

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026
MUNICÍPIO DE MATÕES

O MUNICÍPIO DE MATÕES, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E SUAS ALTERAÇÕES E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Data da sessão: 06/02/2026

Horário: 08h:30min. (oito horas e trinta minutos)

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: menor preço

Modo de disputa: Aberto

Impugnações e Esclarecimentos até às 23h:59min (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos) do dia 03 de fevereiro de 2026.

DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Matões, conforme especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.

1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO DO ITEM, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

DO CREDENCIAMENTO.

1.4. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

1.5. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

1.6. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

1.7. O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade

promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

1.8. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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.

1.8.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

1.9. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

1.10. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

1.11. Não poderão participar desta licitação os interessados:

1.11.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

1.11.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

1.11.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

1.11.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

1.11.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

1.11.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

1.12. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

1.13. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

1.13.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

1.13.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

1.13.1.2. 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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

1.13.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

1.13.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

1.13.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

1.13.5. Que 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 Federal de 1998;

1.13.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

1.13.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

1.13.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

1.14. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

2. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

2.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

2.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

2.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

2.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

2.6. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

2.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregão e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

2.8. Em atendimento ao Art. 58 da Lei nº 14.133/2021, no momento da apresentação da proposta, a licitante deverá apresentar comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, no valor de 1% do valor estimado da contratação, devendo o licitante escolher a modalidade que atenda a Lei nº 14.133/2021.

3. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

3.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

3.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

3.1.2. Marca de cada item ofertado;

3.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

3.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

3.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

3.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

3.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60(sessenta) **DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

3.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

3.7. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

3.8. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

3.8.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

3.8.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

3.8.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

3.9. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

3.11.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

3.12. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

3.13. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

3.14. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

3.15. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a um segundo e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

3.16. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

3.17. 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.

- 3.18.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 3.19.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 3.20.** 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.
- 3.21.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 3.22.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 3.23.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 3.24.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 3.25.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 3.26.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 3.27.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.
- 3.28.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 3.29.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 3.30.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte

que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

3.31. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

3.32. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

3.33. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

3.34. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

3.34.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

3.34.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

3.34.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

3.34.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

3.35. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

3.35.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

3.35.2. empresas brasileiras;

3.35.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

3.35.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

3.35.5. As empresas que apresentarem valores bem abaixo do praticado no Mercado, mesmo que apresentem notas fiscais comprovando a exequibilidade dos preços terão suas propostas encaminhadas ao Ministério Público, para que o mesmo analise e convoque a empresa para esclarecimentos, caso haja necessário, a fim de evitar preços inexequíveis e danos à Administração. O Ministério Público poderá opinar pela desclassificação das propostas das empresas que considerar inexequíveis.

3.36. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

3.36.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

3.36.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **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.

3.37. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

4 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

4.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

4.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

4.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

4.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

4.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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

4.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;

4.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **duas horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

4.7.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

4.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

4.7.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro

exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 dias** úteis contados da solicitação.

4.7.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

4.7.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.7.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital e no Termo de Referência, a proposta do licitante será recusada.

4.7.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo(s) primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

4.7.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.7.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.7.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.8. A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

4.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

4.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

4.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

4.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

4.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

4.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo

sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

4.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

5. DA HABILITAÇÃO.

5.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

5.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

5.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

5.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

5.1.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.1.4.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

5.1.4.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

5.1.4.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

5.1.5. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

5.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

5.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

5.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

5.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

5.3. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

5.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas sob pena de inabilitação.

5.5. 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.

5.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

5.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.7.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

5.8. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

6. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1. Para habilitação jurídica a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

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

6.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

6.1.3. 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;

6.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

6.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

6.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

6.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

6.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva e das certidões simplificada e específica da junta comercial para confirmação dos arquivamentos;

7. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

7.1. Para habilitação fiscal, social e trabalhista, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

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

7.1.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.1.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

7.1.5. 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 5.452/1943;

7.1.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

7.1.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

7.1.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

8.1. Para habilitação econômico-financeira, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

8.1.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

8.1.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

8.1.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.1.3.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

8.1.3.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.1.3.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

8.1.3.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.2. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de liquidez imediata (ILI), índice de endividamento total (IET) e índice liquidez corrente (ILC):

A) Índice de Endividamento Total (IET) deverá ser igual ou menor que 0,50.

$$\text{IET} = \frac{\text{EXIGÍVEL TOTAL}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

B) Índice de Liquidez Corrente (ILC) deverá ser igual ou maior que 1,00.

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

C) Índice de Liquidez Imediata (ILI) deverá ser igual ou maior que 1,00.

$$\text{ILI} = \frac{\text{RECURSOS DISPONÍVEIS}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

8.3. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

8.3.1. As licitantes deverão apresentar comprovação, por meio de declaração, de relação de relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital.

8.3.2. A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social, quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.1. Para habilitação econômico-financeira, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

9.1.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

9.1.2. **Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter a proponente executado, de forma satisfatória, serviços compatíveis em características técnicas do objeto deste Termo. O(s) atestado(s) deverá(ão) constar nome e telefone de contato dos responsável (is) pela informação atestada.

9.1.3. A empresa que tiver sido declarada vencedora no processo licitatório para aquisição de merenda escolar de algum item na licitação do Município de Matões nos anos de 2024 ou 2025, deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido pelo Gestor de Contratos comprovando que forneceu os itens e que não há nada que desabone a conduta da empresa. Caso a empresa não apresente o mencionado atestado será inabilitada. As empresas, que não foram vencedoras em licitações no Município não terão a obrigatoriedade de apresentar o mencionado Atestado.

9.2. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.2.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.3. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.4. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.5. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.6. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.7. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

9.9. Os licitantes arrematantes no ato de apresentação de seus documentos de habilitação com prazo estipulado pelo pregoeiro, deverão apresentar as declarações em anexo deste instrumento convocatório, em obediência aos artigos 63, 67, 68 e 69 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **DUAS HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS.

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

11.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicou e homologou a licitação.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias **úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 3(três) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.3. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 03/2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522/2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.6.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de

classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO.

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 20.1.2.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.3.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 20.1.4.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.5.** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 20.1.6.** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 20.1.7.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 20.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 20.1.9.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

20.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a)** Advertência por escrito;
- b)** Multa;
- c)** Impedimento de licitar e contratar;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- e)** Impedimento de licitar com o município de Matões, sendo a empresa inserida no Cadastro Municipal de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal – CADIMP, conforme Lei Municipal nº 766, de 10 de junho de 2024.

20.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

20.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Matões, as sanções administrativas previstas no **ITEM 21.2, c, d**, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

21. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO –

21.1. Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

21.2. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONCERTADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

22.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

22.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

22.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

22.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

22.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

23.1. 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.

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

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

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

23.5. 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.

23.6. 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.

23.7. 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.

23.8. 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.

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

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

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

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

23.11.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

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

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

23.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no prédio onde funciona a licitação ou pelo e-mail cplmatoes2026@gmail.com, nos dias úteis, no horário das 08h:00min. às 12h:00min., no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

23.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II- MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IX- MINUTA DO CONTRATO;
ANEXO X – ETP -ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Matões-MA, 21 de janeiro de 2026

LUCIANO MATIAS AQUINO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste TR é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Matões, conforme especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.

2. DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVOS E PREÇOS

ITEM	GÊNEROS	UNID	DESCRIÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANT.	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	Kg	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal é a sacarose obtida a partir do caldo da cana de açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) ou de beterraba (<i>Beta alba</i> L.) purificado por processo tecnológico adequado. O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de <u>01 KG (UM QUILO)</u> . EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação nutricional. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	10.000	R\$ 5,23	R\$ 52.300,00
2	ADOÇANTE EM PÓ STÉVIA	Cxa	ADOÇANTE EM PÓ STÉVIA: adoçante natural à base de stévia. 100% natural; zero Calorias. Sem lactose; não contém glúten; não contém ciclamato de sódio e não é orgânico. Sem aroma e corante artificiais. Contem edulcorante glicosídeos de esteviol, antiumectante, dióxido de silício. EMBALAGEM: <u>CAIXA COM 40G, CONTENDO 50 ENVELOPES DE 800 MG CADA</u> , resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. OBSERVAÇÃO: Cada caixa deve apresentar a identificação do produto como nome, peso e data de validade. Prazo de VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	400	R\$ 15,50	R\$ 6.200,00

3	ALHO EM CABEÇA IN NATURA PACOTE 200G	Pct	ALHO EM CABEÇA IN NATURA PACOTE 200G: Alho trabalhado e selecionado manualmente. Produto de primeira qualidade, os dentes devem estar bem definidos e unidos, limpos, firmes e sem machucados. Com tamanho de médio a grande. Não deverá apresentar umidade, problemas com coloração, presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, com presença de dentes murchos e perfurada. Não contém glúten. EMBALAGEM: Alho em cabeças, empacotadas após seleção, em embalagens tipo cartela com 200g. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com lacres, não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 8,00	R\$ 16.000,00
4	AVEIA EM FLOCOS	Unid.	AVEIA EM FLOCOS – 170g – Aveia em flocos. EMBALAGEM: Plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Serão adotados os padrões os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, SISA/S; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a Resolução – CNNPA nº 12, de 24/07/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 9,69	R\$ 19.380,00
5	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	Sachê	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO (240g a 300g): Azeitonas, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Armazenar em local fresco e seco. Não Contém Glúten. Peso líquido 240g a 300g. Peso drenado 150g. EMBALAGEM: Plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 9,35	R\$ 28.050,00
6	BISCOITO ÁGUA E SAL 3x1 - 350G	Pct	BISCOITO ÁGUA E SAL – 350g - 3X1. INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabisulfito de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo e soja - pode conter cevada, aveia e centeio - sem lactose. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, em perfeito estado de conservação. - EMBALAGEM: embalado em pacotes impermeáveis, plástico, íntegro, resistente, lacrado contendo 350g (3x1). A embalagem deverá ser atóxica, estar intacta, conter externamente os seguintes dados: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação	6.000	R\$ 7,25	R\$ 43.500,00

			nutricional identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 48 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
7	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE 350 G - 3X1	Pct	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE 350 G - 3X1. INGREDIENTES: Produto sem Proteína do Leite de Vaca. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a Proteína do Leite de Vaca). Alérgicos: contém derivados de trigo e soja - pode conter cevada, aveia e centeio - contém glúten - sem lactose e sem proteína do leite. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, em perfeito estado de conservação. EMBALAGEM: embalado em pacotes impermeáveis, plástico, íntegro, resistente, lacrado contendo 350g (3x1). A embalagem deverá ser atóxica, estar intacta, conter externamente os seguintes dados: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 48 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 7,87	R\$ 47.220,00
8	CANELA EM PAU	Pct	CANELA EM PAU, 10g. Produto proveniente da Cinnamomum zeylanicum (canela do ceilão) procedentes de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. EMBALAGEM: de 10g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em saco plástico adequado para transporte, contendo 01 kg cada. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 4,41	R\$ 4.410,00
9	CACAU EM PÓ ALCALINO 200 G 100%	Cxa	CACAU EM PÓ ALCALINO 100%: Cacau em pó alcalino 100%. Não contém glúten, açúcar. EMBALAGEM: Acondicionados em embalagem primária com pacotes de filme de poliéster metalizado, laminado com polietileno, e a embalagem secundária de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, CONTENDO 200G (CADA CAIXA) , atóxico, não violado, resistente. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve conter externamente: prazo de validade, informação nutricional e ingredientes, os dados de identificação, procedência, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00
10	CAFÉ EM PÓ	Pct	CAFÉ EM PÓ - 100% Café. É torrado e moído, produzido a partir de grãos selecionados, com ponto de torra mais acentuado que confere uma bebida com características mais forte e marcante, contendo o selo da ABIC – com tolerância de 1% de impurezas, como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitas e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, com baixo teor de cafeína, de 0,7%p/p. Não contém glúten. EMBALAGEM: ALMOFADA DE 250G. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote,	4.000	R\$ 19,10	R\$ 76.400,00

			peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
11	CEVADA TORRADA E MOÍDA - 500G	Pct	CEVADA TORRADA E MOÍDA – 500g. Fabricado com grãos de cevadas selecionados, os quais são torrados e moídos. É um produto 100% natural. Não contém conservantes ou corantes artificiais. 100% grãos de cevada. Contém glúten. Rico em fibras, fonte de vitaminas, não contém cafeína, não tem contraindicações, pois não é estimulante. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 15,00	R\$ 45.000,00
12	CARNE BOVINA	<u>Kg</u>	CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO/ALCATRA/ COXÃO DURO/ COXÃO MOLE): Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. EMBALAGEM: Embalagem plástica, <i>porcionadas em pacotes à vácuo</i> , que variam de 2,5 a 4kg, acondicionadas em caixas que variam de 20 a 25kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente identificada individualmente com: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.	20.000	R\$ 51,00	R\$ 1.020.000,00
13	CARNE BOVINA MOÍDA	<u>Kg</u>	CARNE BOVINA DE 1ª, MOÍDA (PATINHO/FRALDINHA/ COXÃO DURO/ COXÃO MOLE): Apresentação: Carne bovina, de boa qualidade, congelada, sem gordura e retirar aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. EMBALAGEM: Segundo a Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022, no Art. 12. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter “peso máximo de 1 Kg (um quilograma), devidamente selada e etiquetada com peso, prazo de validade e congelada. A embalagem deverá conter externamente identificada	20.000	R\$ 40,75	R\$ 815.000,00

			<p>individualmente com: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo responsável técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>			
14	CARNE DE CHARQUE	<u>Pct</u>	<p>CARNE DE CHARQUE: A carne salgada de bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação.</p> <p>EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser em embalagem do tipo plástica e resistente. <u>CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO DE 500G.</u> EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote; e Informação Nutricional.</p> <p>Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária, estando cada caminhão equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	10.000	R\$ 37,50	R\$ 375.000,00

			OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo responsável técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.			
15	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR	<u>Pct</u>	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR – 100g: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. Não contém Glúten e sem açúcar, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G DE PESO LÍQUIDO</u> , resistente, atóxica, lacrada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	4.500	R\$ 7,67	R\$ 34.515,00
16	CONDIMENTO PÓ	<u>Pct</u>	CONDIMENTO PÓ: Produto a base de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 100G</u> , resistente, atóxica, lacrada, colocadas em fardos pequenos de 1kg, acondicionados em fardos maiores, totalizando 10kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.500	R\$ 10,00	R\$ 25.000,00
17	CORANTE PÓ	<u>Pct</u>	CORANTE PÓ: Colorau em pó a base de urucum. Farinha de milho enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, urucum moído e óleo de soja. Alérgicos: Embalados em equipamentos que processam outros alimentos, portanto, pode conter trigo, centeio, aveia, amendoim, leite e derivados de oleaginosas e castanhas. Pode conter traços de glúten por contaminação. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 100G</u> , resistente, atóxica, lacrada, colocadas em fardos pequenos de 1kg, acondicionados em fardos maiores, totalizando 10kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 6,50	R\$ 39.000,00
18	CREME DE LEITE	Cxa	CREME DE LEITE 200g: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes celulose microcristalina e carragena e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite. Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme. EMBALAGEM: embalagem cartonada, não amassada, <u>EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 GRAMAS DE</u>	4.500	R\$ 5,47	R\$ 24.615,00

			<u>PESO LÍQUIDO</u> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. VALIDADE : A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
19	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g	Pct	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g : Produto a base de farinha de milho flocada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. Alérgicos: pode conter soja. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G , acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE : A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	12.000	R\$ 3,20	R\$ 38.400,00
20	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Kg	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO : Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG . Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde VALIDADE : A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 8,00	R\$ 8.000,00
21	FEIJÃO PRETO	Kg	FEIJÃO PRETO : O feijão preto, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. EMBALAGEM : A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. <u>CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG (UM QUILO)</u> . A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Número do lote; 6. Informação nutricional. VALIDADE : A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 12,34	R\$ 24.680,00
22	FILE DE TILÁPIA	Pct	FILE DE TILÁPIA : File de peixe do tipo tilápia, com no máximo 10% (dez por cento) de perdas referentes à limpeza e descongelamento, sem	10.000	R\$ 46,57	R\$ 465.700,00

	SEM ESPINHAS		<p>espinhos, sem pele, filés padronizados em <u>PACOTES COM 800G</u>. O produto deverá ser primeira qualidade, limpo, congelado, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas. EMBALAGEM: Embalagem primária: saco de polietileno atóxico fechado a vácuo, resistente, com rotulo impresso. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado e reforçado, lacradas e identificadas nos aspectos qualitativos e quantitativos, com aproximadamente 20 a 25 kg cada caixa.</p> <p>TRANSPORTE Produto deverá ser transportado de forma adequada, devendo o veículo: ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada (Congelamento 12°C negativo); possuir termômetros calibrados e de fácil leitura; ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos; ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos; possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária; ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. Estar devidamente limpos, com os entregadores uniformizados (uniforme limpo, sapato fechado e gorro. Não transportar alimentos e substancias estranha que possam contaminar os alimentos.</p> <p>REFRIGERAÇÃO: A temperatura do produto no ato da entrega deve ser de 12°C a 18°C negativos para carne congelada.</p> <p>HIGIENIZAÇÃO: Entregar o produto em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade).</p> <p>RÓTULO: O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, nº. de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p> <p>VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p>			
23	FOLHA DE LOURO	Pct	<p>FOLHA DE LOURO: Possui minerais como o potássio e o magnésio e vitaminas como vitamina B6, vitamina B9 (ácido fólico) e vitamina C. Ingredientes: 100% de folha de louro. Não contém glúten. EMBALAGEM: Produto esterilizado, envazado em <u>SACOS PLÁSTICOS DE 100G DE PESO LÍQUIDO</u>, transparentes, hermeticamente fechadas e livres de sujidades. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	1.000	R\$ 10,00	R\$ 10.000,00
24	FRANGO (COXA E SOBRECOXA A) ZONAS URBANA E RURAL	Kg	<p>FRANGO (COXA E SOBRECOXA): Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. Ave (Frango): amarelo rosada, congelada até menos 12°C, resfriada de 0° a 4°C. EMBALAGEM: Embalagem plástica, de polietileno, atóxica, intacta, acondicionadas à vácuo, em caixas de 20kg de peso líquido. Embalados conforme legislação vigente em pacotes de aproximadamente 1,5kg, constando nome e composição do produto, data de processamento, lote e validade, registro no órgão</p>	20.000	R\$ 19,00	R\$ 380.000,00

			<p>competente (SIM, SIF ou IMA), valores nutricionais, O produto deverá ser congelado. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>			
25	FRANGO (PEITO)	<u>Kg</u>	<p>FRANGO (PEITO) Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. Ave (Frango): amarelo rosada, congelada até menos 12°C, resfriada de 0° a 4°C. EMBALAGEM: Embalagem plástica, de polietileno, atóxica, intacta, acondicionadas à vácuo, em caixas de 20kg de peso líquido. Embalados conforme legislação vigente em pacotes de aproximadamente 1,5kg, constando nome e composição do produto, data de processamento, lote e validade, registro no órgão competente (SIM, SIF ou IMA), valores nutricionais, O produto deverá ser congelado. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>	20.000	R\$ 25,50	R\$ 510.000,00
26	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 160g	<u>Pote</u>	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL 160g: Produto contendo apenas leite e fermento vivo em sua formulação. Sem adição de açúcares, sem conservantes e fonte de cálcio. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, DE 160G,</u> acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	5.000	R\$ 4,85	R\$ 24.250,00
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO	<u>Pct</u>	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 400g: Leite fluido integral e enzima lactase. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite, diabéticos: contém glicose. Galactosêmicos: contém galactose. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a Proteína do Leite de Vaca). EMBALAGEM:</p>	3.000	R\$ 28,14	R\$ 84.420,00

	O DE LACTOSE 400g		<u>EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, DE 400G</u> , acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
28	LEITE PÓ INTEGRAL	Pct	LEITE PÓ INTEGRAL: Produto a base de leite integral, sem glúten, integral, instantâneo, com no mínimo 25% de proteína e 26% de gordura. Com aspecto em pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Na cor branco amarelado, e Sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> A embalagem primária do produto deverá ser do tipo <u>SACO ALUMINIZADO DE 200 GRAMAS</u> hermeticamente fechada. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação nutricional. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	30.000	R\$ 9,10	R\$ 273.000,00
29	MACARRÃ O ESPAGUETE E 400G	Pct	ESPAGUETE 400g: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter ovos, centeio, cevada, aveia, soja e triticale. Como guardar o produto: Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G</u> , acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	20.000	R\$ 4,50	R\$ 90.000,00
30	MILHO P/ MINGAU	Pct	MILHO PARA MINGAU: Canjica de milho amarela. Produto contendo gene de <i>Bacillus thuringiensis</i> . Produto a base de milho/seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios do grão. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G</u> , acondicionados em fardos, totalizando 15kg de peso líquido (30pacotes por	6.000	R\$ 7,50	R\$ 45.000,00

			fardo). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
31	MILHO VERDE	Sachê	MILHO VERDE EM CONSERVA. Ingredientes: Milho (geneticamente modificado a partir de bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens e zea mays), água e sal. EMBALAGEM: Acondicionado em <u>SACHÊS COM PESO LÍQUIDO 280G E PESO DRENADO 170G.</u> O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA. Rotulagem: Rotulagem contendo, no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 5,22	R\$ 31.320,00
32	ÓLEO	Unid.	ÓLEO DE SOJA. Ingredientes: Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de Agrobacterium sp.) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Não contem glúten. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. <u>EMBALADOS EM POTES PLÁSTICOS, DE 900ML,</u> resistentes, atóxicos, acondicionados em caixas de papelão totalizando 20 unidades. EMBALAGEM: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 10,00	R\$ 30.000,00
33	OVO DE GALINHA	Cartela	OVO DE GALINHA: Ovo de galinha deverá ser de coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: Os ovos devem ser acondicionados em <u>BANDEJAS DE MATERIAL DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) UNIDADES.</u> EMBALAGEM SECUNDÁRIA: As embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote; e Informação Nutricional.	4.000	R\$ 28,16	R\$ 112.640,00

			Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária. É de responsabilidade da empresa fornecedora fazer a entrega dos produtos em cada escola do município, um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco, sapatos fechados e boné) para o transporte dos produtos até às escolas, sendo acompanhados por um funcionário do Setor da Merenda Escolar. Os produtos deverão ser conferidos na presença do responsável pelo recebimento.			
34	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – TIPO CARNE BRANCA	Pct	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – TIPO CARNE BRANCA: Proteína Texturizada de soja. 100% Natural, sem colesterol. Contém Glúten. Pode haver Soja, Macadâmias, Nozes, Castanha-de-caju, Castanha do Brasil/Pará, Pecãs, Pistaches, Castanhas, Centeio, Cevada, Pinoli e Trigo. Apresentação: Sem glúten. Produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. EMBALAGEM: Acondicionado em EMBALAGEM DE 400G. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve constar todos os dizeres obrigatórios. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	4.000	R\$ 13,50	R\$ 54.000,00
35	POLPA DE FRUTA – ABACAXI COM HORTELÃ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR ABACAXI COM HORTELÃ: Polpa de abacaxi com hortelã. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 11,50	R\$ 23.000,00
36	POLPA DE FRUTA – ACEROLA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR ACEROLA. Ingredientes: Polpa de Acerola, não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da	2.000	R\$ 8,75	R\$ 17.500,00

			entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.			
37	POLPA DE FRUTA – BACURI	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR BACURI. Ingredientes: Polpa de Bacuri, não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 20,25	R\$ 40.500,00
38	POLPA DE FRUTA – CAJÁ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR COM CAJÁ: Polpa de cajá. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser <u>EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 10,44	R\$ 20.880,00
39	POLPA DE FRUTA – CAJU	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR COM CAJU: Polpa de caju. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser <u>EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 7,75	R\$ 15.500,00
40	POLPA DE FRUTA – GOIABA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR GOIABA. Ingredientes: Polpa de Goiaba, Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento	2.000	R\$ 7,75	R\$ 15.500,00

			(M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.			
41	POLPA DE FRUTA – MANGA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR MANGA. Ingredientes: Polpa de MANGA. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem:</u> rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 6,00	R\$ 12.000,00
42	POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ. Ingredientes: Polpa de Maracujá. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem:</u> rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 16,79	R\$ 33.580,00
43	RISOTO – FORMULADO	Kg	RISOTO (FORMULADO – SABORES VARIADOS): Arroz, macarrão, sal, gordura vegetal hidrogenada, PVT, cenoura flocos, tomate flocos, legumes desidratados e condimentos. Não contém glúten. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 01 KG, acondicionados em caixas de 10kg a 12 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo a 60 dias da entrega no depósito. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNP.	6.000	R\$ 21,00	R\$ 126.000,00
44	ROSQUINHAS LACTOSE 300G	Pct	ROSQUINHAS SEM LACTOSE 300g (CHOCOLATE OU COCO): Produto sem Proteína do Leite de Vaca. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a proteína do leite de Vaca). ALÉRGICOS: Contém derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, aveia e centeio. Contém glúten. Sem lactose e sem proteína do leite. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	12.000	R\$ 6,00	R\$ 72.000,00
45	SAL	Kg	SAL IODADO: Produto a base de cloreto de sódio, iodato de potássio e antioxidantes. Não contém glúten. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens	1.500	R\$ 2,82	R\$ 4.230,00

			sucessivas. EMBALAGEM: embalados em <u>SACOS PLÁSTICOS, DE 1KG</u> , resistentes, atóxicos, acondicionados em fardos plásticos, totalizando 30kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
46	SARDINHA EM LATA EM ÓLEO	Lta	SARDINHA EM ÓLEO: Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. <u>LATAS COM PESO BRUTO DE 170G E PESO LÍQUIDO DE 125G</u> , acondicionados em caixas de papelão, lacradas totalizando 50 unidades. EMBALAGEM: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	25.000	R\$ 6,50	R\$ 162.500,00
47	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR ACEROLA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE ACEROLA. I Polpa de acerola, água e suco concentrado de acerola. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 7,05	R\$ 49.350,00
48	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR CAJU	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE CAJU. Polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 5,21	R\$ 36.470,00
49	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR GOIABA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE GOIABA. Polpa de goiaba, água e suco concentrado de goiaba. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 5,45	R\$ 38.150,00
50	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR LARANJA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE LARANJA. Polpa de laranja, água e suco concentrado de laranja. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e	7.000	R\$ 8,10	R\$ 56.700,00

			Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
51	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR UVA	Gfa	CONCENTRADO LÍQUIDO DE UVA. Polpa de uva, água e suco concentrado de uva. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 8,00	R\$ 56.000,00
52	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR ACEROLA	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR ACEROLA. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 55,44	R\$ 55.440,00
53	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJÁ	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJÁ Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 74,88	R\$ 74.880,00
54	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJU	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJU. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 57,86	R\$ 57.860,00
55	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO –	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR GOIABA. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa	1.000	R\$ 55,00	R\$ 55.000,00

	SABOR GOIABA		da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
56	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MANGA	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MANGA. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 53,50	R\$ 53.500,00
57	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MARACUJÁ	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MARACUJÁ. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS. Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 95,00	R\$ 95.000,00
58	UVA PASSA PRETA DESIDRATADA SEM SEMENTE	Sachê	UVA PASSA PRETA DESIDRATADA SEM SEMENTE: Uva preta seca. ALÉRGICOS: pode conter trigo, aveia, soja e castanha por serem embalados no mesmo equipamento. EMBALAGEM: embalagem hermeticamente fechada, com peso líquido do SACHÊ DE 250G e rotulada conforme a legislação vigente. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 15,75	R\$ 31.500,00
VALOR TOTAL				R\$ 6.085.040,00		

3. DA JUSTIFICATIVA

A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, sendo uma importante estratégia de combate à desnutrição e promovendo a segurança alimentar. A ausência ou inadequação dessas refeições pode levar a sérios comprometimentos no aprendizado, na concentração e, conseqüentemente, no desempenho escolar dos alunos. Além disso, questões nutricionais não atendidas podem resultar em conseqüências a longo prazo para a saúde da população em geral.

Nesse contexto, a demanda por um fornecimento regular e de qualidade de merenda escolar é essencial e deve ser identificada com precisão. A falta dessa oferta pode estar vinculada a diversos fatores, como deficiências na logística de distribuição, na seleção de fornecedores ou na composição nutricional dos cardápios oferecidos, o que compromete a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras iniciativas semelhantes.

A relevância do atendimento a essa necessidade é evidente quando se considera o interesse público. Proporcionar uma alimentação escolar adequada não apenas cumpre um dever jurídico e moral da administração pública, mas também impacta diretamente na formação de uma geração mais saudável e preparada para o futuro. Por isso, é fundamental que a Prefeitura Municipal de Matões implemente estratégias eficazes para assegurar a continuidade e a qualidade da merenda escolar, visando ao fortalecimento do direito à alimentação adequada e à educação dos cidadãos.

Justifica-se, portanto a contratação de empresa com o objetivo de dar maior eficiência e continuidade às ações realizadas pela Prefeitura de Matões, pois a presente demanda para aquisição de merenda escolar visa garantir uma dieta nutricional equilibrada, tendo em vista que muitas crianças não tem condições de ter uma alimentação de qualidade em suas casas, sendo a merenda escolar para muitas a principal refeição do dia. Dessa forma, para garantir o bom desenvolvimento e uma aprendizagem de qualidade faz-se necessária a realização de processo licitatório visando a economia e efetividade na Administração Pública.

4 - DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

4.1. A entrega dos materiais, objeto deste Termo de Referência, serão entregues em local e horário pré-determinado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as devidas emissões de Ordem de Fornecimento, emitidas pelo Gestor de contratos.

4.2. Os prazos especificados neste item consideram-se cumpridos, se a empresa vencedora comprovar o envio dos produtos dentro do lapso temporal mencionado;

4.3. A licitante deverá ter disponíveis, todos os produtos adjudicados, para efetuar a entrega. Caso não seja efetivada a entrega dentro do prazo previsto, a empresa classificada em segundo lugar será convocada para o fornecimento dos mesmos.

4.4. O local de entrega será o estabelecido na Ordem de fornecimento;

4.5. A entrega será parcelada de acordo com a demanda. Não serão aceitos produtos com marcas diferentes das que foram aprovadas na licitação.

4.6. Por ocasião do fornecimento, os produtos deverão ser entregues de acordo com o quantitativo solicitado pela Secretaria de Assistência Social e atender às exigências no que diz respeito a prazos de entrega e de controle de qualidade, atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII da Lei Federal no 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor e nos seus demais dispostos.

4.7. O aceite/aprovação do produto pela Prefeitura não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do produto ou disparidades com as especificações estabelecidas no Edital, verificadas, posteriormente, garantindo-se à Prefeitura as faculdades previstas no art.18 da Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

4.8. Caso haja substituição do produto será o mesmo substituído pelo Contratado, no prazo determinado estará o Contratado incorreto em atraso na entrega e sujeito à aplicação das sanções previstas na legislação.

4.9. A Primeira entrega também funcionará como amostra, caso os produtos das marcas entregues não sejam aprovadas pela Equipe nutricional da merenda escolar do Município de Matões a empresa será notificada para substituição do produto, caso não atenda, seu contrato poderá ser rescindido unilateralmente no interesse da Administração.

5 – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, contendo a descrição dos produtos, quantidade, preço unitário, e valor total, nota de entrega atestada, mediante a apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor designado para seu acompanhamento e fiscalização, nos termos da Lei 14.133/2021

5.2. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(s), motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado para pagamento, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

5.3. Em caso de irregularidade, o pagamento será suspenso até que sejam sanadas as pendências, sem ônus para a Contratante. Não serão efetuados, também, quaisquer pagamentos à Contratada enquanto houver inadimplência contratual.

6 - DO PRAZO DE VALIDADE

6.1. O prazo de validade dos produtos a serem entregues será de no mínimo 12 (doze) meses, conforme o caso, a contar da data de fabricação, e deverão ser entregues com prazo de validade mínimo restante de 06 (seis) meses a contar da data de fabricação.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

7.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

7.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

7.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão: atender a todos os requisitos estabelecidos no edital e no Termo de Referência.

8. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

8.1. O prazo de entrega dos bens é de até 8 dias, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pelo Município de Matões.

8.2. A entrega dos bens será realizada no endereço informado na Ordem de fornecimento emitida pelo gestor de contratos.

8.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

8.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 08(oito) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

9.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

10.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

10.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

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

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

10.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

10.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

10.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO.

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

12.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

13.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

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

13.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

13.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara)

13.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

14. DO PAGAMENTO.

14.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

14.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

14.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

14.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

14.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

14.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

14.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

14.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

14.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

14.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

14.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira =, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

15. DO REAJUSTE.

15.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

15.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

15.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

15.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

16.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- 17.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 17.1.2.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 17.1.3.** Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 17.1.4.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 17.1.5.** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 17.1.6.** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 17.1.7.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 17.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 17.1.9.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

17.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa,
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- f) Impedimento de Licitar no Município de Matões, sendo a empresa inserida no Cadastro Municipal de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal – CADIMP, conforme Lei Municipal Nº 766, DE 10 DE JUNHO DE 2024

17.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

17.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Secretaria Municipal de Educação, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

17.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **cinco dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Secretaria de Educação poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

17.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o

caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

17.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.11. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município de Matões.

Lenara Lucia Alves Cavalcante
Nutricionista Responsável Técnica

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/20**, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITE NS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: DECLARA QUE:

- ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA AVENIDA DUQUE DE CAXIAS, 311, CENTRO, MATÕES-MA TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL
E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026**

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATÕES
AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.

_____, PORTADOR DO RG _____, ABAIXO ASSINADO, NA
QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE, _____, CNPJ
_____, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES
ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE
QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO ÓRGÃO LICITANTE QUANTO À
QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES
ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE
EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.

DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS
SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A
IDONEIDADE DA PROPONENTE.

_____ EM, ___ DE _____ DE 20***.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A), PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº E CPF Nº, DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO INC. VI DO ART. Nº 68 DA LEI Nº 14.133/2021, QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ()¹.

.....
(DATA)

.....
(REPRESENTANTE LEGAL)

¹ Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA.
(MODELO)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A) A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), E O CONTEÚDO DA PROPOSTA NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

B) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026 NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

C) QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026 QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº002/2026 NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

E) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICA Nº 002/2026 NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS; E

F) QUE ESTÁ PLENAMENTE CIENTE DO TEOR E DA EXTENSÃO DESTA DECLARAÇÃO E QUE DETÉM PLENOS PODERES E INFORMAÇÕES PARA FIRMÁ-LA.

....., DE DE 20***.

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], **DECLARA**, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E PELO ARTIGO 4º DA LEI Nº 14.133/2021.

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

() **MICROEMPRESA** – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

- ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;
- A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR

(NO CASO DE ME E EPP)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

CRC: _____

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

À

***** ÓRGÃO LICITANTE**

AO Pregoeiro / EQUIPE DE APOIO

A EMPRESA, INSCRITA NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR....., PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº..... E DO CPF Nº, DECLARA NÃO TER RECEBIDO DO MUNICÍPIO DE _____/UF OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU INDIRETA, EM ÂMBITO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E OU IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, ASSIM COMO NÃO TER RECEBIDO DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

_____ EM, ___ DE _____ DE 20***.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)

**ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.
(MODELO)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

A(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ Nº.....,
LOCALIZADA À, DECLARA, EM CONFORMIDADE COM A LEI Nº
14.133/2021, QUE CUMPRE TODOS OS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO PARA ESTE
CERTAME LICITATÓRIO NO MUNICÍPIO *** **ÓRGÃO LICITANTE** – **PREGÃO**
ELETRÔNICO Nº 002/2026

....., DE DE 20***.

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/20____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210.660.003/2026

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI * ENTE PÚBLICO LICITANTE E A EMPRESA *****

A *** ENTE PÚBLICO LICITANTE por intermédio do(a) (órgão interno contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo Secretário Municipal de, o Sr....., portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 123/2006, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20....., , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de ***, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

EMPRESA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
REPRESENTANTE:	
E-MAIL:	TEL.: ()

ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista na Lei Orçamentária, na classificação abaixo:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.02.00 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

12.361.0012.2118.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Ensino Fundamental.

12.365.0012.2119.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Educação Infantil Creche.

12.365.0012.2120.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Educação Infantil Pré-Escola.

12.366.0012.2121.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos (EJA).

12.367.0012.2122.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Educação Especial.

12.361.0012.2123.0000 – Manutenção da Alimentação Escolar – Educação Quilombola.

NATUREZA DA DESPESA:3.3.90.30.00 – Material de Consumo

5. CLÁUSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO

5.1 Não será admitida subcontratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

6.1 O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6.2 O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATADA.

6.3 O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, que conterà o detalhamento do serviço.

a) O “atesto” fica condicionada à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA com o serviço efetivamente executado.

6.4 O pagamento será creditado na **Conta Corrente nº XXXX; Agência nº XXXX; BANCO: XXXX.**

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

6.5 Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

a) Não produziu os resultados acordados;

b) Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

c) Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.6 Antes do pagamento, a CONTRATANTE verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da CONTRATADA no Sistema de Cadastro Municipal e/ou nos *sites* oficiais,

especialmente quanto à regularidade fiscal, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

6.7 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação, municipal, Estadual e federal

a) A CONTRATADA 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.

6.8 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

6.9 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

6.10 A Contratante não fará nenhum pagamento à Contratada antes de paga ou revelada à multa que porventura lhe tenha sido aplicada.

6.11 Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

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

6.13 Em caso de atraso de pagamento, motivado pela Administração Pública, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice IPC do mês anterior ao pagamento da parcela.

7. CLÁUSULA SÉTIMA– REAJUSTE.

7.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas a este Contrato.

7.2 Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, justificando o pedido, estando a critério da Administração Pública o aceite ou não do reajuste, baseado nos limites estabelecidos em lei.

7.3. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

7.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.5 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.6 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.7 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9 O reajuste será realizado por apostilamento/Aditivo Contratual.

8. CLÁUSULA OITAVA–REACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

8.1 O prazo para resposta ao pedido do Contratado de reactuação de preços será de 10 (dez) dias úteis.

8.2 O prazo para resposta ao pedido do Contratado de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 10 (dez) dias úteis.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA- ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

10.1 As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO.

11.1 A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2 A verificação da adequação da execução da obra deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e especificações do objeto contratual.

11.3 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

11.4 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução da obra e da qualidade demandada;

11.5 Os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigida;

11.6 A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

11.7 A adequação da execução da obra à rotina de execução estabelecida;

11.8 O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e a satisfação do público usuário.

11.9 O fiscal ou gestor do contrato ao verificar que houve subdimensionamento produtividade pactuada, sem perda da qualidade, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei 14.133.

11.10 A conformidade do material a ser utilizado na obra deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca qualidade e forma de uso.

11.11 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais e comunicando a autoridade competente, quando for o caso, conforme o disposto na Lei nº 14.133.

11.12 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto na Lei nº 14.133.

11.13 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

12.1 As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital e descritas abaixo:

12.2 São obrigações da Contratante:

- 12.2.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 12.2.2** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 12.2.3** Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.
- 12.2.4** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 12.2.5** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 12.2.6** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 12.2.7** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 12.2.8** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 12.2.9** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 12.2.10** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 12.2.11** A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 12.2.12** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.
- 12.2.13** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 12.2.14** Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração dos serviços pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2.15** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 12.2.16** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 12.2.17** Exigir do Contratado que providencie a documentação indispensável para o recebimento definitivo da obra, quando for o caso;
- 12.2.18** Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 12.2.19** Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 12.2.20** Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

12.3 São obrigações do Contratado:

- 12.3.1** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 12.3.1.1** Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato
- 12.3.1.2** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade
- 12.3.2** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 12.3.3** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 12.3.4** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3.5** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.3.6** Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.
- 12.3.7** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 12.3.8** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - b) certidão conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
 - c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 12.3.9** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 12.3.10** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.3.11** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.3.12** Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.3.13** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

12.3.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.3.15 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência ou instrumento congêneres.

12.3.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.3.17 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

12.3.18 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

12.3.19 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

12.3.20 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.3.21 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

12.3.22 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

12.3.23 Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

12.3.24 Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) **Multa:**

(1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

e) **Impedimento de licitar no Município de Matões-MA** sendo a empresa inserida no Cadastro Municipal de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal – CADIMP, conforme Lei Municipal Nº 766, DE 10 DE JUNHO DE 2024.

13.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021);

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

13.3.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.4 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.5 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.6 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

13.7 A personalidade jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

13.8 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de

Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021) 12.10.

13.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

13.10 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

14.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

14.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

14.3 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

14.4 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

14.5 O Contratado deverá exigir de suboperadores o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

14.6 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

14.7 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

14.8 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

14.9 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

14.10 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

14.11 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – EXTINÇÃO.

15.1 O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

15.1.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

15.1.2 Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

15.2 A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

15.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

15.4 O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

15.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3 Indenizações e multas.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – VEDAÇÕES.

16.1 É VEDADO À CONTRATADA:

16.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

16.1.2 Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES.

17.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

17.2 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS.

18.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – PUBLICAÇÃO.

19.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO.

É eleito o Foro da Comarca de Matões para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.



....., DE DE 20***.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO X – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**INTRODUÇÃO**

O presente documento foi feito para justificar a eventual e futura contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Matões, conforme especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência, ou seja, esta situação se reflete na necessidade de garantir que todos os estudantes tenham acesso a refeições balanceadas e nutritivas durante o período escolar, contribuindo assim para a promoção da saúde e do bem-estar dos mesmos.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Matões enfrenta um desafio significativo relacionado à oferta adequada e contínua de merenda escolar para os alunos da rede pública de ensino. A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, sendo uma importante estratégia de combate à desnutrição e promovendo a segurança alimentar. A ausência ou inadequação dessas refeições pode levar a sérios comprometimentos no aprendizado, na concentração e, conseqüentemente, no desempenho escolar dos alunos. Além disso, questões nutricionais não atendidas podem resultar em conseqüências a longo prazo para a saúde da população em geral. Nesse contexto, a demanda por um fornecimento regular e de qualidade de merenda escolar é essencial e deve ser identificada com precisão. A falta dessa oferta pode estar vinculada a diversos fatores, como deficiências na logística de distribuição, na seleção de fornecedores ou na composição nutricional dos cardápios oferecidos, o que compromete a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras iniciativas semelhantes. A relevância do atendimento a essa necessidade é evidente quando se considera o interesse público. Proporcionar uma alimentação escolar adequada não apenas cumpre um dever jurídico e moral da administração pública, mas também impacta diretamente na formação de uma geração mais saudável e preparada para o futuro. Por isso, é fundamental que a Prefeitura Municipal de Matões implemente estratégias eficazes para assegurar a continuidade e a qualidade da merenda escolar, visando ao fortalecimento do direito à alimentação adequada e à educação de seus jovens cidadãos. Assim, a carência identificada se configura como uma prioridade que requer atenção imediata, planejamento eficiente e a busca por parceria com fornecedores qualificados, de modo a atender as necessidades nutricionais da população estudantil de forma eficaz e responsável.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços relacionados à merenda escolar para a Prefeitura Municipal de Matões é uma medida essencial para assegurar a adequação nutricional dos alunos da rede pública de ensino. A seguir, apresentamos as soluções que esta Administração realizará visando garantir a seleção da proposta mais vantajosa e eficaz na solução do problema identificado.

1. Oferta de refeições balanceadas que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, conforme diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).
2. Atendimento às restrições alimentares e alergias preexistentes, com opção de cardápios especiais quando necessário.
3. Garantia de que todas as refeições fornecidas tenham valor calórico adequado por faixa etária, conforme recomendações nutricionais específicas.
4. A empresa contratada deverá assumir o compromisso com a segurança alimentar, seguindo rigorosamente as normas de higiene e manipulação de alimentos estabelecidas pela Anvisa.
5. Disponibilidade de um plano de atendimento emergencial para situações de falta de abastecimento ou problemas logísticos que comprometam a entrega das refeições.

Esses requisitos visam garantir que a contratação se traduza em um serviço de qualidade, efetivo e que atenda plenamente às necessidades nutricionais dos alunos da rede pública de ensino de Matões.

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A contratação ocorrerá de acordo com a necessidade da Secretaria de Educação, calculado com base na quantidade de alunos matriculados e na estimativa enviada pelo setor de alimentação, conforme estabelecido pela equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para que sejam adquiridos os alimentos é necessário que haja a contratação de empresa, e para que essa contratação se dê de forma transparente, imparcial e justa, é necessário a realização de um procedimento licitatório.

Para esse procedimento foram feitas pesquisas e constatado que existem no Mercado vários fornecedores que poderão ter interesse em prestar os itens, o que torna viável a realização do pregão para a escolha da melhor proposta.

5 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	GÊNEROS	UNID	DESCRIÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANT.	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	Kg	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal é a sacarose obtida a partir do caldo da cana de açúcar (Saccharum officinarum L.) ou de beterraba (Beta alba L.) purificado por processo tecnológico adequado. O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de <u>01 KG (UM QUILO)</u> . EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da	10.000	R\$ 5,23	R\$ 52.300,00

			empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação nutricional. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
2	ADOÇANTE EM PÓ STÉVIA	Cxa	ADOÇANTE EM PÓ STÉVIA: adoçante natural à base de stévia. 100% natural; zero Calorias. Sem lactose; não contém glúten; não contem ciclamato de sódio e não é orgânico. Sem aroma e corante artificiais. Contem edulcorante glicosídeos de esteviol, antiumectante, dióxido de silício. EMBALAGEM: <u>CAIXA COM 40G, CONTENDO 50 ENVELOPES DE 800 MG CADA</u> , resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. OBSERVAÇÃO: Cada caixa deve apresentar a identificação do produto como nome, peso e data de validade. Prazo de VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	400	R\$ 15,50	R\$ 6.200,00
3	ALHO EM CABEÇA IN NATURA PACOTE 200G	Pct	ALHO EM CABEÇA IN NATURA PACOTE 200G: Alho trabalhado e selecionado manualmente. Produto de primeira qualidade, os dentes devem estar bem definidos e unidos, limpos, firmes e sem machucados. Com tamanho de médio a grande. Não deverá apresentar umidade, problemas com coloração, presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, com presença de dentes murchos e perfurada. Não contém glúten. EMBALAGEM: Alho em cabeças, empacotadas após seleção, em embalagens tipo cartela com 200g. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com lacres, não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 8,00	R\$ 16.000,00
4	AVEIA EM FLOCOS	Unid.	AVEIA EM FLOCOS – 170g – Aveia em flocos. EMBALAGEM: Plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Serão adotados os padrões os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, SISA/S; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a Resolução – CNNPA nº 12, de 24/07/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 9,69	R\$ 19.380,00

5	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	Sachê	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO (240g a 300g): Azeitonas, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Armazenar em local fresco e seco. Não Contém Glúten. Peso líquido 240g a 300g. Peso drenado 150g. EMBALAGEM: Plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 9,35	R\$ 28.050,00
6	BISCOITO ÁGUA E SAL 3x1 - 350G	Pct	BISCOITO ÁGUA E SAL – 350g - 3X1. INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo e soja - pode conter cevada, aveia e centeio - sem lactose. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, em perfeito estado de conservação. - EMBALAGEM: embalado em pacotes impermeáveis, plástico, íntegro, resistente, lacrado contendo 350g (3x1). A embalagem deverá ser atóxica, estar intacta, conter externamente os seguintes dados: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 48 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 7,25	R\$ 43.500,00
7	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE 350 G - 3X1	Pct	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE 350 G - 3X1. INGREDIENTES: Produto sem Proteína do Leite de Vaca. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a Proteína do Leite de Vaca). Alérgicos: contém derivados de trigo e soja - pode conter cevada, aveia e centeio - contém glúten - sem lactose e sem proteína do leite. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, em perfeito estado de conservação. EMBALAGEM: embalado em pacotes impermeáveis, plástico, íntegro, resistente, lacrado contendo 350g (3x1). A embalagem deverá ser atóxica, estar intacta, conter externamente os seguintes dados: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 48 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 7,87	R\$ 47.220,00

8	CANELA EM PAU	Pct	CANELA EM PAU, 10g. Produto proveniente da <i>Cinnamomum zeylanicum</i> (canela do ceilão) procedentes de espécimes vegetais genuínas, são, limpas e secas. EMBALAGEM: de 10g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em saco plástico adequado para transporte, contendo 01 kg cada. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 4,41	R\$ 4.410,00
9	CACAU EM PÓ ALCALINO 200 G 100%	Cxa	CACAU EM PÓ ALCALINO 100%: Cacau em pó alcalino 100%. Não contém glúten, açúcar. EMBALAGEM: Acondicionados em embalagem primária com pacotes de filme de poliéster metalizado, laminado com polietileno, e a embalagem secundária de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, CONTENDO 200G (CADA CAIXA) , atóxico, não violado, resistente. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve conter externamente: prazo de validade, informação nutricional e ingredientes, os dados de identificação, procedência, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00
10	CAFÉ EM PÓ	Pct	CAFÉ EM PÓ - 100% Café. É torrado e moído, produzido a partir de grãos selecionados, com ponto de torra mais acentuado que confere uma bebida com características mais forte e marcante, contendo o selo da ABIC – com tolerância de 1% de impurezas, como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitas e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, com baixo teor de cafeína, de 0,7%p/p. Não contém glúten. EMBALAGEM: ALMOFADA DE 250G. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	4.000	R\$ 19,10	R\$ 76.400,00
11	CEVADA TORRADA E MOÍDA - 500G	Pct	CEVADA TORRADA E MOÍDA - 500g. Fabricado com grãos de cevadas selecionados, os quais são torrados e moídos. É um produto 100% natural. Não contém conservantes ou corantes artificiais. 100% grãos de cevada. Contém glúten. Rico em fibras, fonte de vitaminas, não contém cafeína, não tem contraindicações, pois não é estimulante. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 15,00	R\$ 45.000,00
12	CARNE BOVINA	Kg	CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO/ALCATRA/ COXÃO DURO/ COXÃO MOLE): Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. EMBALAGEM: Embalagem plástica, <i>porcionadas em pacotes à vácuo</i> , que variam de 2,5 a 4kg, acondicionadas em caixas que variam de 20 a 25kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente identificada individualmente com: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	20.000	R\$ 51,00	R\$ 1.020.000,00

			<p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>			
13	CARNE BOVINA MOÍDA	<u>Kg</u>	<p>CARNE BOVINA DE 1ª, MOÍDA (PATINHO/ FRALDINHA/ COXÃO DURO/ COXÃO MOLE): Apresentação: Carne bovina, de boa qualidade, congelada, sem gordura e retirar aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. EMBALAGEM: Segundo a Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022, no Art. 12. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter “peso máximo de 1 Kg (um quilograma), devidamente selada e etiquetada com peso, prazo de validade e congelada. A embalagem deverá conter externamente identificada individualmente com: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo responsável técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>	20.000	R\$ 40,75	R\$ 815.000,00
14	CARNE DE CHARQUE	<u>Pct</u>	<p>CARNE DE CHARQUE: A carne salgada de bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação.</p> <p>EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser em embalagem do tipo plástica e resistente. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o</p>	10.000	R\$ 37,50	R\$ 375.000,00

			<p>seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote; e Informação Nutricional.</p> <p>Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária, estando cada caminhão equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo responsável técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>			
15	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR	<u>Pct</u>	<p>COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR – 100g: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. Não contém Glúten e sem açúcar, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G DE PESO LÍQUIDO</u>, resistente, atóxica, lacrada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	4.500	R\$ 7,67	R\$ 34.515,00
16	CONDIMENTO TO PÓ	<u>Pct</u>	<p>CONDIMENTO PÓ: Produto a base de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 100G</u>, resistente, atóxica, lacrada, colocadas em fardos pequenos de 1kg,</p>	2.500	R\$ 10,00	R\$ 25.000,00

			acondicionados em fardos maiores, totalizando 10kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
17	CORANTE PÓ	Pct	CORANTE PÓ: Colorau em pó a base de urucum. Farinha de milho enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, urucum moído e óleo de soja. Alérgicos: Embalados em equipamentos que processam outros alimentos, portanto, pode conter trigo, centeio, aveia, amendoim, leite e derivados de oleaginosas e castanhas. Pode conter traços de glúten por contaminação. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 100G</u> , resistente, atóxica, lacrada, colocadas em fardos pequenos de 1kg, acondicionados em fardos maiores, totalizando 10kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 6,50	R\$ 39.000,00
18	CREME DE LEITE	Cxa	CREME DE LEITE 200g: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes celulose microcristalina e carragena e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite. Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme. EMBALAGEM: embalagem cartonada, não amassada, <u>EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO</u> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	4.500	R\$ 5,47	R\$ 24.615,00
19	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g	Pct	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g: Produto a base de farinha de milho flocada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. Alérgicos: pode conter soja. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G</u> , acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	12.000	R\$ 3,20	R\$ 38.400,00
20	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Kg	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. EMBALAGEM: <u>EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG</u> . Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 8,00	R\$ 8.000,00
21	FEIJÃO PRETO	Kg	FEIJÃO PRETO: O feijão preto, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e	2.000	R\$ 12,34	R\$ 24.680,00

			<p>espécies. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. <u>CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG (UM QUILO).</u> A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Número do lote; 6. Informação nutricional. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>			
22	FILE DE TILÁPIA SEM ESPINHAS	Pct	<p>FILE DE TILÁPIA: File de peixe do tipo tilápia, com no máximo 10% (dez por cento) de perdas referentes à limpeza e descongelamento, sem espinhos, sem pele, filés padronizados em <u>PACOTES COM 800G</u>. O produto deverá ser primeira qualidade, limpo, congelado, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas. EMBALAGEM: Embalagem primária: saco de polietileno atóxico fechado a vácuo, resistente, com rotulo impresso. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado e reforçado, lacradas e identificadas nos aspectos qualitativos e quantitativos, com aproximadamente 20 a 25 kg cada caixa.</p> <p>TRANSPORTE Produto deverá ser transportado de forma adequada, devendo o veículo: ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada (Congelamento 12°C negativo); possuir termômetros calibrados e de fácil leitura; ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos; ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos; possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária; ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. Estar devidamente limpos, com os entregadores uniformizados (uniforme limpo, sapato fechado e gorro. Não transportar alimentos e substâncias estranha que possam contaminar os alimentos.</p> <p>REFRIGERAÇÃO: A temperatura do produto no ato da entrega deve ser de 12°C a 18°C negativos para carne congelada.</p>	10.000	R\$ 46,57	R\$ 465.700,00

			<p>HIGIENIZAÇÃO: Entregar o produto em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade).</p> <p>RÓTULO: O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, n°. de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p> <p>VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p>			
23	FOLHA DE LOURO	Pct	<p>FOLHA DE LOURO: Possui minerais como o potássio e o magnésio e vitaminas como vitamina B6, vitamina B9 (ácido fólico) e vitamina C. Ingredientes: 100% de folha de louro. Não contém glúten. EMBALAGEM: Produto esterilizado, envazado em SACOS PLÁSTICOS DE 100G DE PESO LÍQUIDO, transparentes, hermeticamente fechadas e livres de sujidades. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	1.000	R\$ 10,00	R\$ 10.000,00
24	FRANGO (COXA E SOBRECOXA A) ZONAS URBANA E RURAL	<u>Kg</u>	<p>FRANGO (COXA E SOBRECOXA): Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. Ave (Frango): amarelo rosada, congelada até menos 12°C, resfriada de 0° a 4°C. EMBALAGEM: Embalagem plástica, de polietileno, atóxica, intacta, acondicionadas à vácuo, em caixas de 20kg de peso líquido. Embalados conforme legislação vigente em pacotes de aproximadamente 1,5kg, constando nome e composição do produto, data de processamento, lote e validade, registro no órgão competente (SIM, SIF ou IMA), valores nutricionais, O produto deverá ser congelado. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.</p>	20.000	R\$ 19,00	R\$ 380.000,00
25	FRANGO (PEITO)	<u>Kg</u>	<p>FRANGO (PEITO) Gênero alimentício in natura, abatido de forma higiênica, livre de sujidades. Entregue de forma segura, acondicionada em refrigeração. Ave (Frango): amarelo rosada, congelada até menos 12°C, resfriada de 0° a 4°C. EMBALAGEM: Embalagem plástica, de polietileno, atóxica, intacta, acondicionadas à vácuo, em caixas de 20kg de peso líquido. Embalados conforme legislação vigente em pacotes de aproximadamente 1,5kg, constando nome e composição do produto, data de processamento, lote e validade, registro no órgão competente (SIM, SIF ou IMA), valores nutricionais, O produto deverá ser congelado. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.</p>	20.000	R\$ 25,50	R\$ 510.000,00

			OBSERVAÇÃO: Deverá ser entregue semanalmente e parceladamente, no dia anterior ao do cronograma entregue pelo Responsável Técnico nutricionista, no turno da manhã nas escolas, juntamente com os funcionários do setor de alimentação escolar (SAE), em caminhão ou carro refrigerado, seguindo o cronograma de entrega do referido gênero, segundo a necessidade da pauta mensal. Em caso de entrega na zona rural, o fornecedor fica responsável pela entrega nas escolas, juntamente com os funcionários do SAE, em caminhão ou carro refrigerado.			
26	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 160g	Pote	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 160g: Produto contendo apenas leite e fermento vivo em sua formulação. Sem adição de açúcares, sem conservantes e fonte de cálcio. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, DE 160G, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	5.000	R\$ 4,85	R\$ 24.250,00
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 400g	Pct	LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 400g: Leite fluido integral e enzima lactase. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite, diabéticos: contém glicose. Galactosêmicos: contém galactose. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a Proteína do Leite de Vaca). EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, DE 400G, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	3.000	R\$ 28,14	R\$ 84.420,00
28	LEITE PÓ INTEGRAL	Pct	LEITE PÓ INTEGRAL: Produto a base de leite integral, sem glúten, integral, instantâneo, com no mínimo 25% de proteína e 26% de gordura. Com aspecto em pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Na cor branco amarelado, e Sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem primária do produto deverá ser do tipo SACO ALUMINIZADO DE 200 GRAMAS hermeticamente fechada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem	30.000	R\$ 9,10	R\$ 273.000,00

			primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação nutricional. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
29	MACARRÃO O ESPAGUETE E 400G	Pct	ESPAGUETE 400g: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter ovos, centeio, cevada, aveia, soja e triticale. Como guardar o produto: Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G , acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	20.000	R\$ 4,50	R\$ 90.000,00
30	MILHO P/ MINGAU	Pct	MILHO PARA MINGAU: Canjica de milho amarela. Produto contendo gene de <i>Bacillus thuringiensis</i> . Produto a base de milho/seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios do grão. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G , acondicionados em fardos, totalizando 15kg de peso líquido (30pacotes por fardo). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 7,50	R\$ 45.000,00
31	MILHO VERDE	Sachê	MILHO VERDE EM CONSERVA. Ingredientes: Milho (geneticamente modificado a partir de <i>bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>agrobacterium tumefaciens</i> e <i>zea mays</i>), água e sal. EMBALAGEM: Acondicionado em SACHÊS COM PESO LÍQUIDO 280G E PESO DRENADO 170G. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA. Rotulagem: Rotulagem contendo, no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	6.000	R\$ 5,22	R\$ 31.320,00
32	ÓLEO	Unid.	ÓLEO DE SOJA. Ingredientes: Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de <i>Agrobacterium sp.</i>) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Não contém glúten. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. EMBALADOS EM POTES PLÁSTICOS, DE 900ML, resistentes, atóxicos, acondicionados em caixas de papelão totalizando 20 unidades. EMBALAGEM: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. VALIDADE:	3.000	R\$ 10,00	R\$ 30.000,00

			A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
33	OVO DE GALINHA	Cartela	<p>OVO DE GALINHA: Ovo de galinha deverá ser de coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes.</p> <p>EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: Os ovos devem ser acondicionados em <u>BANDEJAS DE MATERIAL DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) UNIDADES.</u> EMBALAGEM SECUNDÁRIA: As embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote; e Informação Nutricional.</p> <p>Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária. É de responsabilidade da empresa fornecedora fazer a entrega dos produtos em cada escola do município, um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco, sapatos fechados e boné) para o transporte dos produtos até às escolas, sendo acompanhados por um funcionário do Setor da Merenda Escolar. Os produtos deverão ser conferidos na presença do responsável pelo recebimento.</p>	4.000	R\$ 28,16	R\$ 112.640,00
34	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – TIPO CARNE BRANCA	Pct	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – TIPO CARNE BRANCA: Proteína Texturizada de soja. 100% Natural, sem colesterol. Contém Glúten. Pode haver Soja, Macadâmias, Nozes, Castanha-de-caju, Castanha do Brasil/Pará, Pecãs, Pistaches, Castanhas, Centeio, Cevada, Pinoli e Trigo. Apresentação: Sem glúten. Produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. EMBALAGEM: Acondicionado em EMBALAGEM DE 400G. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve constar todos os dizeres obrigatórios. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	4.000	R\$ 13,50	R\$ 54.000,00

35	POLPA DE FRUTA – ABACAXI COM HORTELÃ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR ABACAXI COM HORTELÃ: Polpa de abacaxi com hortelã. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 11,50	R\$ 23.000,00
36	POLPA DE FRUTA – ACEROLA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR ACEROLA. Ingredientes: Polpa de Acerola, não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 8,75	R\$ 17.500,00
37	POLPA DE FRUTA – BACURI	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR BACURI. Ingredientes: Polpa de Bacuri, não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em <u>SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 20,25	R\$ 40.500,00
38	POLPA DE FRUTA – CAJÁ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR COM CAJÁ: Polpa de cajá. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser <u>EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO.</u> Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens	2.000	R\$ 10,44	R\$ 20.880,00

			primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.			
39	POLPA DE FRUTA – CAJU	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR COM CAJU: Polpa de caju. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 7,75	R\$ 15.500,00
40	POLPA DE FRUTA – GOIABA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR GOIABA. Ingredientes: Polpa de Goiaba, Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 7,75	R\$ 15.500,00
41	POLPA DE FRUTA – MANGA	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR MANGA. Ingredientes: Polpa de MANGA. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem: rotulado conforme Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.	2.000	R\$ 6,00	R\$ 12.000,00
42	POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ	Pct	POLPA DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ. Ingredientes: Polpa de Maracujá. Não fermentado, não alcoólico. Não contém Glúten. Apresentação: polpa de fruta 100% natural, SEM CONSERVANTE E CONGELADA – RENDIMENTO: aproximado 2 litros de suco. Embalagem: Embalagem primária: deverá ser embalado em SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 500G, NÃO FRACIONADO. Rotulagem: rotulado conforme	2.000	R\$ 16,79	R\$ 33.580,00

			Legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade: prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses, impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.			
43	RISOTO – FORMULADO	Kg	RISOTO (FORMULADO – SABORES VARIADOS): Arroz, macarrão, sal, gordura vegetal hidrogenada, PVT, cenoura flocos, tomate flocos, legumes desidratados e condimentos. Não contém glúten. <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS DE Q1 KG</u> , acondicionados em caixas de 10kg a 12 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso. VALIDADE: Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo a 60 dias da entrega no depósito. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNP.	6.000	R\$ 21,00	R\$ 126.000,00
44	ROSQUINHAS AS LACTOSE 300G	Pct	ROSQUINHAS SEM LACTOSE 300g (CHOCOLATE OU COCO): Produto sem Proteína do Leite de Vaca. Feito especialmente para o público APLV (Alérgicos a proteína do leite de Vaca). ALÉRGICOS: Contém derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, aveia e centeio. Contém glúten. Sem lactose e sem proteína do leite. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	12.000	R\$ 6,00	R\$ 72.000,00
45	SAL	Kg	SAL IODADO: Produto a base de cloreto de sódio, iodato de potássio e antioxidantes. Não contém glúten. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas. EMBALAGEM: embalados em <u>SACOS PLÁSTICOS, DE 1KG</u> , resistentes, atóxicos, acondicionados em fardos plásticos, totalizando 30kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.500	R\$ 2,82	R\$ 4.230,00
46	SARDINHA EM LATA EM ÓLEO	Lta	SARDINHA EM ÓLEO: Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. <u>LATAS COM PESO BRUTO DE 170G E PESO LÍQUIDO DE 125G</u> , acondicionados em caixas de papelão, lacradas totalizando 50 unidades. EMBALAGEM: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, peso e validade. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	25.000	R\$ 6,50	R\$ 162.500,00
47	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR ACEROLA	Gfa	CONCENTRADO LÍQUIDO DE ACEROLA. I Polpa de acerola, água e suco concentrado de acerola. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade	7.000	R\$ 7,05	R\$ 49.350,00

			deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
48	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR CAJU	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE CAJU. Polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 5,21	R\$ 36.470,00
49	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR GOIABA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE GOIABA. Polpa de goiaba, água e suco concentrado de goiaba. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 5,45	R\$ 38.150,00
50	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR LARANJA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE LARANJA. Polpa de laranja, água e suco concentrado de laranja. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 8,10	R\$ 56.700,00
51	CONCENTRADO LÍQUIDO – SABOR UVA	<u>Gfa</u>	CONCENTRADO LÍQUIDO DE UVA. Polpa de uva, água e suco concentrado de uva. Contém: Acidulante: Ácido Cítrico INS 330, Estabilizante: Goma Xantana INS 415, Conservadores: Sorbato de Potássio INS 202 e Metabissulfito de Sódio INS 223. Produto Não Fermentado, Não Alcoólico, Homogeneizado e Pasteurizado. Não contém glúten e sem adição de açúcar. EMBALAGEM: É embalado e, praticamente, <u>PRONTO PARA O CONSUMO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500ML</u> e fardos de 12 garrafas. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	7.000	R\$ 8,00	R\$ 56.000,00
52	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR ACEROLA	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR ACEROLA. Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS,	1.000	R\$ 55,44	R\$ 55.440,00

			<u>CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
53	PREPARAD O LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJÁ	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJÁ Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 74,88	R\$ 74.880,00
54	PREPARAD O LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJU	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR CAJU . Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 57,86	R\$ 57.860,00
55	PREPARAD O LÍQUIDO DE SUCO – SABOR GOIABA	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR GOIABA . Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 55,00	R\$ 55.000,00
56	PREPARAD O LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MANGA	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MANGA . Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	1.000	R\$ 53,50	R\$ 53.500,00
57	PREPARAD O LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MARACUJÁ	Bm	PREPARADO LÍQUIDO DE SUCO – SABOR MARACUJÁ . Vem embalado e, praticamente pronto para o consumo. Feito com alto percentual de polpa da fruta. Já vem adoçado. Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado. Sua concentração foi desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO, assegurando assim a	1.000	R\$ 95,00	R\$ 95.000,00

			qualidade do produto aos consumidores. EMBALAGEM: <u>EMBALAGENS PLÁSTICAS, RESISTENTES, LACRADAS, DE 5 LITROS, CHAMADAS DE BOMBONAS</u> . Rende 15 litros. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.			
58	UVA PASSA PRETA DESIDRATADA SEM SEMENTE	Sachê	UVA PASSA PRETA DESIDRATADA SEM SEMENTE: Uva preta seca. ALÉRGICOS: pode conter trigo, aveia, soja e castanha por serem embalados no mesmo equipamento. EMBALAGEM: embalagem hermeticamente fechada, com peso líquido do <u>SACHÊ DE 250G</u> e rotulada conforme a legislação vigente. VALIDADE: A data de validade deverá ser no mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.	2.000	R\$ 15,75	R\$ 31.500,00
VALOR TOTAL				R\$ 6.085.040,00		

O preço estimado se deu por meio de cotações realizadas diretamente Painel de Preços do Estado do Piauí e o Painel de Preços Nacional, além de empresas, para assegurar que os valores estimados estão dentro do praticado no Mercado. A presente licitação se dará na modalidade pregão a fim de assegurar o maior número de interessados.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha da contratação de empresas fornecedoras de alimentos para garantir a oferta adequada e contínua de merenda escolar na Prefeitura Municipal de Matões é respaldada por diversas justificativas técnicas, operacionais e econômicas. Primeiramente, do ponto de vista técnico, a atuação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentos assegura que os produtos sejam de qualidade superior, atendendo às normas de segurança alimentar e aos critérios nutricionais estabelecidos para a alimentação escolar. Essa expertise técnica possibilita um cardápio diversificado que pode ser adaptado às necessidades específicas dos alunos, considerando restrições alimentares e preferências regionais.

Em relação à compatibilidade e facilidade de implementação, trabalhar com uma empresa fornecedora que já possui experiência consolidada e estrutura organizacional para atender prontamente as demandas da rede pública de ensino, será um grande diferencial no atendimento desta demanda. Isso minimiza transtornos logísticos, visto que a empresa está familiarizada com os processos de fornecimento e distribuição, além de ter relações estabelecidas com produtores locais e fornecedores confiáveis. Assim, a agilidade na entrega e a capacidade de resposta às variações na demanda (devido a imprevistos como aumento no número de alunos ou absenteísmo) são garantias adicionais que fortalecem esta escolha.

Os benefícios operacionais também são significativos. A manutenção dos serviços de fornecimento de merenda escolar via empresa especializada significa que a administração da merenda fica sob responsabilidade da contratada, que além de fornecer alimentos, pode também oferecer suporte contínuo em termos de planejamento de cardápios e atendimento a solicitações específicas da Secretaria de Educação. Além disso, essa solução oferece escalabilidade, permitindo que a quantidade e a variedade dos alimentos se ajustem conforme a evolução das demandas educacionais e populacionais ao longo do tempo, sem a necessidade de investimentos adicionais pesados em infraestruturas próprias. Sob a perspectiva econômica, a contratação de uma ou mais empresas fornecedoras de alimentos revela-se vantajosa em termos de custo-benefício.

É importante destacar que o preço dos insumos alimentares pode ser negociado devido à frequência e volume das compras, proporcionando um retorno sobre o investimento maior no fornecimento alimentar. O investimento em um serviço de qualidade tem impacto direto na saúde e no desempenho escolar dos alunos, refletindo na redução de custos futuros com saúde pública e melhorando os índices educacionais.

A solução mais vantajosa para a entrega destes gêneros alimentícios, seria a realização de um pregão na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, para que possa alcançar mais empresas, tendo em vista que será fornecido o gênero alimentício em maiores quantidades onde o fornecedor também será responsável pelas entregas, conforme detalhado na ordem de fornecimento que será emitida.

Portanto, a escolha pela contratação de uma empresa especializada não apenas atende à demanda imediata de alimentação estudantil, mas também promove melhorias sustentáveis na nutrição e no desenvolvimento das crianças na comunidade de Matões.

7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação através das ordens de fornecimento baseadas na pauta mensal e semanal da equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação do Município de Matões, pode ser visto como uma estratégia que, se bem estruturada, permitirá a adaptação do fornecimento às diferentes necessidades da rede pública de ensino ao longo do ano letivo. Essa opção favorece a flexibilidade na gestão dos cardápios e no atendimento a eventuais variações na demanda, assegurando que todos os alunos recebam alimentação nutritiva de forma consistente.

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma ou mais empresas fornecedoras de alimentos para a merenda escolar na Prefeitura Municipal de Matões visa garantir a oferta adequada e contínua da alimentação dos alunos, assegurando que suas necessidades nutricionais sejam atendidas. A solução escolhida demonstra significativa economicidade, pois permite o acesso a produtos alimentícios em condições de mercado muito mais vantajosas do que a compra direta ou a produção própria. Além disso, ao contratar uma ou mais empresas especializadas, a Prefeitura poderá liberar recursos humanos que, anteriormente, estariam envolvidos na gestão e no controle da compra. Isso possibilitará um melhor aproveitamento da equipe administrativa, com foco em atividades que promovam melhorias na qualidade da educação e no desempenho dos alunos.

Em termos de recursos materiais, a opção pela contratação garante que a Prefeitura não precise investir em infraestrutura e equipamentos para armazenamento em quantidades exorbitantes, o que demandaria um investimento considerável e constante manutenção. Com a contratação da empresa fornecedora, espera-se que a oferta de merenda escolar seja garantida sem interrupções, proporcionando um ambiente adequado para o aprendizado. Isso resulta em uma estratégia que não apenas atende à necessidade imediata de alimentação, mas também contribui para a formação educacional e social dos estudantes, refletindo uma gestão financeira responsável e orientada para resultados. A combinação desses elementos irá maximizar o custo-benefício da solução proposta, consolidando a eficácia da gestão pública na área da educação.

9 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

O fiscal de contrato será o responsável pela fiscalização e execução do mencionado contrato. O fiscal assegurará que o material preencha os requisitos para fornecimento. O fiscal também assegurará que a Administração só pague o que realmente for fornecido.

Para garantir a oferta adequada e contínua de merenda escolar na rede pública de ensino da Prefeitura Municipal de Matões, com a solução escolhida sendo a contratação de uma empresa fornecedora de alimentos, é necessário adotar algumas providências específicas que visam a implementação eficaz do contrato.

Inicialmente, é recomendável realizar um levantamento detalhado das necessidades nutricionais dos alunos, considerando faixas etárias, preferências alimentares e restrições alimentares. Além disso, a Administração deve mapear os pontos logísticos relacionados à distribuição dos alimentos nas escolas, identificando rotas, prazos de entrega e condições adequadas de armazenagem e transporte. Isso garante que os alimentos cheguem frescos e dentro dos padrões de segurança alimentar estabelecidos, evitando desperdícios e problemas de deterioração.

Outro aspecto relevante diz respeito à avaliação da capacidade técnica e financeira da empresa fornecedora. Deve-se estabelecer critérios rígidos de habilitação que incluam a análise de certidões negativas, atestados de capacidade e experiência anterior em fornecimento para o setor público, além de referências de contratos semelhantes. Essas providências, se implementadas de forma integrada, permitirão que a Prefeitura Municipal de Matões potencialize a eficácia da contratação da empresa fornecedora de alimentos, assegurando a alimentação adequada e saudável para os alunos, em alinhamento com os princípios de economicidade, eficiência e eficácia.

10– CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações desta natureza que estejam vigentes no Município, razão pela qual a mencionada contratação deve ocorrer.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma ou mais empresas fornecedoras de gêneros alimentícios para a merenda escolar da Prefeitura Municipal de Matões pode gerar diversos impactos ambientais. Um dos principais impactos é o desperdício de alimentos, que contribui significativamente para a geração de resíduos sólidos. Medidas mitigadoras para esse impacto incluem o desenvolvimento de um planejamento adequado das quantidades de alimentos a serem adquiridos e a promoção de campanhas educativas sobre o consumo consciente entre alunos e funcionários.

Além disso, a implementação de um sistema de monitoramento do consumo pode ajudar a ajustar as compras às necessidades reais evitando desperdícios. Nestes termos, para medidas adicionais sugere-se a formação das cozinheiras/merendeiras que irão receber estes alimentos e adoção de uma política de cozinha eficiente, priorizando métodos que consumam menos energia, menos desperdício de água e alimentos. Dessa forma, a implementação dessas medidas poderá contribuir para a minimização dos impactos ambientais associados à contratação de alimentos para a merenda escolar, promovendo uma gestão mais sustentável e responsável.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Essa contratação vai proporcionar além de uma melhor qualidade de vida, uma alimentação saudável e equilibrada aos alunos da rede municipal de ensino, melhorando assim a saúde e o bem-estar dos que usufruírem, e garantindo o fornecimento regular e de qualidade dos gêneros alimentícios para a merenda escolar. Nestes termos, as análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

JOSE VANDER DE OLIVEIRA GUIMARAES
Secretário Municipal Adjunto de Educação