleo Multidisciplinar Adalberto Lassance de A. Júnior e Centro Municipal de Formação Continuada – Professora Enir de Fátima Almeida	Rua 31 Quadra GL Lote 2R – Estância Itaicí II
14.	Sede da Secretaria Municipal de Educação	Rua Capitão João Crisóstomo, 147 - Centro
15.	SEMAE – Setor Municipal de Alimentação Escolar	Av. C, Q. 69 L. 21 – Bairro Itaguaí II
16.	Setor de Almoxarifado Central	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
17.	Setor de Manutenção Escolar	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
18.	Setor de Transporte Escolar	Quadra 1 Lote 1 – Av. das nações - Jardim Roma

18. ESTIMATIVA DE VALORES

O custo estimado total da contratação será indicado oportunamente, conforme valores oriundos que constarão de pesquisa de preços, realizada pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação e que estarão apostos na planilha de estimativa de preços, anexa ao processo.

19. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Opta-se pelo parcelamento da solução como forma de especificar o objeto do Processo de compra.

O parcelamento da solução refere-se ao processo de aquisição realizado por item, sempre que o objeto for divisível e não haja prejuízo da solução, permitindo ampla participação de licitantes.

O parcelamento, neste caso é tecnicamente e economicamente viável, apresenta o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade e participação ao dividir a solução.

20. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

No que tange a contratações correlatas, apesar da Secretaria Municipal de Educação Caldas Novas possuir outras contratações de gêneros alimentícios, elas não mantêm relação de correlação ou interdependência entre si.

21. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos na aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares, conforme a Lei 14.133/2021, são diversificados, visando otimizar a qualidade da alimentação escolar enquanto se adere rigorosamente aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem as licitações públicas.

Esses resultados incluem:

- **Melhoria da Qualidade Nutricional:** Assegurar que todos os alimentos adquiridos atendam aos requisitos nutricionais estabelecidos pelos órgãos de saúde e educação, fornecendo refeições balanceadas que promovam o desenvolvimento saudável dos Escolares.
- **Eficiência no Uso dos Recursos Públicos:** Obter o melhor valor possível por meio de processos competitivos de licitação, maximizando a eficácia dos fundos públicos destinados à alimentação escolar. Isso inclui a obtenção de produtos de alta qualidade a preços justos, reduzindo o desperdício e otimizando a logística de distribuição.
- **Transparência e Conformidade Legal:** Implementar um processo de aquisição que seja totalmente transparente e aberto à fiscalização pública, garantindo que todas as etapas, desde a elaboração do edital até a finalização do contrato, estejam em conformidade com as normas legais estabelecidas pela Lei 14.133/2021.
- **Sustentabilidade e Suporte à Economia Local:** Priorizar, quando possível, a compra de produtos de fornecedores locais, fomentando a economia e reduzindo os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.
- **Adaptabilidade e Resposta às Necessidades Educativas:** Flexibilizar a aquisição de alimentos conforme as mudanças nas necessidades

nutricionais e preferências dos Escolares ao longo do tempo, adaptando o fornecimento de acordo com a demanda específica de cada Unidade Escolar.

Ao alcançar esses resultados, a aquisição de gêneros alimentícios não apenas cumpre com os requisitos legais, mas também contribui significativamente para a melhoria da qualidade de vida e educação dos alunos, fortalecendo o sistema educacional como um todo.

22. PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o objeto ser fornecido, visto que esta Secretaria já possui logística e/ou ambiente próprio para estocagem dos itens licitados, sem a necessidade de investimentos adicionais para guarda dos itens licitados, quando do seu recebimento e posterior distribuição às Unidades Escolares.

23. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de Gêneros Alimentícios (**Secos, Bebidas, Leite e Derivados**) em atendimento às Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, traz consigo uma série de potenciais impactos ambientais que necessitam de gestão adequada.

Abaixo estão delineados possíveis impactos e as estratégias de tratamento recomendadas:

- **Produção e Emissão de Gases de Efeito Estufa:** A produção de alimentos processados e/ou industrializados, frequentemente envolve processos intensivos que podem resultar em significativas emissões de gases de efeito estufa. Para mitigar esse impacto, é recomendável selecionar fornecedores que implementem práticas de produção mais sustentáveis e eficientes em termos de energia, ou que participem de programas de compensação de carbono.
- **Consumo de Água e Poluição:** A fabricação de alimentos processados e/ou industrializados pode ser altamente demandante em termos de uso de água e gerar efluentes que contribuem para a poluição hídrica. Optar por fornecedores que utilizam tecnologias de economia de água e sistemas de tratamento de efluentes pode ajudar a reduzir esses impactos.
- **Geração de Resíduos e Embalagens:** Alimentos processados e/ou industrializados são frequentemente embalados em materiais plásticos e outros não biodegradáveis, contribuindo para o aumento da produção de resíduos sólidos. Priorizar fornecedores que adotam embalagens recicláveis,

reutilizáveis ou biodegradáveis pode diminuir significativamente o volume de resíduos gerados.

- **Uso de Químicos e Impactos na Saúde:** A produção de alimentos processados e/ou industrializados pode incluir o uso de aditivos químicos, conservantes e pesticidas que têm potenciais efeitos adversos tanto para o meio ambiente quanto para a saúde humana. Fomentar a escolha de alimentos com menos aditivos químicos e mais ingredientes naturais é uma estratégia benéfica.
- **Transporte:** O transporte de alimentos processados e/ou industrializados, especialmente de longas distâncias, é outra fonte importante de emissões de carbono. Focar na aquisição de produtos de fornecedores locais ou regionais pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.
- **Descarte e Reciclagem:** Aterros sobrecarregados, poluição do solo. Promover a reciclagem de materiais, adotar práticas de descarte responsável, reutilização de materiais quando possível, pode diminuir significativamente o volume de resíduos gerados.

Para tratar esses impactos de forma eficaz, a implementação de políticas de compras sustentáveis que incluam critérios ambientais claros na seleção de fornecedores é essencial. Isso não só ajudará a mitigar os impactos ambientais mencionados, mas também promoverá práticas mais responsáveis no setor de produção de alimentos, alinhando-se com os objetivos de sustentabilidade e responsabilidade social da Administração Pública conforme delineado pela Lei Federal 14.133/2021.

24.DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A presente contratação é viável e necessária, conforme estudo técnico preliminar apresentado, pois trata-se de aquisições de caráter contínuo de gêneros alimentícios, considerados essenciais para a Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, justificando-se pela própria natureza dos itens a serem licitados, que visam propiciar uma alimentação escolar que contribua para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis aos alunos.

A contratação pretendida tem consonância com a previsão orçamentária e financeira anual.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida.

Caldas Novas, 28 de agosto de 2024.

Lorrany Aparecida de Oliveira Belo
Matrícula Funcional nº. 908960

Flavia Paula B. dos Santos Barbosa
Matrícula Funcional nº. 99947518

Nutricionistas do Quadro Técnico – SEMAE/PNAE - Setor Demandante
Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO

Cjanna Vieira Lopes
Coordenadora de Planejamento
Secretaria Municipal de Educação de Caldas
Novas/GO
Portaria nº. 159/2024

Fábio da Cruz Vieira
Diretor do Departamento de Licitação
Secretaria Municipal de Educação de Caldas
Novas/GO
Portaria nº. 249/2024

Coordenação de Planejamento

**Elaboração/Redação/Formatação deste ETP, a partir
de informações oriundas do Setor Demandante e da
Coordenação de Planejamento**

ANEXO IX

EDITAL Nº 073/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO
TABELA UNIFICADA DE ITENS E VALORES

ITEM	MEDIDA	QTD	PRODUTO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	PCT	4.150	ACHOCOLATADO EM PÓ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 15,5900	R\$ 64.698,50
2	PCT	3.615	AÇÚCAR CRISTAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 20,9567	R\$ 75.758,35
3	Unid.	100	ADOÇANTE SUCRALOSE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 11,7300	R\$ 1.173,00
4	KG	3.000	AMIDO DE MILHO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 11,9829	R\$ 35.948,57
5	PCT	18.038	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 30,7886	R\$ 555.364,25
6	PCT	800	AVEIA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 21,6167	R\$ 17.293,33
7	Unid.	60	AZEITE DE OLIVA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 67,8100	R\$ 4.068,60
8	Unid.	11.250	BEBIDA LÁCTEA <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 17,7980	R\$ 200.227,50
9	PCT	5.500	BOLACHA ÁGUA E SAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,2633	R\$ 39.948,33
10	PCT	6.500	BOLACHA DE DOCE MAISENA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,5383	R\$ 48.999,17
11	PCT	3.000	BOLACHA TIPO ROSQUINHA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 10,9300	R\$ 32.790,00
12	PCT	1.500	CACAU EM PÓ 100% PURO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 35,2225	R\$ 52.833,75

13	PCT	1.100	CAFÉ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 23,3017	R\$ 25.631,83
14	PCT	2.500	CANJICA DE MILHO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,9300	R\$ 9.825,00
15	KG	300	COCO RALADO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 42,4650	R\$ 12.739,50
16	Unid.	2.000	CREME DE LEITE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,0883	R\$ 10.176,67
17	Unid.	60	CREME VEGETAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 23,2300	R\$ 1.393,80
18	Unid.	15.038	EXTRATO DE TOMATE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 4,3488	R\$ 65.396,50
19	KG	48	FARINHA DE ARROZ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 23,1825	R\$ 1.112,76
20	PCT	50	FARINHA DE LINHAÇA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 26,3867	R\$ 1.319,33
21	PCT	3.000	FARINHA DE MANDIOCA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 8,1720	R\$ 24.516,00
22	KG	6.000	FARINHA DE TRIGO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 4,9914	R\$ 29.948,57
23	KG	2.000	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 11,8750	R\$ 23.750,00
24	KG	24.023	FEIJÃO CARIOCA <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 8,9022	R\$ 213.858,08
25	PCT	300	FERMENTO BIOLÓGICO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 14,2050	R\$ 4.261,50
26	Unid.	3.500	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,5360	R\$ 19.376,00
27	PCT	4.000	FUBÁ DE MILHO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,2620	R\$ 13.048,00

28	Unid.	60	LEITE DE COCO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,7680	R\$ 226,08
29	PCT	5.625	LEITE EM PÓ INTEGRAL <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 21,6833	R\$ 121.968,75
30	L	63.750	LEITE LONGA VIDA – UHT <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 6,3760	R\$ 406.470,00
31	L	1.000	LEITE DE SOJA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 15,7014	R\$ 15.701,43
32	L	1.000	LEITE SEM LACTOSE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,1767	R\$ 9.176,67
33	PCT	100	MACARRÃO DE ARROZ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 11,6433	R\$ 1.164,33
34	PCT	4.050	MACARRÃO ESPAGUETE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,6000	R\$ 14.580,00
35	PCT	100	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 8,2100	R\$ 821,00
36	PCT	2.000	MACARRÃO PADRE NOSSO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 4,6367	R\$ 9.273,33
37	PCT	15.000	MACARRÃO PARAFUSO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,8620	R\$ 57.930,00
38	Unid.	1.800	MARGARINA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,4750	R\$ 17.055,00
39	Unid.	1.700	MANTEIGA DE LEITE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 33,2420	R\$ 56.511,40
40	PCT	2.000	MILHO DE PIPOCA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,5400	R\$ 11.080,00
41	Unid.	16.530	ÓLEO DE SOJA <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 7,7029	R\$ 127.328,23

42	Unid.	4.000	PASTA DE ALHO E SAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 19,8400	R\$ 79.360,00
43	KG	1.500	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 25,0120	R\$ 37.518,00
44	KG	1.500	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 40,2983	R\$ 60.447,50
45	KG	1.000	POLPA DE FRUTA SABOR UVA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 25,0175	R\$ 25.017,50
46	KG	3.000	POLVILHO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 15,1820	R\$ 45.546,00
47	Unid.	1.000	QUEIJO MINAS RALADO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 63,6250	R\$ 63.625,00
48	KG	300	QUEIJO MUÇARELA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 59,1580	R\$ 17.747,40
49	Unid.	750	REFRIGERANTE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 11,7343	R\$ 8.800,71
50	Unid.	750	REFRIGERANTE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 10,7017	R\$ 8.026,25
51	KG	3.800	SAL IODADO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,1817	R\$ 12.090,33
52	Unid.	22.500	SARDINHA EM LATA <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 9,4550	R\$ 212.737,50
53	Unid.	10.000	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,4200	R\$ 54.200,00
54	Unid.	10.000	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,5600	R\$ 75.600,00
55	Unid.	7.500	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,4838	R\$ 71.128,13

56	Unid.	9.000	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 8,1263	R\$ 73.136,25
57	L	2.000	SUCO DE UVA INTEGRAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 22,0100	R\$ 44.020,00
58	L	600	SUCO PRONTO PARA CONSUMO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 8,6720	R\$ 5.203,20
59	PCT	1.500	TRIGO PARA QUIBE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,7120	R\$ 11.568,00
60	Unid.	5.000	UVA PASSA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,1960	R\$ 45.980,00
61	Unid.	1.500	VINAGRE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,6517	R\$ 11.477,50
62	PCT	1.205	AÇÚCAR CRISTAL: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 20,9567	R\$ 25.252,78
63	PCT	6.012	ARROZ AGULHINHA TIPO 1: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 30,7886	R\$ 185.100,89
64	Unid.	3.750	BEBIDA LÁCTEA: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 17,7980	R\$ 66.742,50
65	Unid.	5.012	EXTRATO DE TOMATE <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 4,3488	R\$ 21.795,94
66	KG	8.007	FEIJÃO CARIOCA: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 8,9022	R\$ 71.280,09
67	PCT	1.875	LEITE EM PÓ INTEGRAL <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 21,6833	R\$ 40.656,25
68	L	21.250	LEITE LONGA VIDA – UHT <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 6,3760	R\$ 135.490,00
69	Unid.	5.510	ÓLEO DE SOJA: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,7029	R\$ 42.442,74

70	Unid.	7.500	SARDINHA EM LATA: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,4550	R\$ 70.912,50
71	Unid.	2.500	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ: <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 9,4838	R\$ 23.709,38
VALOR TOTAL: R\$ 4.081.355,47					