

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PANIFICADOS E PERECÍVEIS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2026

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 5.450.037,33
DATA DE ABERTURA: DIA 15 DE JANEIRO DE 2026 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 066/2025

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

PROCESSO Nº:	2025062157
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS-GO.
DATA E HORARIO DA SESSÃO:	Início de acolhimento de propostas dia 18/12/2025. Propostas recebidas até dia 15/01/2026 às 08h00min Abertura das propostas eletrônicas dia 15/01/2026 às 08h30min Início sessão de disputa de lances dia 15/01/2026 às 09h00min Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
OBJETO:	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PANIFICADOS E PERECÍVEIS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2026
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	<u>Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br</u> “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, Decreto Municipal nº 434/2025 e demais legislações pertinentes.
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 <u>Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br</u> . Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, Fone: (64) 99241-8331. E-mail: comissaolicitacao@caldasnovas.go.gov.br .	

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 066/2025

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 630/2025 de 25/04/2025, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste EDITAL, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 066/2025**, 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 434/2025 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 (PANIFICADOS E PERECÍVEIS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2026**, 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, APENAS DOS ITENS: 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 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	UNIDADE DE MEDIDA
		Fonte 100	Fonte 115-049	Fonte 115-051	Fonte 100		
FRUTAS E VERDURAS							
1.	ABACAXI: De primeira qualidade, tamanho médio, pesando entre 1,3 e 1,5 kg, coloração uniforme, de colheita recente, com casca, sem manchas, ferimentos, podridão ou deformidade, sem sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	5.000				5.000	UNID
2.	ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em bom estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, brotos, rachaduras, doenças, cortes e	2.700				2.700	KG

	perfurações. Peso e tamanho uniforme e característico da espécie, e em boa condição de apresentação. Deve ser entregue inteira, e nunca em pedaços.					
3.	ABOBRINHA VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	1.900				1.900 KG
4.	ALHO: De 1ª qualidade, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de 1kg.	3.000				3.000 KG
5.	BANANA: Prata, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	40.00 0				40.00 0 KG
6.	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	2.000				2.000 KG
7.	BATATA INGLESA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	8.000			20	8.020 KG

8.	BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	420				420	KG
9.	BRÓCOLIS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.500				1.500	UNID
10.	CARÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.000				1.000	KG
11.	CEBOLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	12.030			10	12.040	KG
12.	CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	9.700			10	9.710	KG
13.	CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras,	4.500				4.500	KG

	cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.					
14.	COUVE-FLOR, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Distribuídas em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	1.500			1.500	UNID
15.	LARANJA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	30.00 0			30.000	KG
16.	LIMÃO TAITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	2.000			2.000	KG
17.	MAÇÃ: Nacional, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	35.00 0			35.000	KG
18.	MAMÃO: Do tipo formosa, maduro, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores,	10.00 0			10.000	KG

	sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.					
19.	MANDIOCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais saudáveis, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas.	4.500			10	4.510 KG
20.	MELANCIA: Redonda, graúda, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, deve estar apta para o consumo, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	45.000				45.000 KG
21.	MEXERICA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	25.000				25.000 KG
22.	MILHO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, de cor amarela clara brilhante e cristalina. Deve ser sem palha, tamanho uniforme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pacote contendo 5 espigas.	5.000				5.000 PCT
23.	PEPINO CAIPIRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do	3.200				3.200 KG

	alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.						
24.	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.000				2.000	KG
25.	REPOLHO BRANCO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	13.00 0			20	13.020	KG
26.	REPOLHO ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.350			10	2.360	KG
27.	TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tipo longa vida, tamanho médio a grande, consistência firme, pele lisa, livre de fungos, sem frutos verdes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	22.00 0			20	22.020	KG
28.	VAGEM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	1.200				1.200	KG

	manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.					
PANIFICADOS E OVOS						
29.	BOLO SIMPLES: Produto a base de farinha de trigo, ovos, leite, fermento químico e açúcar. Assado ao ponto, no formato quadrado. Pesando cerca de 100g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	120	80		200	KG
30.	OVOS (BRANCO): De galinha, classe A, tamanho grande, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, sem estufamento da câmara interna, sem sujidades, frescos, selecionados, cor, odor e aspectos característicos, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico resistente não reutilizado. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) ou Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega. No campo da Unidade de medida está descrito a palavra UNID, e cada UNID e/ou UNIDADE corresponde a uma CARTELA com 30 ovos. A entrega deverá ser feita	2.400	1.600		4.000	UNID

	pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Observação Importante: 4.000 Unid., que correspondem a 4.000 cartelas, com 30 ovos cada cartela.					
31.	PÃO DE FORMA INTEGRAL: Formato padrão com adição de sal, produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal, e fermento químico. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gorduras trans e corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 g contendo em média 20 fatias. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o "cronograma" do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE (leia-se "cronograma", como a relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários da 6h até às 17h, cumprindo fielmente	100				100 KG

	o pedido repassado pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares. Observação importante nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
32.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (minas, muçarela e/ou parmesão), leite e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 15 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de validade mínima de 60 dias no ato da entrega. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A entrega será realizada ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar.	270	180		450	KG

	→DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
33.	PÃO DE QUEIJO: Produto a base de polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal, formato arredondado, tamanho médio (aproximadamente 30g). Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	150	100		250	500	KG
34.	PÃO DOCE: Pão mandi, pão de milho, pão caseiro e pão de batata. Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimifo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.000	4.000			10.000	KG

35.	PÃO FRANCÊS C/ APRESUNTADO E MUÇARELA: Contendo 50g o pão fresco, 1 fatia (25 g) de muçarela e 1 fatia de apresuntado (25 g), totalizando 100g o produto pronto. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	1.500	1.500			3.000	UNID
36.	PÃO FRANCÊS: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade de 50g, com proporção de 20 unidades por quilo. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o “cronograma” do Setor Municipal de Alimentação –	14.000	10.000	5.000	1.800	30.800	KG

	SEMAE (leia-se “cronograma”, como a relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários das 6h até às 17h, cumprindo fielmente os pedidos e/ou horários repassados pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares. Observação importante nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
37.	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, com presença de fungos e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de	6.800	3.200		10.000	KG

	fabricação, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. Unidade de 50g. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
38.	QUITANDAS DIVERSAS: Vários tipos de biscoitos caseiros, salgados, tortas, bolos e sanduíches naturais; fabricados em perfeitas condições de higiene. Serão rejeitadas as quitandas que por ventura se encontrarem queimadas ou mal cozidas, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em embalagem apropriada, atóxica, resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Tamanhos variados e em embalagens apropriadas para a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	600	400		2.500	3.500 KG
39.	ROSCA: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimoho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez	6.000	4.000			10.000 KG

	que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
CARNES							
40.	CARNE BOVINA CUBOS (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada, limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior	21.20 0	10.80 0	5.00 0	100	37.100	KG

	à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
41.	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho), moída, congelada. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, serão adotados os critérios e padrões estabelecidos a resolução RDC N.12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I e 10/01/01/. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser	21.20 0	10.80 0	5.00 0	100	37.100	KG

	realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
42.	CARNE SUÍNA (PERNIL): Carne suína 1ª qualidade (pernil) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada, limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, cor e aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA	7.200	4.800		12.000	KG

	NO PADRÃO DESCRITO					
43.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (SEM TEMPERO): Coxa e sobrecoxa de frango sem tempero, sem dorso, inteira, cor amarelo rosado, congelada, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionada em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão ondulado, lacrada e devidamente rotulada. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	9.000	6.00 0	100	15.100	KG

44.	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, congelado, sem tempero, cor amarelo rosado, pesando entre 110g e 190g a unidade. Apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	21.00 0	14.00 0	15.00 0	50.000	KG
45.	FILÉ DE TILÁPIA: Filé do peixe congelado, limpo, sem pele e sem espinhas, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da	600			600	KG

	espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte: em filés, embalados à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. Pacote de 1kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
46.	LINGUIÇA DE FRANGO: Congelada, em gomos de aproximadamente 90 gramas, carne de frango, água, maltodextrina, sal, proteína vegetal de soja, especiarias naturais leves (alho, cebola e salsa), estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, conservadores nitrato e nitrito de sódio. Sem glúten. Embalada à vácuo em sacos de polietileno hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema	6.000	4.000		10.000	KG

	Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
47.	SALSICHA TIPO HOT DOG: <u>Congelada</u>, de carne bovina/suína com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de gelo, com registro no SIF ou SISP. Só será aceito aquele produto que tiver em sua composição corante natural (urucum). Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada à vácuo, em saco plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da	2.000				2.000 KG

	ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS, APENAS DOS ITENS: 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 CONSTANTES DESTA TABELA.						
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: 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.						
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: A inserção de novos alimentos e o aumento de seu quantitativo têm como objetivo adequar os cardápios às diretrizes da Resolução FNDE nº 6/2020, que recomenda a oferta de alimentos variados para assegurar uma alimentação escolar adequada e saudável, ampliando o consumo de alimentos in natura e minimamente processados e restringindo o uso de açúcar e ultraprocessados, especialmente para crianças menores de 3 anos.						

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, excluía 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, 02, 03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 31, 32, 33, 35, 45, 47 e 48 a 65, 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 17/12/2025.
Propostas recebidas até dia 15/01/2026 às 08h00min
Abertura das propostas eletrônicas dia 15/01/2026 às 08h30min
Início sessão de disputa de lances dia 15/01/2026 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 sitio 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 n.º 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 suspensão 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 DOS ITENS 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 POR PARTE DA PREGOEIRA, PARA A 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 03 (TRÊS) 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, 18 de dezembro de 2025.

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 (**Panificados e Perecíveis**), destinados ao atendimento da demanda da Rede Municipal de Ensino do Município de Caldas Novas, no exercício letivo de **2026**. O fornecimento contemplará as Unidades Escolares de Educação Infantil e Ensino Fundamental, bem como as Unidades Administrativas, Pedagógicas e/ou Operacionais integrantes 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, APENAS DOS ITENS: 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 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	UNIDADE DE MEDIDA
		Fonte 100	Fonte 115-049	Fonte 115-051	Fonte 100		
FRUTAS E VERDURAS							
48.	ABACAXI: De primeira qualidade, tamanho médio, pesando entre 1,3 e 1,5 kg, coloração uniforme, de colheita recente, com casca, sem manchas, ferimentos, podridão ou deformidade, sem sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	5.000				5.000	UNID
49.	ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em bom estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, brotos, rachaduras, doenças, cortes e perfurações. Peso e tamanho uniforme e característico da espécie, e em boa	2.700				2.700	KG

	condição de apresentação. Deve ser entregue inteira, e nunca em pedaços.					
50.	ABOBRINHA VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	1.900			1.900	KG
51.	ALHO: De 1ª qualidade, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de 1kg.	3.000			3.000	KG
52.	BANANA: Prata, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	40.00 0			40.00 0	KG
53.	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	2.000			2.000	KG
54.	BATATA INGLESA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	8.000			20 8.020	KG
55.	BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração	420			420	KG

	uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.						
56.	BRÓCOLIS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.500				1.500	UNID
57.	CARÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.000				1.000	KG
58.	CEBOLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	12.030			10	12.040	KG
59.	CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	9.700			10	9.710	KG
60.	CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	4.500				4.500	KG

	transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.						
61.	COUVE-FLOR, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Distribuídas em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	1.500				1.500	UNID
62.	LARANJA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	30.000				30.000	KG
63.	LIMÃO TAITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	2.000				2.000	KG
64.	MAÇÃ: Nacional, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	35.000				35.000	KG
65.	MAMÃO: Do tipo formosa, maduro, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em	10.000				10.000	KG

	caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.					
66.	MANDIOCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais saudáveis, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas.	4.500			10	4.510 KG
67.	MELANCIA: Redonda, graúda, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, deve estar apta para o consumo, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	45.000				45.000 KG
68.	MEXERICA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	25.000				25.000 KG
69.	MILHO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, de cor amarela clara brilhante e cristalina. Deve ser sem palha, tamanho uniforme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pacote contendo 5 espigas.	5.000				5.000 PCT
70.	PEPINO CAIPIRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de	3.200				3.200 KG

	conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.					
71.	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.000			2.000	KG
72.	REPOLHO BRANCO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	13.00 0			20	13.020 KG
73.	REPOLHO ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.350			10	2.360 KG
74.	TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tipo longa vida, tamanho médio a grande, consistência firme, pele lisa, livre de fungos, sem frutos verdes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	22.00 0			20	22.020 KG
75.	VAGEM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.200				1.200 KG

PANIFICADOS E OVOS						
76.	BOLO SIMPLES: Produto a base de farinha de trigo, ovos, leite, fermento químico e açúcar. Assado ao ponto, no formato quadrado. Pesando cerca de 100g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	120	80		200	KG
77.	OVOS (BRANCO): De galinha, classe A, tamanho grande, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, sem estufamento da câmara interna, sem sujidades, frescos, selecionados, cor, odor e aspectos característicos, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico resistente não reutilizado. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) ou Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega. No campo da Unidade de medida está descrito a palavra UNID, e cada UNID e/ou UNIDADE corresponde a uma CARTELA com 30 ovos. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega	2.400	1.600		4.000	UNID

	ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Observação Importante: 4.000 Unid., que correspondem a 4.000 cartelas, com 30 ovos cada cartela.					
78.	PÃO DE FORMA INTEGRAL: Formato padrão com adição de sal, produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal, e fermento químico. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras trans e corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 g contendo em média 20 fatias. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o “cronograma” do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE (leia-se “cronograma”, como a relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários da 6h até às 17h, cumprindo fielmente o pedido repassado pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares.	100				100 KG

	Observação importante nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
79.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (minas, muçarela e/ou parmesão), leite e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 15 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de validade mínima de 60 dias no ato da entrega. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A entrega será realizada ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	270	180		450	KG

80.	PÃO DE QUEIJO: Produto a base de polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal, formato arredondado, tamanho médio (aproximadamente 30g). Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	150	100		250	500	KG
81.	PÃO DOCE: Pão mandi, pão de milho, pão caseiro e pão de batata. Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimifo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.000	4.000 0			10.000	KG

82.	PÃO FRANCÊS C/ APRESUNTADO E MUÇARELA: Contendo 50g o pão fresco, 1 fatia (25 g) de muçarela e 1 fatia de apresuntado (25 g), totalizando 100g o produto pronto. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	1.500	1.50 0			3.000	UNID
83.	PÃO FRANCÊS: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade de 50g, com proporção de 20 unidades por quilo. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o "cronograma" do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE (leia-se "cronograma", como a	14.00 0	10.00 0	5.00 0	1.80 0	30.800	KG

	relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários das 6h até às 17h, cumprindo fielmente os pedidos e/ou horários repassados pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares. Observação importante nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
84.	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, com presença de fungos e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido. Validade mínima	6.800	3.200		10.000	KG

	de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. Unidade de 50g. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
85.	QUITANDAS DIVERSAS: Vários tipos de biscoitos caseiros, salgados, tortas, bolos e sanduíches naturais; fabricados em perfeitas condições de higiene. Serão rejeitadas as quitandas que por ventura se encontrarem queimadas ou mal cozidas, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em embalagem apropriada, atóxica, resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Tamanhos variados e em embalagens apropriadas para a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	600	400	2.500	3.500	KG
86.	ROSCA: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimoho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base	6.000	4.000		10.000	KG

	no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo.						
	→DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
CARNES							
87.	CARNE BOVINA CUBOS (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada , limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade	21.200	10.800	5.000	100	37.100	KG

	mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
88.	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho), moída, congelada. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, serão adotados os critérios e padrões estabelecidos a resolução RDC N.12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I e 10/01/01/. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg.	21.200	10.800	5.000	100	37.100	KG

	→DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
89.	CARNE SUÍNA (PERNIL): Carne suína 1ª qualidade (pernil) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada, limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, cor e aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	7.200	4.800		12.000	KG

90.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (SEM TEMPERO): Coxa e sobrecoxa de frango sem tempero, sem dorso, inteira, cor amarelo rosado, congelada, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionada em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão ondulado, lacrada e devidamente rotulada. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	9.000	6.00 0		100	15.100	KG
91.	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Filé de coxa e sobrecoxa de	21.00 0	14.00 0	15.00 0		50.000	KG

	frango sem osso, congelado, sem tempero, cor amarelo rosado, pesando entre 110g e 190g a unidade. Apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
92.	FILÉ DE TILÁPIA: Filé do peixe congelado, limpo, sem pele e sem espinhas, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte:	600				600 KG

	em filés, embalados à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. Pacote de 1kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
93.	LINGUIÇA DE FRANGO: Congelada, em gomos de aproximadamente 90 gramas, carne de frango, água, maltodextrina, sal, proteína vegetal de soja, especiarias naturais leves (alho, cebola e salsa), estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, conservadores nitrato e nitrito de sódio. Sem glúten. Embalada à vácuo em sacos de polietileno hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de	6.000	4.00 0		10.000	KG

	atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
94.	SALSICHA TIPO HOT DOG: Congelada, de carne bovina/suína com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de gelo, com registro no SIF ou SISP. Só será aceito aquele produto que tiver em sua composição corante natural (urucum). Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada à vácuo, em saco plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação	2.000			2.000	KG

	Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS, APENAS DOS ITENS: 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 CONSTANTES DESTA TABELA.						
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: 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.						
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: A inserção de novos alimentos e o aumento de seu quantitativo têm como objetivo adequar os cardápios às diretrizes da Resolução FNDE nº 6/2020, que recomenda a oferta de alimentos variados para assegurar uma alimentação escolar adequada e saudável, ampliando o consumo de alimentos in natura e minimamente processados e restringindo o uso de açúcar e ultraprocessados, especialmente para crianças menores de 3 anos.						

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 **(03) três 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.

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 do subtópico 4.1), 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. A critério da Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, a ficha técnica sendo satisfatória as informações nela descritas, poderá ser considerada como substituta da amostra física. 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 do subtópico 4.1), 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 ITENS 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	Av. Araxá, S/N, Q. 40 L. 38-R, Bairro Caldas do Oeste
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. F, Quadra 06, Lote 13, Bairro Nova Vila
13.	CMEI Profª. 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 Itanhanga 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. Monte Castelo, Q. 24 L. 16-R – 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.	E. M. Dona Abelina	R. 26, Q. 23 L. 05 – Bairro Estância Boa Vista
2.	E. M. Edith Ala	Av. das Brisas, Q. 17 – Bairro Parque das Brisas
3.	E. M. Feliciano Ivo Pereira	Área Institucional H – Bairro Jardim Paraíso II
4.	E. M. Felipe Marinho da Cruz	R. 9, Q. 6 L. 7 – Bairro Jequitimar
5.	E. M. Geraldo Dias de Godoy	Povoado Nossa Senhora de Fátima (Grupinho)
6.	E. M. Inah Vieira da Cruz Guimarães	Rua 2 esquina com a Rua 7 - Jardim Paraíso 1
7.	E. M. Limírio Rosa Ferreira	Av. Antônio Augusto Bandeira, Q. A-Z L. 1 – B. Holliday
8.	E. M. Mather Isabel	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
9.	E. M. Norberto Odebrecht	R. 18, Área Institucional 7 – B. Mansões das Águas Quentes
10.	E. M. Orlando Rodrigues da Cunha JR.	R. 53, Sistema de Recreio J – Bairro Itaguaí II
11.	E. M. Orozina Maria Martins-	R. Serra Dourada, Q. 36 – Bairro Jardim Serrano
12.	E. M. Profª. Celina Belo	R. RA-1, Q. APM 14 L. 1 – Bairro Holliday
13.	E. M. Profª. Zico Batista	R. Jovelina de Melo, nº 12 – Bairro Parque Real
14.	E. M. Reginaldo da Cunha Rísoli	Av. Brasília, Q. 2-C L. 17 – Bairro Jardim Brasil
15.	E. M. Santa Efigênia	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
16.	E. M. Valdir Arantes da Silva	R. 2, Área Institucional C – Setor Universitário
17.	E. M. Waldomiro Gonçalves de Sousa	Povoado do Sapé
18.	EJA Mather Isabel (extensão)	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
19.	EJA Santa Efigênia (extensão)	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia

20.	Pró Família	R. 07, s/n – Bairro Jardim Paraíso I
21.	Projeto Educar	R. 01, Q. 13, L. 20, Bairro Bandeirante
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 Profº. 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 Itaici 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
<i>O quantitativo de Unidades Escolares poderá sofrer alterações ao longo da execução contratual, como, por exemplo, a criação de novas unidades escolares e/ou de novos departamentos, com o objetivo de atender a possíveis demandas da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas.</i>		

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 Escolas matriculados na Rede Municipal de Ensino de Caldas Novas, no primeiro semestre de 2025.

O número de Escolas 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, ponto a ponto (diretamente nas Unidades Escolares, desde que determinado pelo **SEMAE, nos locais/endereços apostos na tabela do item 1.2**), E/OU, quando for o caso, 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), 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 accidental, 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 dos gêneros perecíveis **aqui licitados**, 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 anotará 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 contrato, 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 aprazadas, 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:

LG	=	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
		Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC	=	Ativo Circulante
		Passivo Circulante
SG	=	Ativo Total
		Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

8.26. 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 (115-049) Programa de Alimentação Escolar – PAE/SAL. EDUC.

	17 1701 12 306 7005 8036 339030 (115-051)
	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, **01 de outubro** de 2025.

Belisa Cicilio Duarte Nutricionista R.T. PNAE/SEMAE Matrícula Funcional nº. 908814	Lorrany Aparecida de Oliveira Belo Nutricionista Q.T. PNAE/SEMAE Matrícula Funcional nº. 908960
Nutricionistas do Quadro Técnico – SEMAE/PNAE - Setor Demandante Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO	

Fábio da Cruz Vieira Diretor do SEMAE Portaria nº. 029/2025
Setor Demandante Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas/GO

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 nº 066/2025.

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 /2025

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 0004/2025 de 01 de janeiro de 2025, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 066/2025, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 2025.062157, 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 074/2024, 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 (PANIFICADOS E PERECÍVEIS), PARA ATENDER A DEMANDA DE TODA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CALDAS NOVAS, PARA O ANO LETIVO DE 2026**, especificado(s) no(s) item(ns) _____ do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº 066/2025, 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>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Total

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 diligenciarem 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. Não 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	<i>Marca</i> (se exigida no edital)	<i>Modelo</i> (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo</i> <i>garantia ou</i> <i>validade</i>

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	<i>Marca</i> (se exigida no edital)	<i>Modelo</i> (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo</i> <i>garantia ou</i> <i>validade</i>

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 nº 066/2025.

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 066/2025.

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 066/2025.

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 nº 066/2025.

A empresa _____, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº _____, por intermédio do seu representante legal, o Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, **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

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo nº.:	2025062157
Área Requisitante:	Setor Municipal de Alimentação Escolar
Objeto da Contratação:	Aquisição de Gêneros Alimentícios (Panificados e Perecíveis)
Vigência da Contratação:	11 eses

2. 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.

3. 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 Nº. 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 conta com uma extensa rede, composta por mais de quarenta unidades, entre Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), Projetos de Contraturno, Escolas de Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), além da própria sede da Secretaria e seus respectivos Departamentos e Setores correlatos. Consequentemente, o número de alunos também é expressivo, totalizando 11.933 matriculados. **Fonte: Dados fornecidos pela Coordenação Técnica Administrativa da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas, computados até 9 de junho de 2025, conforme Ofício nº 011/2025-CTA.*

À título exemplificativo, durante o período letivo regular, são preparadas, em média, 18.095 refeições por dia nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino. Considera-se que, em todos os CMEIs, são servidas até quatro refeições diárias por aluno; nos projetos de contraturno, até duas refeições; nas escolas rurais, duas refeições; e nas demais unidades, uma refeição por dia por aluno.

Com relação à oferta da alimentação escolar nestas unidades, o Município de Caldas Novas se baseia na Resolução nº. 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 em dados quantitativos quanto na legislação, o Município de Caldas Novas, convicto de sua missão de proporcionar uma refeição de qualidade a todos os seus alunos, justifica a aquisição de gêneros alimentícios na quantidade necessária, de forma a garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

Vale salientar, que desse processo, aproveita-se a oportunidade para também solicitar (via licitação), 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).

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo técnico tem como objeto a **AQUISIÇÃO** de Gêneros Alimentícios (**Panificados e Perecíveis**), destinados ao atendimento da demanda da Rede Municipal de Ensino do Município de Caldas Novas, no exercício letivo de **2026**. O fornecimento contemplará as Unidades Escolares de Educação Infantil e Ensino Fundamental, bem como as Unidades Administrativas, Pedagógicas e/ou Operacionais integrantes 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.

OBSERVAÇÃO

*Nenhum dos itens e/ou marcas contratadas poderá ser substituído por outros, exceto por aqueles comprovadamente de qualidade similar e/ou superior, mediante justificativa prévia, a ser encaminhada para o e-mail **semae@caldasnovas.go.gov.br**, sendo sua aceitação condicionada à concordância da Nutricionista Responsável Técnica do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Caso a RT entenda necessário, poderá ser solicitado o encaminhamento da ficha técnica e/ou amostra para análise.*

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 2025.

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 **(03) três 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.

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 do subtópico 4.1), 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. A critério da Nutricionista Responsável Técnica e/ou Quadro técnico do SEMAE, a ficha técnica sendo satisfatória as informações nela descritas, poderá ser considerada como substituta da amostra física. 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 do subtópico 4.1), 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, ponto a ponto (diretamente nas Unidades Escolares, desde que determinado pelo **SEMAE**, nos locais/endereços apostos na tabela do item 7.1), E/OU, quando for o caso, 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), 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 dos gêneros perecíveis aqui licitados, 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.

5. 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 (**Panificados e Perecíveis**) 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, do 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.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios (**Panificados e Perecíveis**), especialmente para a Alimentação Escolar, prioritariamente para o consumo dos Alunos e manutenção do ressuprimento 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 desse 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.

7. 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 2025), 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- 049	Fonte 115- 051	Fonte 100		
FRUTAS E VERDURAS							
1.	ABACAXI: De primeira qualidade, tamanho médio, pesando entre 1,3 e 1,5 kg, coloração uniforme, de colheita recente, com casca, sem manchas, ferimentos, podridão ou deformidade, sem sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	5.000				5.000	UNID
2.	ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em bom estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, brotos, rachaduras, doenças, cortes e perfurações. Peso e tamanho uniforme e característico da espécie, e em boa condição de apresentação. Deve ser entregue inteira, e nunca em pedaços.	2.700				2.700	KG
3.	ABOBRINHA VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Fresca, tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	1.900				1.900	KG
4.	ALHO: De 1ª qualidade, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de 1kg.	3.000				3.000	KG

5.	BANANA: Prata, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	40.00 0				40.00 0	KG
6.	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	2.000				2.000	KG
7.	BATATA INGLESA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	8.000			20	8.020	KG
8.	BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	420				420	KG
9.	BRÓCOLIS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.500				1.500	UNID
10.	CARÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração	1.000				1.000	KG

	uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.						
11.	CEBOLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	12.03 0			10	12.040	KG
12.	CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada.	9.700			10	9.710	KG
13.	CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem brotos, rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	4.500				4.500	KG
14.	COUVE-FLOR, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Distribuídas em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	1.500				1.500	UNID
15.	LARANJA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem	30.00 0				30.000	KG

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.						
16.	LIMÃO TAITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	2.000				2.000	KG
17.	MAÇÃ: Nacional, madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	35.000				35.000	KG
18.	MAMÃO: Do tipo formosa, maduro, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	10.000				10.000	KG
19.	MANDIOCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais saudáveis, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas.	4.500				10	KG
20.	MELANCIA: Redonda, graúda, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura,	45.000				45.000	KG

	deve estar apta para o consumo, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.					
21.	MEXERICA: Madura, devem ter a classificação de 1ª qualidade, in natura, tamanho médio, coloração uniforme e característica do alimento, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Em bom estado de conservação, sem rachaduras, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Distribuídos em caixas plásticas para hortifruti de polietileno de alta resistência.	25.00 0				25.000 KG
22.	MILHO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, de cor amarela clara brilhante e cristalina. Deve ser sem palha, tamanho uniforme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pacote contendo 5 espigas.	5.000				5.000 PCT
23.	PEPINO CAIPIRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme e característica do alimento, livres de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	3.200				3.200 KG
24.	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.000				2.000 KG
25.	REPOLHO BRANCO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de	13.00 0			20	13.020 KG

	conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.					
26.	REPOLHO ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	2.350			10	2.360 KG
27.	TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tipo longa vida, tamanho médio a grande, consistência firme, pele lisa, livre de fungos, sem frutos verdes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Em excelente estado de conservação, sem rachaduras, cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	22.000			20	22.020 KG
28.	VAGEM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: Tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso e umidade externa anormal. Em excelente estado de conservação, sem cortes ou bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em embalagem apropriada.	1.200				1.200 KG
PANIFICADOS E OVOS						
29.	BOLO SIMPLES: Produto a base de farinha de trigo, ovos, leite, fermento químico e açúcar. Assado ao ponto, no formato quadrado. Pesando cerca de 100g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o	120	80			200 KG

	caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
30.	OVOS (BRANCO): De galinha, classe A, tamanho grande, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, sem estufamento da câmara interna, sem sujidades, frescos, selecionados, cor, odor e aspectos característicos, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico resistente não reutilizado. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) ou Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega. No campo da Unidade de medida está descrito a palavra UNID, e cada UNID e/ou UNIDADE corresponde a uma CARTELA com 30 ovos. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Observação Importante: 4.000 Unid., que correspondem a 4.000 cartelas, com 30 ovos cada cartela.	2.400	1.600		4.000	UNID
31.	PÃO DE FORMA INTEGRAL: Formato padrão com adição de sal, produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal, e fermento químico. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras trans e corantes artificiais. Primária: Saco	100			100	KG

	polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 g contendo em média 20 fatias. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o “cronograma” do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE (leia-se “cronograma”, como a relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários da 6h até às 17h, cumprindo fielmente o pedido repassado pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares. Observação importante nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. ➡ DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
32.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (minas, muçarela e/ou parmesão), leite e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso),	270	180			450 KG

	cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 15 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de validade mínima de 60 dias no ato da entrega. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A entrega será realizada ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
33.	PÃO DE QUEIJO: Produto a base de polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal, formato arredondado, tamanho médio (aproximadamente 30g). Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar.	150	100	250	500	KG

	→ DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
34.	PÃO DOCE: Pão mandi, pão de milho, pão caseiro e pão de batata. Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimifo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.000	4.00 0			10.000	KG
35.	PÃO FRANCÊS C/ APRESUNTADO E MUÇARELA: Contendo 50g o pão fresco, 1 fatia (25 g) de muçarela e 1 fatia de apresuntado (25 g), totalizando 100g o produto pronto. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega	1.500	1.50 0			3.000	UNID

	ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
36.	PÃO FRANCÊS: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade de 50g, com proporção de 20 unidades por quilo. Observação importante: A entrega deverá ser feita pelo fornecedor, em veículo apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o “cronograma” do Setor Municipal de Alimentação – SEMAE (leia-se “cronograma”, como a relação de pedido por Unidade Escolar para 30 dias do mês a ser fornecido, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do SEMAE, podendo sofrer alteração e/ou cancelamento). Esse cronograma será repassado à panificadora com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência, antes de iniciar as entregas do mês, ressaltamos que o pão francês é um gênero alimentício de entrega diária, podendo ser necessária a entrega até mais de uma vez por dia, na mesma Unidade Escolar, devendo o fornecedor realizar a entrega de forma pontual nas Unidades Escolares, entre os horários das 6h até às 17h, cumprindo fielmente os pedidos e/ou horários repassados pelo SEMAE, para que não haja prejuízo em relação aos horários da alimentação dos escolares. Observação importante	14.00 0	10.00 0	5.00 0	1.80 0	30.800 KG

	nº. 02: Será estabelecido o prazo mínimo de 12h para informar qualquer alteração e/ou cancelamento à Panificadora. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
37.	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, com presença de fungos e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. Unidade de 50g. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.800	3.200		10.000	KG
38.	QUITANDAS DIVERSAS: Vários tipos de biscoitos caseiros, salgados, tortas, bolos e sanduíches naturais; fabricados em perfeitas condições de higiene. Serão rejeitadas as quitandas que por ventura se encontrarem queimadas ou mal cozidas, com odor e sabor desagradável. Deverão	600	400	2.500	3.500	KG

	ser acondicionados em embalagem apropriada, atóxica, resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Tamanhos variados e em embalagens apropriadas para a entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
39.	ROSCA: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, óleo, contendo reforçador, sal, leite e antimifo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, com a devida etiquetagem impressa, informando o peso contido dentro da embalagem. Deverá constar ainda quantas unidades do produto, estão sendo entregues, uma vez que o pedido é feito por unidade, com base no número de Alunos. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após a entrega. Unidade 50g. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor (principalmente quando solicitada diariamente, se for o caso), em carro apropriado, entrega ponto a ponto, de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. Com proporção de 20 unidades por quilo. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.000	4.00 0		10.000	KG
CARNES						
40.	CARNE BOVINA CUBOS (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada, limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, aspecto:	21.20 0	10.80 0	5.00 0	100	37.100 KG

	próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
41.	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO): Carne bovina 1ª qualidade (patinho), moída, congelada. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Embalada a vácuo em	21.200	10.800	5.000	100	37.100	KG

	saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, serão adotados os critérios e padrões estabelecidos a resolução RDC N.12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I e 10/01/01/. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor Municipal de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
42.	CARNE SUÍNA (PERNIL): Carne suína 1ª qualidade (pernil) em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, congelada, limpa, eliminação dos excessos de gordura aparente, cor e aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas, sem queimaduras pelo congelamento, odor próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria N 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção I. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões	7.200	4.800		12.000	KG

	estabelecidos na resolução RDC N12, 02/01/01, ANVISA, anexo I, grupo 5. Item A, publicada no D.O.U. seção I em 10/01/01. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
43.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (SEM TEMPERO): Coxa e sobrecoxa de frango sem tempero, sem dorso, inteira, cor amarelo rosado, congelada, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionada em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem	9.000	6.00 0	100	15.100	KG

	secundária de papelão ondulado, lacrada e devidamente rotulada. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
44.	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, congelado, sem tempero, cor amarelo rosado, pesando entre 110g e 190g a unidade. Apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, nenhuma perfuração com pedaço de frango aparente externamente a embalagem, coágulos e queimaduras por congelamento, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor. Peso líquido do produto em embalagem primária apropriada, devidamente lacrada, em consonância com as normas sanitárias, podendo variar entre 1 a 2 kg. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto,	21.00 0	14.00 0	15.00 0	50.000	KG

	procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação escolar. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
45.	FILÉ DE TILÁPIA: Filé do peixe congelado, limpo, sem pele e sem espinhas, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte: em filés, embalados à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser	600			600	KG

	feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. Pacote de 1kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO					
46.	LINGUIÇA DE FRANGO: Congelada, em gomos de aproximadamente 90 gramas, carne de frango, água, maltodextrina, sal, proteína vegetal de soja, especiarias naturais leves (alho, cebola e salsa), estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, conservadores nitrato e nitrito de sódio. Sem glúten. Embalada à vácuo em sacos de polietileno hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. →DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO	6.000	4.000		10.000	KG
47.	SALSICHA TIPO HOT DOG: Congelada, de carne bovina/suína com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou	2.000			2.000	KG

	esverdeadas, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de gelo, com registro no SIF ou SISP. Só será aceito aquele produto que tiver em sua composição corante natural (urucum). Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada à vácuo, em saco plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os seguintes dados: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e o selo de inspeção. Este selo pode ser do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), conforme a área de atuação e abrangência do produto. O produto deverá apresentar data de empacotamento recente, não superior à 30 (trinta) dias e com data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita pelo fornecedor em carro apropriado e refrigerado de acordo com as normas da ANVISA, entrega ponto a ponto de acordo com o pedido do Setor de Alimentação Escolar. A entrega poderá ser realizada com embalagens de: 1kg, 2kg ou 3kg. → DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA NO PADRÃO DESCRITO						
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: DEVERÃO SER APRESENTADAS AMOSTRAS, APENAS DOS ITENS: 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 CONSTANTES DESTA TABELA.							
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: 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.							
OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: A inserção de novos alimentos e o aumento de seu quantitativo têm como objetivo adequar os cardápios às diretrizes da Resolução FNDE nº 6/2020, que							

recomenda a oferta de alimentos variados para assegurar uma alimentação escolar adequada e saudável, ampliando o consumo de alimentos in natura e minimamente processados e restringindo o uso de açúcar e ultraprocessados, especialmente para crianças menores de 3 anos.

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 ITENS 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	Av. Araxá, S/N, Q. 40 L. 38-R, Bairro Caldas do Oeste
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. F, Quadra 06, Lote 13, Bairro Nova Vila
13.	CMEI Profª. 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. Monte Castelo, Q. 24 L. 16-R – 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		
22.	E. M. Dona Abelina	R. 26, Q. 23 L. 05 – Bairro Estância Boa Vista
23.	E. M. Edith Ala	Av. das Brisas, Q. 17 – Bairro Parque das Brisas
24.	E. M. Feliciano Ivo Pereira	Área Institucional H – Bairro Jardim Paraíso II
25.	E. M. Felipe Marinho da Cruz	R. 9, Q. 6 L. 7 – Bairro Jequitimar
26.	E. M. Geraldo Dias de Godoy	Povoado Nossa Senhora de Fátima (Grupinho)

27.	E. M. Inah Vieira da Cruz Guimarães	Rua 2 esquina com a Rua 7 - Jardim Paraíso 1
28.	E. M. Limírio Rosa Ferreira	Av. Antônio Augusto Bandeira, Q. A-Z L. 1 – B. Holliday
29.	E. M. Mather Isabel	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
30.	E. M. Norberto Odebrecht	R. 18, Área Institucional 7 – B. Mansões das Águas Quentes
31.	E. M. Orlando Rodrigues da Cunha JR.	R. 53, Sistema de Recreio J – Bairro Itaguaí II
32.	E. M. Orozina Maria Martins-	R. Serra Dourada, Q. 36 – Bairro Jardim Serrano
33.	E. M. Profª. Celina Belo	R. RA-1, Q. APM 14 L. 1 – Bairro Holliday
34.	E. M. Profº. Zico Batista	R. Jovelina de Melo, nº 12 – Bairro Parque Real
35.	E. M. Reginaldo da Cunha Rísoli	Av. Brasília, Q. 2-C L. 17 – Bairro Jardim Brasil
36.	E. M. Santa Efigênia	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
37.	E. M. Valdir Arantes da Silva	R. 2, Área Institucional C – Setor Universitário
38.	E. M. Waldomiro Gonçalves de Sousa	Povoado do Sapé
39.	EJA Mather Isabel (extensão)	Praça das Nações Unidas, S/N – Bairro São José
40.	EJA Santa Efigênia (extensão)	R. Eudócio Gonzaga, Q. 43 L. 1 ao 28 – B. Santa Efigênia
41.	Pró Família	R. 07, s/n – Bairro Jardim Paraíso I
42.	Projeto Educar	R. 01, Q. 13, L. 20, Bairro Bandeirante

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.**

43.	Biblioteca Municipal Profº. Josino Bretas	Rua Manoel Branco de Souza n. 200 - B. Olegário Pinto
44.	Casa dos Conselhos	Rua B-7, Quadra 46, Lote 5, Bairro Itanhangá I
45.	Departamento Sócioambiental Tom & Iza	Praça do Cerrado
46.	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 Itaici II
47.	Sede da Secretaria Municipal de Educação	Rua Capitão João Crisóstomo, 147 - Centro
48.	SEMAE – Setor Municipal de Alimentação Escolar	Av. C, Q. 69 L. 21 – Bairro Itaguaí II
49.	Setor de Almoxarifado Central	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
50.	Setor de Manutenção Escolar	Rua Ernesto Shinohara nº 169, Jardim Hanashiro
51.	Setor de Transporte Escolar	Quadra 1 Lote 1 – Av. das nações - Jardim Roma

O quantitativo de Unidades Escolares poderá sofrer alterações ao longo da execução contratual, como, por exemplo, a criação de novas unidades escolares e/ou de novos departamentos, com o objetivo de atender a possíveis demandas da Secretaria Municipal de Educação de Caldas Novas.

8. 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.

9. 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.

10. 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 correlação ou interdependência entre si.

11. 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.

12. 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 espaço 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.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de Gêneros Alimentícios (**Panificados e Perecíveis**) 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.

14. 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, 30 de setembro de 2025.

Belisa Cicilio Duarte
Nutricionista R.T. PNAE/SEMAE
Matrícula Funcional nº. 908814

Lorrany Aparecida de Oliveira Belo
Nutricionista Q.T. PNAE/SEMAE
Matrícula Funcional nº. 908960

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

Fábio da Cruz Vieira
Diretor do SEMAE
Portaria nº. 029/2025

Setor Demandante
Secretaria Municipal de Educação de Caldas
Novas/GO

ANEXO IX

EDITAL Nº 066/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO
TABELA UNIFICADA DE ITENS E VALORES

ITEM	MEDIDA	QTD	PRODUTO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	UNID	5.000	ABACAXI. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 6,0933	R\$ 30.466,67
2	KG	2.700	ABÓBORA CABOTIA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,0833	R\$ 5.625,00
3	KG	1.900	ABOBRINHA VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,3233	R\$ 6.314,33
4	KG	3.000	ALHO. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 26,0820	R\$ 78.246,00
5	KG	30.000	BANANA PRATA. <u>AMPLA</u> <u>CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 4,3600	R\$ 130.800,00
6	KG	2.000	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,0167	R\$ 4.033,33
7	KG	8.020	BATATA INGLESIA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,9500	R\$ 31.679,00
8	KG	420	BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,3275	R\$ 977,55
9	UNID	1.500	BROCOLIS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,5500	R\$ 8.325,00
10	KG	1.000	CARÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,8775	R\$ 3.877,50
11	KG	12.040	CEBOLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,4050	R\$ 40.996,20

12	KG	9.710	CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,4700	R\$ 23.983,70
13	KG	4.500	CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,8800	R\$ 12.960,00
14	UNID	1.500	COUVE-FLORES, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,9633	R\$ 11.945,00
15	KG	22.500	LARANJA. <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 4,2700	R\$ 96.075,00
16	KG	2.000	LIMÃO TAITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,4367	R\$ 10.873,33
17	KG	26.250	MAÇA: Nacional <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 7,9350	R\$ 208.293,75
18	KG	10.000	MAMÃO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 3,8933	R\$ 38.933,33
19	KG	4.510	MANDIOCA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,1900	R\$ 23.406,90
20	KG	33.750	MELANCIA. <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 2,6800	R\$ 90.450,00
21	KG	18.750	MEXERICA <u>AMPLA CONCORRÊNCIA</u>	R\$ 4,7133	R\$ 88.375,00
22	PCT	5.000	MILHO VERDE IN NATURA <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 5,9167	R\$ 29.583,33
23	KG	3.200	PEPINO CAIPIRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 4,1375	R\$ 13.240,00
24	KG	2.000	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 7,7100	R\$ 15.420,00
25	KG	13.020	REPOLHO BRANCO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 2,2900	R\$ 29.815,80
26	KG	2.360	REPOLHO ROXO, IN NATURA, DE	R\$ 3,5167	R\$ 8.299,33

			PRIMEIRA QUALIDADE. EXCLUSIVO ME/EPP		
27	KG	22.020	TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 3,3433	R\$ 73.620,20
28	KG	1.200	VAGEM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 11,7725	R\$ 14.127,00
29	KG	200	BOLO SIMPLES EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 33,2267	R\$ 6.645,33
30	UNID	4.000	OVOS (BRANCO) EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 16,6667	R\$ 66.666,67
31	KG	100	PÃO DE FORMA INTEGRAL EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 17,6225	R\$ 1.762,25
32	KG	450	PÃO DE QUEIJO CONGELADO EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 14,2833	R\$ 6.427,50
33	KG	500	PÃO DE QUEIJO EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 30,9700	R\$ 15.485,00
34	KG	7.500	PÃO DOCE. AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 21,1967	R\$ 158.975,00
35	UNID	3.000	PÃO FRANCÊS C/ APRESUNTADO E MUÇARELA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 6,8067	R\$ 20.420,00
36	KG	23.100	PÃO FRANCÊS. AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 14,3933	R\$ 332.486,00
37	KG	7.500	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 15,2767	R\$ 114.575,00
38	KG	2.625	QUITANDAS DIVERSAS AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 43,0467	R\$ 112.997,50
39	KG	7.500	ROSCA AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 21,3033	R\$ 159.775,00
40	KG	27.825	CARNE BOVINA CUBOS (PATINHO). AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 23,8367	R\$ 663.255,25
41	KG	27.825	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO). AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 18,8700	R\$ 525.057,75
42	KG	9.000	CARNE SUÍNA (PERNIL).	R\$ 17,9000	R\$ 161.100,00

			AMPLA CONCORRÊNCIA		
43	KG	11.325	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (SEM TEMPERO). AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 9,0933	R\$ 102.982,00
44	KG	37.500	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 14,1433	R\$ 530.375,00
45	KG	600	FILÉ DE TILÁPIA. EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 38,9040	R\$ 23.342,40
46	KG	7.500	LINGUIÇA DE FRANGO. AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 14,2733	R\$ 107.050,00
47	KG	2.000	SALSICHA TIPO HOT DOG. EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 7,8500	R\$ 15.700,00
48	KG	10.000	BANANA PRATA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 4,3600	R\$ 43.600,00
49	KG	7.500	LARANJA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 4,2700	R\$ 32.025,00
50	KG	8.750	MAÇA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 7,9350	R\$ 69.431,25
51	KG	11.250	MELANCIA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 2,6800	R\$ 30.150,00
52	KG	6.250	MEXERICA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 4,7133	R\$ 29.458,33
53	KG	2.500	PÃO DOCE EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 21,1967	R\$ 52.991,67
54	UNID	7.700	PÃO FRANCÊS EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 14,3933	R\$ 110.828,67
55	KG	2.500	PÃO PARA CACHORRO QUENTE EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 15,2767	R\$ 38.191,67
56	KG	875	QUITANDAS DIVERSAS EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 43,0467	R\$ 37.665,83
57	KG	2.500	ROSCA EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 21,3033	R\$ 53.258,33
58	KG	9.275	CARNE BOVINA CUBOS (PATINHO) EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 23,8367	R\$ 221.085,08
59	KG	9.275	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 18,8700	R\$ 175.019,25
60	KG	3.000	CARNE SUÍNA (PERNIL) EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 17,9000	R\$ 53.700,00
61	KG	3.775	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (SEM TEMPERO)	R\$ 9,0933	R\$ 34.327,33

			<u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>		
62	KG	12.500	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 14,1433	R\$ 176.791,67
63	KG	2.500	LINGUIÇA DE FRANGO <u>EXCLUSIVO ME/EPP</u>	R\$ 14,2733	R\$ 35.683,33
VALOR TOTAL: R\$ 5.450.027,33					