

PREGÃO
ELETRÔNICO
90006/2026

CONTRATANTE (UASG)
Município de Girau do Ponciano-AL (982757)

OBJETO

Contratação para a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (com teste), mediante sistema de registro de preços.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.938.034,10 (Dois milhões, novecentos e trinta e oito mil, trinta e quatro reais e dez centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 15/06/2026, às 09h e 30min (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Sumário

1.	DO OBJETO	Erro! Indicador não definido.
2.	DO REGISTRO DE PREÇOS	1
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4.	ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO	5
5.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
7.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	18
8.	DA FASE DE JULGAMENTO	21
9.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	24
10.	TERMO DE CONTRATO	30
11.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	31
12.	DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	31
13.	DOS RECURSOS	32
14.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	33
15.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	35
16.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	35

PREGÃO ELETRÔNICO
MUNICIPIO DE GIRAU DO PONCIANO (982757)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90006/2026
Processo Administrativo nº 307/2026

Torna-se público que o Município de Girau do Ponciano, Estado de Alagoas, por meio da Diretoria Central de Contratações e Convênios da Secretaria Municipal de Gestão Pública e Agente de Contratação designado nos termos da Portaria nº 53/2025, sediada Rua Olavo Cirilo Bispo, nº 110, Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano/AL, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 15 de junho de 2026;

Horário: 09h e 30min (nove horas e trinta minutos);

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras/pt-br/.

Critério de Julgamento: menor preço por item.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é contratação aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (com teste), mediante sistema de registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 20 (vinte) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.6. Para os itens 1 a 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16, 18 a 20, 22, 23, 25, 27, 29 e 31, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.8. Nos itens 6, 8, 11, 13, 15, 17, 21, 24, 26, 28 e 30, não será concedida tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

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

3.9.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

5.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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

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

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

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3, 5.6 ou 5.8 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Descrição, unidade, marca, quantidade cotada e valor unitário e total, devendo respeitar o mínimo estipulado no Termo de Referência.

6.1.2. Valor expresso em Reais (R\$).



ITEM	DESCRIÇÃO	UNL	MARCAS SUGERIDAS	QUANTIDADE TOTAL¹	PARTICIPAÇÃO
1	BISCOITO: salgado, tipo cream cracker; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento, fermentação, aminação e forneamento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos/gorduras vegetais e sal refinado. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Não deverá conter corantes artificiais, nem deverão ter em sua composição: leite, soro de leite e/ou lactose, ne cristais de sal incrustados na massa. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99g/100g$; além de teor de sódio máximo de $699g/100g$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	3 de maio, Vitarela, Marilan	9.700	EXCLUSIVO ME E EPP
2	BISCOITO: doce, tipo maisena; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gordura trans). Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverá ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99g/100g$; além de teor de sódio máximo de $699g/100g$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	3 de maio, Vitarela, Marilan	9.700	EXCLUSIVO ME E EPP
3	BISCOITO: doce, tipo maisena, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gordura trans), e isenta de lactose. Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverá ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99g/100g$; além de teor de sódio máximo de $699g/100g$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	Fabise, Liane, 3 de maio	3.200	EXCLUSIVO ME E EPP
4	CACAU EM PÓ: 100% cacau puro, sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Produto obtido a partir da pasta de cacau, preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e elaborado por processos tecnológicos adequados. O produto poderá conter lecitina de soja. Não poderá ser adicionado de aromas, amido, açúcar, maltodextrina ou edulcorantes. Com aspecto de ó fino, na cor marrom, com odor e sabor característicos. O cacau em pó deverá ser preparado a partir de amêndoas sãs e limpas, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução e apresentar a homogeneidade característica quando adicionado ao leite em pó integral. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 200g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 200g	Nestlé, Garoto, Mãe Terra	550	EXCLUSIVO ME E EPP

5	<p>CAFÉ: em pó; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: torrado e moído, de 1ª qualidade, com característica, aspecto, cor, odor e sabor próprios, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, selo de pureza e qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 250g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	Unidade com 250g	Coringa, Maratá, 3 corações	3.500	EXCLUSIVO ME E EPP
6	<p>CARNE: bovina, chã de dentro. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), amaciada, em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.</p>	Kg	Friboi, Masterboi	5.250	AMPLA CONCORRÊNCIA
7	<p>CARNE: bovina, chã de dentro. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), amaciada, em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.</p>	Kg	Friboi, Masterboi	1.750	COTA RESERVADA
8	<p>CARNE: bovina, moída; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou</p>	Kg	Friboi, Fortboi, Masterboi	19.140	AMPLA CONCORRÊNCIA



	Municipal. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: 90 dias.				
9	CARNE: bovina, moída; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: 90 dias.	Kg	Friboi, Fortboi, Masterboi	2.860	COTA RESERVADA
10	EXTRATO DE TOMATE: sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele, sem sementes e limpos do tomateiro, através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, não podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Deve ser isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Não poderá conter os aditivos incluindo conservadores e corante de qualquer natureza. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substância físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 300g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni 300g	Bonare, Elefante, Fugini	1.000	EXCLUSIVO ME E EPP
11	FIGADO: bovino. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente da espécie bovina, sadios, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. O fígado deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 03 meses.	Kg	Friboi, Masterboi	5.062	AMPLA CONCORRÊNCIA
12	FIGADO: bovino. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente da espécie bovina, sadios, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. O fígado deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termocolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração	Kg	Friboi, Masterboi	1.688	COTA RESERVADA

	e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 03 meses.				
13	FRANGO: filé de peito. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne de frango proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, submetidas ao processo de obtenção de filé de peito, apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em corte de tamanho e peso uniforme, isento de peles, veias, cartilagens, ossos, gorduras ou outros tecidos inferiores. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 1Kg	Seara, Rica, Sadia, Guibon, Copacol	11.237	AMPLA CONCORRÊNCIA
14	FRANGO: filé de peito. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne de frango proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, submetidas ao processo de obtenção de filé de peito, apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em corte de tamanho e peso uniforme, isento de peles, veias, cartilagens, ossos, gorduras ou outros tecidos inferiores. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 1Kg	Seara, Rica, Sadia, Guibon, Copacol	3.263	COTA RESERVADA
15	CARNE SUÍNA: lombo, congelado. Característica Gerais: do lombo, desossado, magro, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC nº 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa,	Kg	Sadia, Aurora, Frimesa	5.850	AMPLA CONCORRÊNCIA



	<p>cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>				
16	<p>CARNE SUÍNA: lombo, congelado. Característica Gerais: do lombo, desossado, magro, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	Kg	Sadia, Aurora, Frimesa	1.950	COTA RESERVADA
17	<p>CARNE SUÍNA: carré (bisteca), congelada. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Carré suíno (bisteca suína), magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	Kg	Sadia, Aurora, Friall, Seara	7.275	AMPLA CONCORRÊNCIA

18	<p>CARNE SUÍNA: carré (bisteca), congelada. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Carré suíno (bisteca suína), magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	Kg	Sadia, Aurora, Friall, Seara	2.425	COTA RESERVADA
19	<p>FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400mg de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.</p>	Uni 400g	Danone, Nestlé	400	EXCLUSIVO ME E EPP
20	<p>FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO: SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose, LACTOSE e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó,</p>	Unidade de 400g	Danone (Aptamil ProExpert SL), Nestlé (Nan SL, Nan Science Pro SL)	300	EXCLUSIVO ME E EPP



	necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400mg de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.				
21	FRANGO INTEIRO: congelado, sem miúdos: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: corpo inteiro de frango proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, evisceradas (onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos), apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em tamanho e peso uniforme. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	Copacol, Aurora, Sadia, Seara	19.200	AMPLA CONCORRÊNCIA
22	FRANGO INTEIRO: congelado, sem miúdos: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: corpo inteiro de frango proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, evisceradas (onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos), apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em tamanho e peso uniforme. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração,	Kg	Copacol, Aurora, Sadia, Seara	6.400	COTA RESERVADA



	livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.				
23	LEITE: de coco; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: natural, não adoçado, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio acondicionados em garrafa de vidro ou tetra pack, a embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 500 ml	Sococo, Pindorama, Mais coco, Copra	6.600	EXCLUSIVO ME E EPP
24	LEITE EM PÓ: integral, instantâneo, sem lactose . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado instantâneo. poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender à legislação vigente. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo SIF/DIPOA; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem mínima de 300g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade min 300g	La Sereníssima, Itambé	5.700	AMPLA CONCORRÊNCIA
25	LEITE EM PÓ: integral, instantâneo, sem lactose . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado instantâneo. poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender à legislação vigente. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo SIF/DIPOA; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem mínima de 300g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade min 300g	La Sereníssima, Itambé	1.900	COTA RESERVADA
26	LEITE LONGA VIDA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: leite UHT, em embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias e selo SIF/DIPOA. Produto apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Litro	Natville, Piracunjuba, Nestlé, Italc, Betânia	28.365	AMPLA CONCORRÊNCIA
27	LEITE LONGA VIDA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: leite UHT, em embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias e selo SIF/DIPOA. Produto apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Litro	Natville, Piracunjuba, Nestlé, Italc, Betânia	9.455	COTA RESERVADA



	COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.				
28	MANTEIGA: com sal. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário. Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0 Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o no medo fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. UNIDADE DE COMPRA: 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Unidade de 500g	CPLA, Sertão, Davaca, Itambé, Piraanjuba	2.362	AMPLA CONCORRÊNCIA
29	MANTEIGA: com sal. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário. Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0 Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o no medo fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. UNIDADE DE COMPRA: 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Unidade de 500g	CPLA, Sertão, Davaca, Itambé, Piraanjuba	788	COTA RESERVADA
30	PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, da ANVISA. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, que garanta as características de qualidade do produto durante	Unidade de 50g	-	293.887	AMPLA CONCORRÊNCIA

	<p>todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que antecede a data de entrega).</p>				
31	<p>PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, da ANVISA. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que antecede a data de entrega).</p>	Unidade de 50g	-	97.963	COTA RESERVADA

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo superior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (zero virgula dez centavo).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.

7.11. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. 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.

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

7.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem 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.

7.19.5. 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.

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

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

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

7.21.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

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

7.22.1. 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;

7.22.2. empresas brasileiras;

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

7.22.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.24.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.24.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital,

especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 8.1.1. SICAF;
- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e
- 8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 8.7.1. conter vícios insanáveis;
- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.

8.7.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.9. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

8.10.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

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

8.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.12.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.12.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.12.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.21. Na hipótese de não haver vencedor para cota reservada esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante da sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

8.21.1. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico, sendo eles:

9.5.1. Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

9.5.1.6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

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

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

9.5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

9.5.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao estado ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.5.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital relativo ao estado ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

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

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

9.5.3. Qualificação Econômico-Financeira

9.5.3.1. Certidão negativa de insolvência civil pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admita a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.5.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.5.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{array}{rcl}
 1.1 \quad LG = & & \frac{1.2 \quad \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{1.3 \quad \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 1.4 \quad SG = & & \frac{1.5 \quad \text{Ativo Total}}{1.6 \quad \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 1.7 \quad LC = & & \frac{1.8 \quad \text{Ativo Circulante}}{1.9 \quad \text{Passivo Circulante}}
 \end{array}$$

9.5.3.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente.

9.5.3.5. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.5.3.6. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.5.3.7. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped

9.5.3.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.5.3.9. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.5.4. Qualificação Técnica

9.5.4.1. A licitante interessada em contratar com a Administração de Girau do Ponciano deverá apresentar declaração de que, previamente a contratação, disporá de ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, nos termos dos arts. 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969 e art. 10, IV, da Lei nº 6.437/1977.

9.5.4.1.1. Poderá ser exigido da licitante adjudicatária, para fins de contratação, ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal.

9.5.4.1.2. A declaração prevista neste item poderá ser substituída pelo ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal já expedido e válido na data da licitação. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.⁷

9.5.4.2. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

9.5.4.3. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.5.4.3.2. Identificar o fornecimento de, no mínimo, 20% (vinte inteiros por cento) sobre o quantitativo do item disputado.

9.5.4.3.3. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.5.4.3.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

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

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

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

9.5.4.4.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

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

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

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

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

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

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem.

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

9.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

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

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

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Diretoria Central de Contratações e Convênios da Secretaria Municipal de Gestão Pública,

situada Rua Olavo Cirilo Bispo, nº 110, Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano/AL, CEP 57.360-000.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

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

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo sistema www.gov.br/compras e o pedido de esclarecimento pelo e-mail cpl.girau@gmail.com.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.gov.br/compras

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

16.11.1.1. Quantitativo dos gêneros alimentícios requeridos e valores máximos aceitáveis

16.11.1.2. Tabela com quantitativo dos itens requeridos

16.11.1.3. Lista das unidades escolares e endereços

16.11.1.4. Cardápios escolares

16.11.2. ANEXO II – Modelo de Proposta

16.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

16.11.4. ANEXO IV – Minuta de Contrato

Girau do Ponciano/AL, 22 de maio de 2026.

Claudevânia Soares Rodrigues da Silva
Gerente de Licitações

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.10O objeto da presente licitação é a escolha mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento da rede municipal de ensino no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, mediante sistema de registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento em seu Anexo I.

1.11Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.12O prazo de vigência da contratação será aquele indicado na efetiva solicitação da sua formalização contados da sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas- PNCP.

1.13O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

2.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual (2026), em razão da sua não edição até o momento.

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

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

Sugestão de marcas

4.2 Na presente contratação será admitida a indicação de marcas conforme consta no Anexo I, de acordo com as justificativas contidas no Estudo Técnico Preliminar.

Da exigência de amostra

4.3 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4 Serão exigidas amostras de todos os itens.

- 4.5 As amostras deverão ser entregues na sede da Gerência de Licitações da Diretora Central de Contratações e Convênios da Secretaria Municipal de Gestão Pública, situada na Rua Olavo Cirilo Bispo, 110, Bairro Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano/AL, no prazo limite de 3 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 4.6 É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 4.7 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.8 As amostras serão avaliadas de acordo com teste sensorial para avaliação dos atributos, o chamado Teste “Dentro-Fora do Padrão”¹:
- 4.8.1 O resultado do teste dar-se-á em forma de relatório elaborado pela nutricionista responsável e contará com uma lista dos produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise técnica e sensorial. Estarão aptos para serem adquiridos no processo licitatório o produto que obtiver aprovação na análise técnica e 85% de aprovação por parte dos avaliadores no teste “dentro-fora” de análise sensorial.
- 4.8.2 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.
- 4.8.3 **No caso de o produto apresentado na proposta do licitante ser igual ao de alguma das marcas sugeridas no Anexo I deste documento, o mesmo ficará dispensado da realização do teste de amostra.**
- 4.8.4 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, desmontados e consumidos pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 4.8.5 Os interessados 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, e/ou qualquer outro documento tido por necessário, quando for o caso.

Subcontratação

- 4.9 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 4.10 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

¹ Scarparo, Ana Luiza Sander, Bratkowski, Gabriela Rodrigues (orgs). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). UFRGS. 2ª ed. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.11 Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.11.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.11.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

4.11.3 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega:

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **5 (CINCO) DIAS**, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento devidamente acompanhada da respectiva nota de empenho.

5.1.1 Poderá ser estabelecido e enviado cronograma de entrega à futura contratada, de acordo com a natureza dos bens, respeitado o prazo indicado no subitem anterior.

5.1.2 **Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.**

5.1.3 A entrega dos produtos contratados deverá ser realizada nos seguintes locais:

- a) Produtos estocáveis: no Depósito da Alimentação Escolar do município de Girau do Ponciano, situado na Rua Dr. José Bento, nº 344, Bairro São Tarcísio, Girau do Ponciano, estado de Alagoas.
- b) Produtos congelados e refrigerados: nas unidades escolares da rede municipal de ensino do município de Girau do Ponciano, localizadas nos endereços constantes no anexo III do Estudo Técnico Preliminar.

5.1.4 Os produtos contratados devem possuir prazos de validade de acordo com o indicado junto às suas especificações.

5.1.4.1 O prazo de validade dos produtos, na data da sua efetiva entrega, não poderá ser inferior a 50% do prazo total estabelecido pelo fabricante, conforme disposto na Lei Federal de nº 15.226/2025².

5.1.5 Os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, possuir selo do Serviço de Inspeção Federal - SIF expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem

² BRASIL. Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025. Altera a Lei nº 11.947/2009 para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2025.

Animal- DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob pena de desclassificação da proposta.

5.1.5.1 Se inspecionado o produto por órgão estadual/ distrital ou municipal, deve ser apresentado o respectivo selo/ certificado.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

- 6.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.8 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º;
- 6.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16 Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2 acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4 emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5 tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



6.16.6 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 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.

7.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4 Multa:

7.2.4.1 Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

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

7.2.4.2.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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.

7.2.4.3 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 15% (quinze inteiros por cento) a 30% (trinta inteiros por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez inteiros por cento) a 20% (vinte inteiros por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco inteiros por cento) a 10% (dez inteiros por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um inteiro por cento) a 5% (cinco inteiros por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um inteiro por cento) a 5% (cinco inteiros por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

7.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6 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.

7.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8 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.

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10 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.

7.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa 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.

7.12 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.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13 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, de 2021.

7.14 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

8.9 As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.11 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 8.12.1 O prazo de validade;
- 8.12.2 A data da emissão;
- 8.12.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4 O período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5 O valor a pagar; e
- 8.12.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.14 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line

ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

8.15.2 Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

8.20 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação 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 = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Forma de pagamento

- 8.22O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 8.23Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.24Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.25Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 8.26O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

- 8.27 Os preços inicialmente registrados e/ou contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 23/03/2026.
- 8.28 Após o interregno de um ano, a pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.29 8.28.1 O requerimento de reajuste deverá ser formalizado no prazo de até 10 (dez) dias anteriores ao término do mencionado interregno, sob pena de preclusão.
- 8.30 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.31 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 8.32 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.33 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 8.34 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.
- 8.35 O reajuste será realizado por apostilamento.

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3 Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários dos itens: conforme tabela constante no anexo I deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

9.11 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.12 **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das

Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

9.19 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

9.24 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Prazo}}$$



$$\begin{aligned} \text{SG} &= \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

- 9.25 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente.
- 9.26 Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.27 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.28 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped
- 9.29 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 9.30 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 9.31 **A licitante interessada em contratar com a Administração de Girau do Ponciano deverá apresentar declaração de que, previamente a contratação, disporá de ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, nos termos dos arts. 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969 e art. 10, IV, da Lei nº 6.437/1977.**
- 9.31.1 Poderá ser exigido da licitante adjudicatária, para fins de contratação, ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal.
- 9.31.2 A declaração prevista neste item poderá ser substituída pelo ALVARÁ expedido pela AUTORIDADE SANITÁRIA competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal já expedido e válido na data da licitação. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 9.32 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com

o item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.32.1.1 Identificar o fornecimento de, no mínimo, 20% (vinte inteiros por cento) sobre o quantitativo do item disputado.

9.32.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.32.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.33 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.34 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.36 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.37 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

10 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.938.034,10 (Dois milhões, novecentos e trinta e oito mil, trinta e quatro reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos no anexo I deste documento.

11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas para atender a esta licitação, se e quando necessárias, estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Girau do Ponciano para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura/ Programa Nacional de Alimentação Escolar;

Programa de Trabalho: 15.0100.12.365.0001.5004 – PANEC – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5005 – PANEP – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5006 – PANEF – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL

Programa de Trabalho: 15.0100.12.361.0001.5007 – PENE – ME – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO

Programa de Trabalho: 15.0100.12.366.0001.5008 – PANE – EJA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – JOVENS E ADULTOS

Natureza da despesa: 3.3.3.9.0.30.07.00.00.0000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte de Recurso: 1552.00.000 – OUTRA TRANS. FNDE

QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REQUERIDOS E VALORES MÁXIMOS ACEITÁVEIS

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	UNL	MARCAS SUGERIDAS	QUANTIDADE TOTAL¹	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL	CONCORRÊNCIA
1	622355	BISCOITO: salgado, tipo cream cracker; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento, fermentação, aminação e forneamento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos/gorduras vegetais e sal refinado. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Não deverá conter corantes artificiais, nem deverão ter em sua composição: leite, soro de leite e/ou lactose, ne cristais de sal incrustados na massa. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\text{g}/100\text{g}$; além de teor de sódio máximo de $699\text{g}/100\text{g}$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	3 de maio, Vitarela, Marilan	9.700	R\$ 4,02	R\$ 38.994,00	EXCLUSIVO ME E EPP
2	232213	BISCOITO: doce, tipo maisena; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gordura trans). Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverá ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\text{g}/100\text{g}$; além de teor de sódio máximo de $699\text{g}/100\text{g}$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	3 de maio, Vitarela, Marilan	9.700	R\$ 4,09	R\$ 39.673,00	EXCLUSIVO ME E EPP
3	456469	BISCOITO: doce, tipo maisena, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gordura trans), e isenta de lactose. Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverá ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\text{g}/100\text{g}$; além de teor de sódio máximo de $699\text{g}/100\text{g}$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	Fabise, Liane, 3 de maio	3.200	R\$ 4,65	R\$ 14.880,00	EXCLUSIVO ME E EPP

4	463532	CACAU EM PÓ: 100% cacau puro, sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Produto obtido a partir da pasta de cacau, preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e elaborado por processos tecnológicos adequados. O produto poderá conter lecitina de soja. Não poderá ser adicionado de aromas, amido, açúcar, maltodextrina ou edulcorantes. Com aspecto de ó fino, na cor marrom, com odor e sabor característicos. O cacau em pó deverá ser preparado a partir de amêndoas sãs e limpas, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução e apresentar a homogeneidade característica quando adicionado ao leite em pó integral. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 200g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 200g	Nestlé, Garoto, Mãe Terra	550	R\$ 14,15	R\$ 7.782,50	EXCLUSIVO ME E EPP
5	606523	CAFÉ: em pó; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: torrado e moído, de 1ª qualidade, com característica, aspecto, cor, odor e sabor próprios, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, selo de pureza e qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 250g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade com 250g	Coringa, Maratá, 3 corações	3.500	R\$ 16,36	R\$ 57.260,00	EXCLUSIVO ME E EPP
6	447431	CARNE: bovina, chã de dentro. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), amaciada, em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.	Kg	Friboi, Masterboi	5.250	R\$ 37,99	R\$ 199.447,50	AMPLA CONCORRÊNCIA
7	447431	CARNE: bovina, chã de dentro. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), amaciada, em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições	Kg	Friboi, Masterboi	1.750	R\$ 37,99	R\$ 66.482,50	COTA RESERVADA

		rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.						
8	447446	CARNE: bovina, moída; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: 90 dias.	Kg	Friboi, Fortboi, Masterboi	19.140	R\$ 27,67	R\$ 529.603,80	AMPLA CONCORRÊNCIA
9	447446	CARNE: bovina, moída; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: 90 dias.	Kg	Friboi, Fortboi, Masterboi	2.860	R\$ 27,67	R\$ 79.136,20	COTA RESERVADA
10	459670	EXTRATO DE TOMATE: sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, são, sem pele, sem sementes e limpos do tomateiro, através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, não podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Deve ser isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Não poderá conter os aditivos incluindo conservadores e corante de qualquer natureza. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substância físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 300g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni 300g	Bonare, Elefante, Fugini	1.000	R\$ 2,99	R\$ 2.990,00	EXCLUSIVO ME E EPP
11	447484	FÍGADO: bovino. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente da espécie bovina, sadios, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem aparas, aponevroses, cartilagem e/ou	Kg	Friboi, Masterboi	5.062	R\$ 14,14	R\$ 71.576,68	AMPLA CONCORRÊNCIA

		gorduras, com cor e odor característicos. O fígado deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 03 meses.						
12	447484	FÍGADO: bovino. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente da espécie bovina, sadios, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C), em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. O fígado deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 03 meses.	Kg	Friboi, Masterboi	1.688	R\$ 14,14	R\$ 23.868,32	COTA RESERVADA
13	447581	FRANGO: filé de peito. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, submetidas ao processo de obtenção de filé de peito, apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em corte de tamanho e peso uniforme, isento de peles, veias, cartilagens, ossos, gorduras ou outros tecidos inferiores. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou	Unidade de 1Kg	Seara, Rica, Sadia, Guibon, Copacol	11.237	R\$ 24,10	R\$ 270.811,70	AMPLA CONCORRÊNCIA

		perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.						
14	447581	FRANGO: filé de peito. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, submetidas ao processo de obtenção de filé de peito, apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em corte de tamanho e peso uniforme, isento de peles, veias, cartilagens, ossos, gorduras ou outros tecidos inferiores. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 1Kg	Seara, Rica, Sadia, Guibon, Copacol	3.263	R\$ 24,10	R\$ 78.638,30	COTA RESERVADA
15	447518	CARNE SUÍNA: lombo, congelado. Característica Gerais: do lombo, desossado, magro, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	Sadia, Aurora, Frimesa	5.850	R\$ 17,26	R\$ 100.971,00	AMPLA CONCORRÊNCIA



16	447518	CARNE SUÍNA: lombo, congelado. Característica Gerais: do lombo, desossado, magro, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	Sadia, Aurora, Frimesa	1.950	R\$ 17,26	R\$ 33.657,00	COTA RESERVADA
17	447508	CARNE SUÍNA: carré (bisteca), congelada. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Carré suíno (bisteca suína), magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC N° 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	Sadia, Aurora, Friall, Seara	7.275	R\$ 23,74	R\$ 172.708,50	AMPLA CONCORRÊNCIA
18	447508	CARNE SUÍNA: carré (bisteca), congelada. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Carré suíno (bisteca suína), magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC N° 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico,	Kg	Sadia, Aurora, Friall, Seara	2.425	R\$ 23,74	R\$ 57.569,50	COTA RESERVADA

		limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transporta do em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.						
19	453663	FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre de 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400m de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.	Uni 400g	Danone, Nestlé	400	R\$ 31,73	R\$ 12.692,00	EXCLUSIVO ME E EPP



20	437050	<p>FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO: SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose, LACTOSE e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre de 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400mg de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.</p>	Unidade de 400g	Danone (Aptamil ProExpert SL), Nestlé (Nan SL, Nan Science Pro SL)	300	R\$ 38,62	R\$ 11.586,00	EXCLUSIVO ME E EPP
21	447642	<p>FRANGO INTEIRO: congelado, sem miúdos: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: corpo inteiro de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, evisceradas (onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos), apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em tamanho e peso uniforme. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos</p>	Kg	Copacol, Aurora, Sadia, Seara	19.200	R\$ 12,40	R\$ 238.080,00	AMPLA CONCORRÊNCIA

		oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.						
22	447642	FRANGO INTEIRO: congelado, sem miúdos: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: corpo inteiro de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, evisceradas (onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos), apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em tamanho e peso uniforme. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelada (temperatura pode variar de -18°C a -12°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	Copacol, Aurora, Sadia, Seara	6.400	R\$ 12,40	R\$ 79.360,00	COTA RESERVADA
23	464011	LEITE: de coco; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: natural, não adoçado, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio acondicionados em garrafa de vidro ou tetra pack, a embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 500 ml	Sococo, Pindorama, Mais coco, Copra	6.600	R\$ 4,05	R\$ 26.730,00	EXCLUSIVO ME E EPP
24	447375	LEITE EM PÓ: integral, instantâneo, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado instantâneo. poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender à legislação vigente. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo SIF/DIPOA; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem mínima de 300g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade min 300g	La Sereníssima, Itambé	5.700	R\$ 18,13	R\$ 103.341,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
25	447375	LEITE EM PÓ: integral, instantâneo, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído	Unidade min 300g	La Sereníssima, Itambé	1.900	R\$ 18,13	R\$ 34.447,00	COTA RESERVADA

		conforme indicação na rotulagem. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado instantâneo. poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender à legislação vigente. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo SIF/DIPOA; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem mínima de 300g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.						
26	445995	LEITE LONGA VIDA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: leite UHT, em embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias e selo SIF/DIPOA. Produto apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Litro	Natville, Piracunjuba, Nestlé, Italc, Betânia	28.365	R\$ 5,33	R\$ 151.185,45	AMPLA CONCORRÊNCIA
27	445995	LEITE LONGA VIDA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: leite UHT, em embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias e selo SIF/DIPOA. Produto apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Litro	Natville, Piracunjuba, Nestlé, Italc, Betânia	9.455	R\$ 5,33	R\$ 50.395,15	COTA RESERVADA
28	446393	MANTEIGA: com sal. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário. Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o no medo fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. UNIDADE DE COMPRA: 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Unidade de 500g	CPLA, Sertão, Davaca, Itambé, Piraanjuba	2.362	R\$ 34,88	R\$ 82.386,56	AMPLA CONCORRÊNCIA

29	446393	<p>MANTEIGA: com sal. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário. Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o no medo fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. UNIDADE DE COMPRA: 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.</p>	Unidade de 500g	CPLA, Sertão, Davaca, Itambé, Piraanjuba	788	R\$ 34,88	R\$ 27.485,44	COTA RESERVADA
30	460385	<p>PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, da ANVISA. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que anteceda a data de entrega).</p>	Unidade de 50g	-	293.887	R\$ 0,70	R\$ 205.720,90	AMPLA CONCORRÊNCIA

31	460385	<p>PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, da ANVISA. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que antecede a data de entrega).</p>	Unidade de 50g	-	97.963	R\$ 0,70	R\$ 68.574,10	COTA RESERVADA
VALOR TOTAL:							R\$ 2.938.034,10	

¹A quantidade total dos itens alimentares por modalidade de ensino está estratificada no Anexo 1 do Estudo Técnico Preliminar, Apêndice 1 deste documento.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar- ETP é a primeira etapa do planejamento de uma contratação pela Administração Pública e tem por objetivo avaliar a sua viabilidade, ou não, bem como identificar as melhores soluções para o atendimento da demanda.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A Constituição Federal prescreve que a alimentação é direito social e que deve ele ser garantido pelo Estado, nos termos dos seus arts. 6º e 227. Neste passo, o Brasil aderiu ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (promulgado por meio do Decreto nº 591/92) e produziu a Lei nº 11.246/06³, que assim dispõe em seu art. 2º:

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para **promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população**.

Assim, na busca pela efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA aos alunos da rede pública de ensino, foi instituído pela Lei nº 11.947/09 o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e que tem por objetivo expresso, nos termos do seu art. 4º:

(...) contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da **oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo**.

Em conformidade com o arcabouço normativo e realidade fática encontrada, entende-se que a alimentação escolar está associada a diversos aspectos socioeconômicos da população e que seu maior consumo se encontra nas áreas rurais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do Brasil, ou seja, aquelas que apresentam as menores rendas domiciliares per capita e os maiores índices de Insegurança Alimentar e Nutricional – IAN, revestindo-se, muitas vezes, a oferta daquela alimentação de protagonismo no combate à fome em razão da escassez ou inexistência de alimento na residência do aluno⁴.

Assim, constata-se a necessidade da efetiva aquisição de gêneros alimentícios nutricionalmente adequados a serem ofertados regularmente na Rede Municipal de Ensino de Girau do Ponciano, composto por 9.962 alunos (segundo o censo escolar 2025), o que viabilizará a manutenção e acréscimo da frequência dos alunos e do seu rendimento.

³ Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências.

⁴ AMORIM, A.L.B.; RIBEIRO, J.R.S.; BANDONI, D.H. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a COVID-19. **Revista de Administração Pública** [online]. 2020, v. 54, n. 4, pp. 1134-1145.

2. ÁREA REQUISITANTE

2.1. A demanda em análise foi requerida pela Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 As especificações dos produtos, unidades de medida e quantitativos que se pretende contratar se encontram descritas em quadro próprio, anexo I deste ETP.

3.2 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO INTERESSADO:

3.2.1 A licitante interessada em contratar com a Administração de Girau do Ponciano deverá apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter realizado objeto contratual compatível de forma satisfatória.

3.3 DO TESTE DE AMOSTRAS “DENTRO-FORA DO PADRÃO”:

3.3.1 A licitante provisoriamente vencedora da licitação deverá obrigatoriamente apresentar, antes da homologação do resultado da licitação, amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais serão submetidas à análise técnica de acordo com o descritivo disposto no anexo I deste documento e ao teste sensorial para avaliação dos atributos, o chamado Teste “Dentro-Fora do Padrão”⁵.

3.3.2 O resultado do teste dar-se-á em forma de relatório elaborado pela nutricionista responsável e contará com uma lista dos produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise sensorial. Estarão aptos para serem adquiridos no processo licitatório o produto que obtiver 85% de aprovação por parte dos avaliadores.

3.3.3 Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial, deve-se convocar o remanescente.

3.4 DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA:

3.4.1 O fornecimento dos produtos a serem contratados por meio do presente ETP deverá ser realizado no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento devidamente acompanhada da respectiva nota de empenho.

3.4.1.1. Poderá ser estabelecido e enviado cronograma de entrega à futura contratada, de acordo com a natureza dos bens, respeitado o prazo indicado no subitem anterior.

3.4.1.2. A entrega de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes e ovos) deverão ser realizadas apenas nos dias de **segunda-feira, terça-feira e quarta-feira**, com data previamente informada à futura contratada através do cronograma de entrega.

3.4.2 A entrega dos produtos contratados a partir do presente ETP deverá ser realizada nos seguintes locais:

⁵Scarparo, Ana Luiza Sander, Bratkowski, Gabriela Rodrigues (orgs). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). UFRGS. 2ª ed. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.

- a) Produtos estocáveis, hortifrutis, ovos: no Depósito de Alimentação Escolar do município de Girau do Ponciano, situado na Rua Dr. José Bento, nº 344, Bairro São Tarcísio, Girau do Ponciano, estado de Alagoas.
- b) Produtos congelados, refrigerados e pães: nas unidades escolares da rede municipal de ensino do município de Girau do Ponciano, localizadas nos endereços constantes do Anexo III deste instrumento.

3.4.3 A opção pela entrega de alguns itens alimentares diretamente nas unidades escolares se deu em razão da ausência de estrutura física do depósito de alimentação escolar para armazenamento, a capacidade de armazenamento das unidades escolares, as características inerentes dos itens alimentares adquiridos (prazo de validade, perecibilidade, necessidade de refrigeração/congelamento, sensibilidade ao manuseio constante) e a indisponibilidade de câmaras frias para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios refrigerados e congelados, no momento.

3.5 DA VALIDADE DOS PRODUTOS

3.5.1 Os produtos fornecidos com base no presente ETP devem possuir prazos de validade de acordo com o indicado junto às suas especificações.

3.5.2 O prazo de validade dos produtos, na data da sua efetiva entrega, não poderá ser inferior a 50% do prazo total estabelecido pelo fabricante.

3.6 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.6.1 Os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, possuir selo do Serviço de Inspeção Federal - SIF expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob pena de desclassificação da proposta.

3.6.1.1.1 Se inspecionado o produto por órgão estadual/ distrital ou municipal, deve ser apresentado o respectivo selo/ certificado.

3.7 DO RECEBIMENTO DO PRODUTO:

3.7.1 O recebimento dos produtos se dará:

3.7.1.1 De forma provisória, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, no prazo de 1 (um) dia, dispensada esta no caso de gêneros perecíveis;

3.7.1.2 De forma definitiva após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 5 (cinco) dias, mediante atesto na nota fiscal/ fatura pelo fiscal contratual.

3.7.2 Rejeitado o produto, será a contratada comunicada para que proceda à sua substituição no prazo de até 5 (cinco) dias.

3.8 DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO:

3.8.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços formalizada com base no presente ETP será de 12 (doze) meses.

3.8.2 O prazo de vigência do contrato firmado com base no presente ETP será de aquele necessário ao fornecimento do produto e seu respectivo pagamento, ou até o término do exercício financeiro correspondente, conforme o caso.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 4.1 Os produtos que se pretende adquirir, até mesmo pela sua própria natureza (comuns), são fornecidos por diversos fornecedores no mercado e, com isso, encontra-se resguardada a ampla competitividade no certame.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 5.1 A aquisição pretendida (de produtos considerados comuns) não carece de elaboração de solução dotada de complexidade, sendo conveniente apenas consignar a opção pela adoção do sistema de registro de preços em razão dos seus benefícios, tais como: prazo de vigência da ata, desnecessidade de estoque volumoso e celeridade na efetivação da contratação.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 6.1. O cálculo dos quantitativos advém do planejamento da aquisição que leva em consideração o histórico de consumo do ano letivo de 2025, bem como o quantitativo de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Girau do Ponciano no ano de 2025 (conforme o censo escolar), a modalidade de ensino para cálculo do quantitativo per capita dos alimentos, o número de refeições e os cardápios elaborados (Anexo IV), conforme demonstrado no Anexo I.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 7.1 As estimativas dos valores a serem contratados, encontram-se no anexo I deste ETP;
- 7.2 O valor estimado da contratação foi realizado com base nos preços dos produtos constantes de editais de licitação/Atas de registro de preços publicados no ano de 2025 em Girau do Ponciano, estado de Alagoas, o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino de Girau do Ponciano de acordo com a última atualização do censo escolar do ano de 2025 e ajustados de acordo com a inflação acumulada nos últimos 12 meses (utilizando como referência o mês de fevereiro de 2026) (Anexo I);
- 7.3 Os valores constantes no quadro, não foram estimados com valores de fretes.
- 7.4 O efetivo valor estimado a ser levado em conta para fins de julgamento da licitação, ou seja, o valor máximo admitido, deverá ser apurado pela Gerência de Compras e Pesquisa de Mercado da Secretaria Municipal de Gestão Pública de Girau do Ponciano após a adequada pesquisa de mercado.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 8.1 Com o fito de ampliar o leque de potenciais fornecedores e em atendimento à legislação vigente e jurisprudência pátria, a licitação realizada a partir do presente ETP deverá adotar o critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, levando-se em conta a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.
- 8.2 Considerando a necessidade de realização de teste de amostra (teste “dentro-fora do padrão”) de alguns itens alimentares que se pretende adquirir (Anexo I), optou-se por dividir a demanda em 2 processos licitatórios distintos, visando mitigar o risco de atraso da contratação daqueles produtos para os quais não se faz necessário o exame de amostra.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/ OU INTERDEPENDENTES

- 9.1 Durante as reuniões da equipe de planejamento e estudos realizados não se vislumbrou a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, no momento.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação ora requerida não se encontra no plano anual de contratações do município de Girau do Ponciano em razão da sua não edição até o momento.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Espera-se que a licitação realizada com fundamento no presente ETP propicie ampla competitividade (inclusive com a participação de empresas do mercado local), notadamente em razão do tipo e critério de aceitabilidade de preços adotado, e, com isso, redução dos valores de aquisição dos produtos com a preservação da sua qualidade.

11.2 Especificamente em razão do objeto a ser licitado, pretende-se que a alimentação escolar atue como uma ferramenta primordial no aprendizado, a partir do acesso à alimentação saudável e igualdade de condições de acesso e permanência escolar.

11.3 Pretende-se, inclusive, que com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e sua regular dispensa aos alunos haja a diminuição local da fome e de desigualdades, em consonância com Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) para 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), estando atrelado aos objetivos: 02 – Fome Zero, 04 – Educação de Qualidade e 10 – Redução das desigualdades.

12. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1 Será necessário adotar providências para a capacitação de servidores (estoquistas do depósito de alimentação escolar).

12.2 Ainda, será necessário realizar adequações na estrutura física do Depósito de Alimentação Escolar e no transporte utilizado para a distribuição dos itens alimentares.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta equipe de planejamento elencou, quando possível, utilizar produtos com embalagens biodegradáveis e sugerirá aos setores competentes a adesão das seguintes medidas de sustentabilidade ambiental:

13.1.1 Realizar capacitações com as merendeiras sobre aproveitamento integral de alimentos e inserir no cardápio escolar preparações baseadas nessa temática, visando minimizar perdas e a produção de resíduo orgânico;

13.1.2 Incentivar a comunidade escolar na construção de hortas escolares para utilização do resíduo orgânico produzido através da Alimentação escolar como compostagem;

13.1.3 Realizar no depósito de alimentação escolar a coleta de lixo seletiva visando fornecer lixo reciclável para cooperativas de reciclagem e incentivar as comunidades escolares a inserir essa prática na rotina escolar, em especial com o lixo gerado a partir da Alimentação escolar;

13.1.4 Racionalizar a quantidade de entregas (agrupando mais itens alimentares em cada entrega), organizando rotas alternativas visando diminuir os dias e o tempo do transporte de Alimentação escolar, com objetivo de diminuir a emissão de CO₂ pelos carros utilizados nesse transporte.

13.1.5 Esta equipe de planejamento também avaliou a possibilidade de inserir o uso de produtos orgânicos (frutas, legumes e verduras) na alimentação escolar, no entanto, por aspectos inerentes à sua conservação (perecibilidade maior) e a carência de ambientes com refrigeração no depósito de alimentação escolar, no transporte para distribuição e na estrutura física dos locais de armazenamento das unidades escolares, no momento, essa alternativa não foi considerada viável para as atuais condições no município.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. Sugere-se que a fiscalização e o acompanhamento da contratação firmada com base no presente ETP seja realizada pela senhora Márcia de Souza Ferreira, Coordenadora de Logística e Distribuição de Alimentos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

16. ANEXOS

16.1. Rol de documentos anexos:

- 16.1.1. Tabela com quantitativo dos itens requeridos;
- 16.1.2. Lista das unidades escolares e endereços;
- 16.1.3. Cardápios escolares;
- 16.1.4. Mapa de riscos.



TABELA COM QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REQUERIDOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	UNL	MODALIDADE DE ENSINO					QUANT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO (inflação)	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL (inflação)
				CRECHE	PRÉ-ESCOLA	FUND.	EJA	AEE					
1	622355	BISCOITO: salgado, tipo cream cracker; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento, fermentação, aminação e forneamento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos/gorduras vegetais e sal refinado. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Não deverá conter corantes artificiais, nem deverão ter em sua composição: leite, soro de leite e/ou lactose, ne cristais de sal incrustados na massa. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\%$ /100g; além de teor de sódio máximo de 699g/100g do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	0	1.500	4.300	3.300	600	9.700	R\$ 3,09	R\$ 3,21	R\$ 29.973,00	R\$ 31.114,97
2	232213	BISCOITO: doce, tipo maisena; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gordura trans). Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverá ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\%$ /100g; além de teor de sódio máximo de 699g/100g do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Unidade de no mínimo 350g	0	1.500	4.300	3.300	600	9.700	R\$ 3,10	R\$ 3,22	R\$ 30.070,00	R\$ 31.215,67
3	456469	BISCOITO: doce, tipo maisena, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou	Unidade de no mínimo 350g	0	500	1.500	1.000	200	3.200	R\$ 4,19	R\$ 4,35	R\$ 13.408,00	R\$ 13.918,84



		gordura vegetal (isenta de gordura trans), e isenta de lactose. Não deverá conter corantes artificiais. Poderá conter leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionado. Deverá ser apresentado em sabor tradicional, sem recheio nem cobertura. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1g na porção de 30g e apresentar teor de gorduras saturadas inferior a $\leq 4,99\text{g}/100\text{g}$; além de teor de sódio máximo de $699\text{g}/100\text{g}$ do produto. A embalagem deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de no mínimo 350g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.											
4	463532	CACAU EM PÓ: 100% cacau puro, sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Produto obtido a partir da pasta de cacau, preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e elaborado por processos tecnológicos adequados. O produto poderá conter lecitina de soja. Não poderá ser adicionado de aromas, amido, açúcar, maltodextrina ou edulcorantes. Com aspecto de ó fino, na cor marrom, com odor e sabor característicos. O cacau em pó deverá ser preparado a partir de amêndoas sãs e limpas, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução e apresentar a homogeneidade característica quando adicionado ao leite em pó integral. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 200g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade de 200g	50	100	300	80	20	550	R\$ 12,80	R\$ 13,29	R\$ 7.040,00	R\$ 7.308,22
5	606523	CAFÉ: em pó; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: torrado e moído, de 1ª qualidade, com característica, aspecto, cor, odor e sabor próprios, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, selo de pureza e qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 250g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Unidade com 250g	0	0	0	3.500	0	3.500	R\$ 14,69	R\$ 15,25	R\$ 51.415,00	R\$ 53.373,91
6	447431	CARNE: bovina, chã de dentro. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelado (temperatura de -18°C), amaciada, em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico	Kg	600	1000	3000	2.100	300	7.000	R\$ 37,00	R\$ 38,41	R\$ 259.000,00	R\$ 268.867,90



		flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.											
7	447446	CARNE: bovina, moída; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne proveniente da espécie bovina, sadios, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelado (temperatura de -18°C), sem osso, aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: 90 dias.	Kg	2.500	3.000	10.500	5.500	500	22.000	R\$ 21,80	R\$ 22,63	R\$ 479.600,00	R\$ 497.872,76
8	459670	EXTRATO DE TOMATE: sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, são, sem pele, sem sementes e limpos do tomateiro, através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, não podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Deve ser isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Não poderá conter os aditivos incluindo conservadores e corante de qualquer natureza. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substância físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 300g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni 300g	1000	0	0	0	0	1.000	R\$ 1,90	R\$ 1,97	R\$ 1.900,00	R\$ 1.972,39



9	447484	<p>FÍGADO: bovino. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente da espécie bovina, sadios, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, de primeira qualidade, congelado (temperatura de -18°C), em peça com peso variando numa escala de 5Kg a 15Kg, sem aparas, aponevroses, cartilagem e/ou gorduras, com cor e odor característicos. O fígado deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado/refrigerado. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 03 meses.</p>	Kg	600	750	3000	2100	300	6.750	R\$ 10,87	R\$ 11,28	R\$ 73.372,50	R\$ 76.167,99
10	447581	<p>FRANGO: filé de peito. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: carne de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, submetidas ao processo de obtenção de filé de peito, apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em corte de tamanho e peso uniforme, isento de peles, veias, cartilagens, ossos, gorduras ou outros tecidos inferiores. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelado (temperatura de -18°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos,</p>	Unidade de 1Kg	1800	2500	6000	3400	800	14.500	R\$ 19,07	R\$ 19,80	R\$ 276.515,00	R\$ 287.050,22



		fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.											
11	447518	CARNE SUÍNA: lombo, congelado. Característica Gerais: do lombo, desossado, magro, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	800	1000	3500	2200	300	7.800	R\$ 32,00	R\$ 33,22	R\$ 249.600,00	R\$ 259.109,76
12	447508	CARNE SUÍNA: carré (bisteca), congelada. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Carré suíno (bisteca suína), magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº 216/ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem e fornecimento. Embalagem primária:	Kg	900	1200	4000	3200	400	9.700	R\$ 20,44	R\$ 21,22	R\$ 198.268,00	R\$ 205.822,01



		Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.											
13	453663	FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre de 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400mg de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do	Uni 400g	400	0	0	0	0	400	R\$ 30,79	R\$ 31,96	R\$ 12.316,00	R\$ 12.785,24



		produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.											
14	437050	FÓRMULA LÁCTEA DE SEGUIMENTO: SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: produto em pó elaborado para atender as recomendações nutricionais de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto à base de leite de vaca deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos comprovadamente adequados. Deverá ser isento de sacarose, LACTOSE e de gorduras e óleos hidrogenados. Todos os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial do produto deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal, considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto deverá ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Códex Alimentarius CAC/RCP 66-2008), e/ou legislação específica sobre o assunto e atualizações, quando houver. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualização, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, apresentando as seguintes características: mínimo de 60Kcal e máximo de 70Kcal em 100ml de produto pronto para consumo de acordo com instruções do fabricante, entre 1,8g-3,5g/ de proteína por 100Kcal, entre de 4,0g-6,0g de gordura por 100Kcal, entre 300mg-1400mg de ácido linoléico por 100Kcal, entre 20mg-60mg de sódio por 100Kcal, entre 60mg-180mg de potássio por 100Kcal; vitaminas, minerais e outras substâncias deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100Kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Anexo II da Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, ANVISA. UNIDADE DE COMPRA: 400g PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 meses.	Unidade de 400g	300	0	0	0	0	300	R\$ 47,30	R\$ 49,10	R\$ 14.190,00	R\$ 14.730,64
15	447642	FRANGO INTEIRO: congelado, sem miúdos: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: corpo inteiro de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, evisceradas (onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos), apresentando-se com consistência firme, macia, ligeiramente úmida, com coloração própria, uniforme, rosada, sem manchas,	Kg	2500	3000	10500	8500	1100	25.600	R\$ 13,95	R\$ 14,48	R\$ 357.120,00	R\$ 370.726,27



		<p>aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso. O produto deverá se apresentar em tamanho e peso uniforme. A sua manipulação deverá ocorrer sob rígidas condições de higiene, apresentando-se congelado (temperatura de - 18°C). O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos, em saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais dos serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>											
16	464011	<p>LEITE: de coco; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: natural, não adoçado, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio acondicionados em garrafa de vidro ou tetra pack, a embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	Unidade de 500 ml	0	900	3.200	2.200	300	6.600	R\$ 3,49	R\$ 3,62	R\$ 23.034,00	R\$ 23.911,60
17	447375	<p>LEITE EM PÓ: integral, instantâneo, sem lactose. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado instantâneo, poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender à legislação vigente. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá constar dados</p>	Unidade min 300g	720	755	3.200	2.600	325	7.600	R\$ 15,50	R\$ 16,09	R\$ 117.800,00	R\$ 122.288,18



		de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo SIF/DIPOA; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem mínima de 300g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.											
18	445995	LEITE LONGA VIDA: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: leite UHT, em embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias e selo SIF/DIPOA. Produto apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Litro; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Litro	3.600	4.000	15.800	12800	1.620	37.820	R\$ 4,90	R\$ 5,09	R\$ 185.318,00	R\$ 192.378,62
19	446393	MANTEIGA: com sal. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário. Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0 Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser condicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o no medo fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. UNIDADE DE COMPRA: 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 120 dias.	Unidade de 500g	300	315	1.300	1100	135	3.150	R\$ 30,00	R\$ 31,14	R\$ 94.500,00	R\$ 98.100,45
20	460385	PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser	Unidade de 50g	0	40250	180.000	150.000	21600	391.850	R\$ 0,85	R\$ 0,88	R\$ 333.072,50	R\$ 345.762,56

	utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, da ANVISA. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que antecede a data de entrega).										
VALOR TOTAL:										R\$ 3.623.521,00	R\$ 3.761.577,15

Os valores unitários dos itens apresentados foram consultados nas Atas de Registros de Preços de nº 007/2025, 009/2025 e 033-038/2025 da Prefeitura Municipal de Girau do Ponciano, estado de Alagoas.



LISTA DE ESCOLAS E ENDEREÇOS

Nº	Núcleo	Inep	Escola	Localidade
1	aut.	27051994	CMEI Prof. Luciene Jerônimo da Rocha	Av. Frei Damião
2	aut.	27019160	CMEI Alcina Manguera Canuto	Rua José Alexandre
3	aut.	27224007	CMEI José Enoque de Barros	Av. Tiradentes
4	aut.	27055825	CMEI Prof. José Aparecido dos Santos	Rua Catarina Neto
5	aut.	27216799	CMEB José de Messias Barros	Rodovia GP 001
6	aut. z/r	27019446	CMEI Imaculada Conceição	Canafistula do Cipriano
7	aut. z/r	27019209	CMEI Santino Clementino da Silva	Canafistula do Cipriano
8	aut. z/r	27019284	CMEI Manoel Leite Filho	Canafistula do Cipriano
9	aut. z/r	27018792	CMEI Antônio Ferreira de Andrade	Sítio Pitubas
10	aut. z/r	27323013	CMEI Santa Mônica	Povoado Jabuticaba
11	aut. z/r	27018938	CMEI Antônio Izidoro de Farias	Lagoa Grande do Jatobá
12	aut. z/r	27019365	CMEI São Carlos	Povoado Barbosa
13	aut.	27223868	CMEI José de Messias Barros	Rodovia GP 001
14	aut.	27018814	CMEB Dep. José Medeiros	Rua Dr. José Bento
15	aut. z/r	27056210	CMEB Vereador José Lima Maurício	Canafistula do Cipriano
16	aut.	27259005	EMEB Vereador Antônio Alves	Av. José Pereira Bezerra
17	aut.	27019438	EMEB Tiradentes	Av. Tiradentes
18	aut. z/r	27221520	EMEB Santa Izabel	Assent. Santa Izabel
19	aut. z/r	27223000	EMEB Luciano Alves	Assent. 25 de Julho
20	aut. z/r	27018954	EMEB João José de Farias	Povoado Barbosa
21	aut. z/r	27019233	EMEB São Pedro	Povoado Jaciobá
22	aut. z/r	27018768	EMEB Geraldo Bulhões	Canafistula do Cipriano
23	aut. z/r	27019454	EMEB Major Vicente Ramos	Pov. Canafistula de Baixo
24	aut. z/r	27019071	EMEB Santa Clara	Povoado Rancho
25	aut. z/r	27225500	EMEB Dom Hélder	Assentamento 7 Casas
26	aut. z/r	27019268	EMEB Prof. Genoveva Maria da Costa	Povoado Alecrim
27	aut. z/r	27019110	EMEB Deputado Antônio Holanda	Pov. Craíbas dos Ferros
28	aut. z/r	27019195	EMEB José Pereira Bezerra	Povoado Traíras
29	aut. z/r	27019470	EMEB Prof. Antônio Vitor Barbosa	Povoado Quebradente
30	aut. z/r	27019381	EMEB São José	Povoado Poço
31	aut. z/r	27018946	EMEB Denílma Bulhões	Povoado Lagoinha
32	aut. z/r	27019411	EMEB Santo Amaro	Sítio São Cristóvão
33	I	27221547	EMEB Dr. Ricardo Vitorio	Fazenda Paraná
34	I	27019080	EMEB Santa Lúcia	Povoado Nicolau
35	I	27019004	EMEB Antônio Monteiro de Melo	Sítio Alto do Umbuzeiro
36	I	27019225	EMEB Ver. Agostinho Soares	Sítio Mateus
37	II	27019063	EMEB Professora Joana Pinheiro	Povoado Caldeirões
38	II	27216560	EMEB Miguel Elias Bezerra	Sítio Pau D'água
39	III	27221555	EMEB Juviana Maria Pinheiro	Sítio Serrinha II
40	III	27018920	EMEB Padre José Batista de Azevedo	Sítio Serrinha I
41	III	27019462	EMEB Rui Barbosa	Sítio Gruta das Canas
42	III	27018822	EMEB Getúlio Vargas	Sítio Jabuticaba
43	IV	27019055	EMEB Pedro Álvares Cabral	Sítio Salobro Grande
44	IV	27019357	EMEB São Braz	Sítio Lagoa de Dentro
45	V	27019187	CMEI Manoel Ferreira Lima	Pov. L. G. dos Paulinos
46	V	27019314	EMEB Joaquim José da Silva Xavier	Povoado Desidério
47	VI	27216730	EMEB Manoel Correia de Barros	Povoado Chã dos Barros
48	VI	27018989	EMEB Getulio de Almeida Cabral	Povoado Balanças
49	VII	27018857	EMEB Senador Arnon de Melo	Povoado Lagoa do Mel
50	VII	27218260	EMEB São Sebastião	Povoado Japão II
51	VIII	27018890	EMEB Maria Lelice Gomes de Barros	Povoado Campestre I
52	VIII	27019250	EMEB Duque de Caxias	Povoado Maluda
53	VIII	27216888	EMEB Santa Efigênia	Fazenda Santa Efigênia
54	IX	27019420	EMEB Santo Antônio	Pov. Boquei. das Pastorais
55	IX	27019373	EMEB São Francisco de Assis	Povoado Alecrim I
56	IX	27018970	EMEB Professor Rivo Farias	Povoado Lagoa das Piabas
57	X	27048349	EMEB José de Alencar Gomes da Silva	Assent. Arizona II
58	X	27225470	EMEB Professor Paulo Freire	Assent. Carro Queimado

MODELO PADRÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)

MODALIDADE: EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE E PRÉ-ESCOLA TEMPO PARCIAL E INTEGRAL – 1 A 5 ANOS)

SEMANA 1						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Cuscuz com ovos mexidos com verduras	Fruta Pão assado	Salada de Frutas polvilhada com aveia	Arroz de leite	Cuscuz de leite
	Almoço 11-11H30	Salada cozida (cenoura e batata inglesa refogada com ervas) Feijão fradinho com farofa de cenoura Arroz branco Frango cozido com legumes Fruta	Salada tipo vinagrete (cebola e tomate) Macarrão parafuso com carne moída Fruta	Salada crua (beterraba e tomate) Feijão caseiro Arroz branco Omelete de verduras Fruta	Salada crua Risoto de frango com legumes Fruta	Salada crua (beterraba, tomate e pimentão) Feijão preto Arroz branco Carne bovina cozida com legumes Fruta
VESPERTINO	Lanche da tarde 13h-13h30	Vitamina de fruta	Suco de fruta com pipoca	Fruta	Fruta	Fruta
	Jantar 15h30-16h	Sopa de macarrão com proteína de soja e legumes	Mungunzá (sem açúcar)	Canja de galinha com legumes	Macarrão com molho vermelho e ovo cozido	Macaxeira com carne cozida

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)

MODALIDADE: EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE E PRÉ-ESCOLA TEMPO PARCIAL E INTEGRAL – 1 A 5 ANOS)

SEMANA 2						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Vitamina de fruta com aveia	Fruta Pão com ovos mexidos	Cuscuz com leite	Mingau “adoçado” com banana	Cuscuz com ovo mexido e banana assada
	Almoço 11-11H30	Salada crua (tomate, cenoura e cebola) Feijão caseiro Arroz branco Isclas de frango com legumes Fruta	Batata inglesa sautê Feijão fradinho tropeiro (farofa de cuscuz com verduras) Arroz branco Carne moída refogada	Salada cozida (batata inglesa e cenoura refogada com ervas) Feijão preto com beterraba Arroz refogado Ovos cozido	Salada crua (tomate, cenoura, cebola) Macarronada de carne moída Fruta	Salada crua (tomate; cenoura e beterraba raladas) Feijão caseiro Arroz refogado Frango assado
VESPERTINO	Lanche da tarde 13h-13h30	Fruta	Fruta	Fruta polvilhada com leite em pó	Suco de fruta	Vitamina de fruta com aveia
	Jantar 15h30-16h	Cuscuz com ovos mexidos com verduras	Salada crua (tomate, cenoura, cebola) Macarrão ao molho vermelho com ovos cozidos	Canja de galinha (opcional: pão)	Macaxeira com ovos mexidos	Arroz de leite

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)

MODALIDADE: EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE E PRÉ-ESCOLA TEMPO PARCIAL E INTEGRAL – 1 A 5 ANOS)

SEMANA 3						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Cuscuz com ovo mexido e verduras	Mingau de aveia (adoçado com fruta)	Arroz de leite	Mingau de aveia	Cuscuz com leite
	Almoço 11-11H30	Salada cozida (cenoura e batata inglesa refogada) Feijão tropeiro com farofa de banana com cenoura Arroz branco Strogonoff de frango com leite de coco Fruta	Salada crua (Tomate, cenoura) Feijão preto Arroz branco Frango cozido com verduras Suco de fruta	Picado de tomate Feijão caseiro Farofa de cenoura Arroz refogado Carne moída refogada	Salada crua (Tomate, cenoura) Feijão preto Arroz branco Ovo mexido Suco de fruta	Salada crua Macarronada de frango com verduras (tomate e cebola)
VESPERTINO	Lanche da tarde 13h-13h30	Vitamina de fruta	Fruta	Vitamina de fruta opcional (pão)	Fruta	Salada de fruta
	Jantar 15h30-16h	Macaxeira com frango cozido	Cuscuz com carne moída	Risoto de frango com verdura	Inhame ovos mexidos	Canja de galinha

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)

MODALIDADE: EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE E PRÉ-ESCOLA TEMPO PARCIAL E INTEGRAL – 1 A 5 ANOS)

SEMANA 4						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Mingau de aveia	Pão assado com leite morno	Arroz de leite	Fruta	Cuscuz com leite
	Almoço 11-11h30	Vinagrete (tomate e cebola picados) Feijão preto Arroz branco Fígado acebolado	Salada cozida (cenoura, batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco Fruta	Salada crua (tomate, cebola) Macarrão espaguete ao molho vermelho com ovos e legumes	Salada cozida (cenoura e batata inglesa) Feijão fradinho Arroz branco Farofa de cuscuz Isclas de frango com verduras Fruta	Purê de batata inglesa Feijão tropeiro Arroz refogado Fígado ao molho Fruta
VESPERTINO	Lanche da tarde 13h-13h30	Fruta	Fruta com leite em pó	Fruta	Salada de fruta	Fruta com leite em pó
	Jantar 15h30-16h	Inhame com frango com frango	Sopa de macarrão com carne e legumes	Cuscuz com ovos mexidos	Batata doce com carne cozinha	Risoto de frango com legumes

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: BERÇÁRIO – ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (6-12 MESES)

SEMANA 1					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa
Almoço 11-11H30	Salada cozida amassada ou em cubos (cenoura e batata inglesa refogada com ervas) Feijão fradinho amassado Arroz branco empapado Ovo cozido Fruta	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cenoura e cebola) Macarrão parafuso cortadinho carne moída Fruta	Salada crua picadinha ou ralada (cenoura e beterraba raladas) Baião de dois (arroz empapado, feijão fradinho amassado e lombo suíno picado) Fruta	Purê de batata inglesa Feijão caseiro amassado Arroz de cenoura bem empapado Ovo cozido Suco de fruta	Cenoura e batata inglesa cozidas e amassadas Feijão preto amassado Arroz branco empapado Carne cozida refogada com verduras Fruta
Lanche da tarde 13h-13h30	Fruta	Suco de fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar 15h30-16h	Sopa de macarrão com legumes amassados	Inhame com ovos mexido	Sopa de feijão com legumes (batata inglesa e cenoura) amassados	Macaxeira com frango cozido	Cuscuz com leite

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: BERÇÁRIO – ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (6-12 MESES)

SEMANA 2					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa
Almoço 11-11H30	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cenoura e cebola) Feijão caseiro amassado Arroz branco empapado Lombo suíno cortado em pequenos cubos Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Purê de batata inglesa Feijão fradinho amassado Arroz branco empapado Pequenas iscas de fígado ao molho (ou picado/amassado)	Salada cozida (batata inglesa e cenoura refogada com ervas) amassada Feijão preto amassado com beterraba ralada Arroz refogado e empapado Ovos cozido Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cenoura, cebola) Macarrão com omelete de verduras Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua (tomate; cenoura e beterraba picadinha ou ralada) Feijão caseiro amassado Arroz refogado empapado Lombo suíno desfiado Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos
Lanche da tarde 13h-13h30	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Mungunzá (grãos amassados)	Fruta sem miolo ou raspado ou ralado	Papa mista de fruta	Vitamina de fruta sem açúcar
Jantar 15h30-16h	Batata doce com frango cozido	Salada crua (tomate, cenoura, cebola) picadinha ou ralada Macarrão com ovos mexidos	Vaca atolada (macaxeira cozida + carne bovina desfiada)	Cuscuz com leite	Arroz de leite empapado

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: BERÇÁRIO – ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (6-12 MESES)

SEMANA 3					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa
Almoço 11-11H30	Salada cozida (cenoura e batata inglesa refogada) amassada Feijão fradinho amassado Arroz branco empapado Lombo suíno cozido desfiado com molho Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua (tomate, cenoura e beterraba) picadinha ou ralada Feijão preto amassado Arroz branco empapado Carne moída refogada Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cenoura e cebola) Macarrão parafuso cortadinho com iscas frango com legumes (batata inglesa com cenoura)	Salada crua (tomate, cenoura e beterraba) picadinha ou ralada Feijão preto amassado Arroz branco empapado Lombo suíno desfiado ao molho Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cenoura e beterraba) Risoto de carne desfiado (com legumes)
Lanche da tarde 13h-13h30	Vitamina de fruta Sem açúcar	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Fruta amassada polvilhada com leite em pó	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada de fruta (abacaxi sem o miolo e cortado em cubos e melancia em cubos)
Jantar 15h30-16h	Arroz de leite empapado	Batata doce e ovo mexido com verdura picadas	Risoto de lombo suíno desfiado com cenoura ralada	Cuscuz com leite e ovo mexido com verdura picadas	Inhame com frango desfiado ao molho

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: BERÇÁRIO – ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (6-12 MESES)

SEMANA 4					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa	Fórmula infantil, mingau ou papa
Almoço 11-11H30	Vinagrete (tomate e cebola picadinha ou ralada) Feijão preto amassado Arroz branco empapado Fígado acebolado picado ou amassado Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada cozida amassada (cenoura, batata inglesa) Feijão caseiro amassado Arroz branco empapado Carne cozida ao molho Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Salada crua picadinha ou ralada (tomate, cebola e cenoura) Macarrão espaguete cortadinho ao molho vermelho com ovos e legumes	Salada cozida (cenoura e batata inglesa) amassada Feijão fradinho amassado Arroz branco empapado Frango cozido desfiado com verduras Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Purê de batata inglesa Feijão tropeiro amassado Arroz refogado empapado Fígado ao molho em cubos pequenos ou amassadinho Suco de fruta sem açúcar
Lanche da tarde 13h-13h30	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Suco de fruta sem açúcar	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos	Papa mista de fruta	Fruta sem miolo e em cortado cubos pequenos
Jantar 15h30-16h	Inhame com ovos mexidos	Sopa de macarrão cortadinho com frango desfiado e legumes	Cuscuz lombó cozido e desfiado	Arroz de leite empapado	Risoto de frango desfiado com legumes

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

SEMANA 1						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Lanche da manhã 09h-09h30	Batata doce cozida com ovos mexidos com verduras (tomate e cebola)	Pão assado com carne moída com tomate, cenoura ralada e coentro	Macaxeira cozida com frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa)	Arroz de leite	Cuscuz cozido com abóbora cozida com fígado acebolado
VESPERTINO	Lanche da tarde 15h-15h30	Risoto de frango com cenoura e batata inglesa cozidos Fruta	Suco de fruta Pão assado	Cuscuz com ovos mexidos com verduras (tomate e cebola) Fruta	Macarrão com molho vermelho e ovo cozido Fruta	Sopa de macarrão parafuso com frango e legumes (beterraba, batata inglesa e cenoura)

SEMANA 2						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Fruta	Fruta	Salada de frutas polvilhada com leite em pó	Suco de fruta	Vitamina de fruta com aveia
	Lanche da manhã 09h-09h30	Cuscuz cozido com frango cozido	Suco de fruta Pão com ovos mexidos com tomate, cebola e cebolinha	Inhame cozido com carne bovina cozida e verduras (tomate e cebola)	Sopa de feijão com proteína de soja e legumes cozidos (cenoura e batata inglesa)	Arroz de leite

VESPERTINO	Lanche da tarde 15h-15h30	Arroz de leite Fruta	Suco de fruta Pão com frango cozido desfiado com cenoura e batata inglesa	Canja de galinha com tomate, pimentão, couve, cebola e legumes cozidos (cenoura e batata inglesa) (torrada de pão opcional)	Salada crua de tomate, cenoura ralada e cebola com Macarrão ao molho vermelho com ovos cozidos Fruta	Cuscuz com ovo mexido Fruta
-------------------	--	-----------------------------	--	--	--	------------------------------------

SEMANA 3						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATUTINO	Desjejum 07h-07h30	Suco de fruta com biscoito doce	Fruta	Vitamina de fruta (pão opcional)	Fruta	Salada de frutas
	Lanche da manhã 09h-09h30	Cuscuz com ovo mexido e verduras (tomate e cebola)	Pão com carne moída com verduras (tomate e cebola) Suco da fruta	Arroz de leite	Risoto de frango com salada refogada (couve, repolho e cenoura ralada)	Sopa de macarrão parafuso com proteína de soja e legumes (Beterraba, cenoura e batata inglesa)
VESPERTINO	Lanche da tarde 15h-15h30	Arroz de leite Fruta	Cuscuz com carne moída com tomate, cebola, cebolinha, coentro e cenoura Fruta	Sopa de macarrão parafuso com proteína de soja e legumes	Cuscuz cozido com salada crua de tomate, repolho e beterraba ralada com fígado bovino cozido	Risoto de frango com salada crua de tomate, beterraba e cenoura ralada Fruta

SEMANA 4						
REFEIÇÕES/HORÁRIOS		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MA TUT	Desjejum 07h-07h30	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Fruta	Fruta	Salada de frutas	Fruta cortada em rodela e polvilhada com leite em pó

	Lanche da manhã 09h-09h30	Arroz de leite	Pão com carne moída com legumes (cenoura e batata inglesa)	Cuscuz com ovos mexidos e verduras (tomate e cebola)	Sopa de macarrão com carne com couve, cenoura, batata inglesa e beterraba	Cuscuz com stroganoff de frango com leite de coco
VESPERTINO	Lanche da tarde 15h-15h30	Cuscuz com ovos mexidos e verduras (tomate e cebola) Fruta	Macarrão ao molho vermelho com frango cozido com cenoura, batata inglesa e verduras (tomate, cebola e coentro)	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovos cozidos com legumes sauté (batata inglesa e cenoura) Fruta	Risoto de frango com legumes (cenoura e batata inglesa) Fruta

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)

MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL

SEMANA 1					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Cuscuz com ovos mexidos com cenoura e coentro	Macaxeira cozida com frango cozido com cenoura e batata inglesa	Batata doce com ovos mexidos com cenoura e coentro	Arroz de leite	Cuscuz com leite e ovos mexidos
Lanche da manhã 09h-09h30	Fruta polvilhada com leite em pó	Suco de fruta Pão assado	Fruta	Fruta polvilhada com leite em pó	Fruta
Almoço 12h-12h30	Salada de cenoura e batata inglesa cozidas e refogadas com ervas Feijão fradinho tropeiro com cebola, cebolinha, coentro, pimentão, tomate e farofa de cenoura Arroz branco Frango cozido com cenoura e batata inglesa Fruta	Salada de tomate e beterraba picadas Feijão caseiro Arroz branco Omelete com cebola, cebolinha, coentro, cenoura ralada, pimentão e tomate picados Fruta	Vinagrete (cebola, tomate, pimentão verde e coentro) Feijão preto Arroz parboilizado com cenoura ralada Lombo suíno cozido com cenoura, cebola e pimentão em cubos Fruta	Salada de alface, tomate e cebola Feijão caseiro Arroz branco Filé de frango acebolado Fruta	Salada de beterraba, tomate e pimentão picados Feijão preto Arroz branco Bisteca suína assada com cebola, tomate e pimentão Fruta
Lanche da tarde 15h-15h30	Arroz de leite	Macarrão parafuso com molho de tomate e frango desfiado	Cuscuz com leite	Risoto de frango com cebola, tomate e cenoura	Mungunzá

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL

SEMANA 2					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Macaxeira cozida com frango cozido com cenoura e batata inglesa	Suco de fruta Pão com ovos mexidos	Inhame com ovos mexidos	Cuscuz com ovos mexidos com cenoura e coentro	Arroz de leite
Lanche da manhã 09h-09h30	Fruta	Fruta	Fruta polvilhada com leite em pó	Fruta	Vitamina de fruta com aveia
Almoço 12h-12h30	Salada de tomate, cenoura e cebola Feijão caseiro Arroz branco Fígado acebolado Fruta	Batata inglesa cozida e salteada com ervas Feijão fradinho tropeiro com farofa de cuscuz com cebola, cebolinha, coentro, tomate e pimentão Arroz branco Bife bovino assado	Salada de batata inglesa e cenoura cozidas e refogadas com ervas Feijão preto com beterraba ralada Arroz parboilizado refogado com alho e cenoura Frango cozido com cenoura e batata inglesa Fruta	Salada de tomate picado, cenoura e beterraba raladas Feijão caseiro Arroz branco Bisteca suína assada com cebola, tomate e pimentão Fruta	Salada crua (tomate, cenoura, cebola) Feijão preto Arroz branco Filé de frango acebolado Fruta
Lanche da tarde 15h-15h30	Cuscuz com leite	Arroz de leite	Sopa de macarrão espaguete com frango e cenoura, batata inglesa e pimentão	Suco de fruta Bolo de milho/trigo	Macarronada com molho à bolonhesa

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL

SEMANA 3					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Cuscuz com leite e ovos mexidos	Batata doce com frango cozido com batata inglesa e cenoura	Arroz de leite	Macaxeira cozida com ovos mexidos com cenoura e coentro	Cuscuz com leite
Lanche da manhã 09h-09h30	Vitamina de fruta com aveia	Suco de fruta Pão assado	Fruta	Fruta	Salada de frutas
Almoço 12h-12h30	Salada de cenoura e batata inglesa cozidas e refogadas com ervas Feijão caseiro Arroz branco Strogonoff de frango com leite de coco Fruta	Salada de alface, tomate e cenoura Feijão preto com beterraba ralada Arroz parboilizado refogado com cenoura Omelete com cebola, cebolinha, coentro, cenoura ralada, pimentão e tomate picados Fruta	Salada de tomate, cebola e cenoura Feijão fradinho com farofa de banana e cenoura Arroz branco Bisteca suína assada com cebola, tomate e pimentão Fruta	Salada de alface, tomate, cenoura e cebola Feijão preto Arroz parboilizado com cenoura ralada Fígado acebolado Fruta	Vinagrete (cebola, tomate, pimentão verde e coentro) Feijão caseiro Arroz branco Lombo suíno cozido com cenoura, cebola e pimentão em cubos
Lanche da tarde 15h-15h30	Mungunzá	Macarronada de frango com cebola, cebolinha, coentro, tomate e pimentão	Cuscuz com ovos mexidos com cenoura e coentro	Sopa de feijão com carne bovina e cenoura, batata inglesa e pimentão	Risoto de frango com cebola, tomate e cenoura

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL

SEMANA 4					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07h-07h30	Arroz de leite	Pão com ovos mexidos	Cuscuz com ovos mexidos e verduras (tomate e cebola)	Macaxeira cozida com frango cozido com legumes (cenoura e batata inglesa)	Batata doce cozida com carne moída com tomate, beterraba, cebola, coentro, cebolinha e cenoura
Lanche da manhã 09h-09h30	Fruta	Fruta polvilhada com leite em pó	Fruta	Salada de frutas	Fruta polvilhada com leite em pó
Almoço 12h-12h30	Salada cozida (cenoura e batata inglesa) Feijão fradinho Arroz branco Farofa de cuscuz Bisteca suína Fruta	Purê de batata inglesa Feijão tropeiro Arroz refogado com cenoura, alho e cebola Fígado ao molho Fruta	Salada crua de tomate e cebola Macarrão espaguete ao molho vermelho com ovos e legumes	Vinagrete (tomate e cebola picados) Feijão preto Arroz branco Fígado acebolado	Salada cozida (cenoura, batata inglesa) Feijão caseiro Arroz branco Frango ao molho branco Fruta
Lanche da tarde 15h-15h30	Cuscuz cozido com ovos mexidos e verduras (tomate e cebola)	Sopa de macarrão com carne moída com batata inglesa, couve, cenoura, repolho, tomate e cebola	Arroz de leite	Risoto de frango com legumes (cenoura e batata inglesa)	Cuscuz cozido com proteína de soja com batata inglesa, cenoura e beterraba

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: EDUCAÇÃO DE JOVENS, ADULTOS E IDOSOS

SEMANA 1					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Jantar 19-19h30	Cuscuz com ovos mexidos com verduras Fruta	Pão com carne moída Suco de fruta	Sopa de macarrão espaguete com frango, batata inglesa e cenoura	Arroz de leite Fruta	Batata-doce com frango cozido com batata inglesa e cenoura
	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *

* Deixar 1 frasco de canela em pó para polvilhar o café, açúcar e adoçante.

SEMANA 2					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Jantar 19-19h30	Arroz de leite Fruta	Sopa de feijão com carne bovina, batata inglesa e cenoura com pão	Macaxeira cozida com frango cozido com batata inglesa e cenoura	Macarronada com molho à bolonhesa Fruta	Cuscuz com ovo mexido e banana assada
	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Café e leite de vaca integral (sem açúcar) *

* Deixar 1 frasco de canela em pó para polvilhar o café, açúcar e adoçante.

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ZONA RURAL E URBANA)
MODALIDADE: EDUCAÇÃO DE JOVENS, ADULTOS E IDOSOS

SEMANA 3					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Jantar 19-19h30	Sopa de macarrão espaguete com frango, batata inglesa e cenoura	Pão com ovos mexidos Suco de fruta	Cuscuz com frango cozido com batata inglesa e cenoura Fruta	Inhame com ovos mexidos com cenoura e coentro Fruta	Mungunzá
	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *

* Deixar 1 frasco de canela em pó para polvilhar o café, açúcar e adoçante.

SEMANA 4					
REFEIÇÕES/HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Jantar 19-19h30	Cuscuz com ovos mexidos com cenoura e coentro Fruta	Pão com frango desfiado e molho cremoso de cebola, tomate e cenoura Suco de fruta	Sopa de feijão com carne bovina, batata inglesa e cenoura	Arroz de leite	Macaxeira com frango cozido com batata inglesa e cenoura Fruta
	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *	Cafê e leite de vaca integral (sem açúcar) *

* Deixar 1 frasco de canela em pó para polvilhar o café, açúcar e adoçante.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº XX/XXXX - **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Ao Município de Girau do Ponciano/AL

A/C: Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx- Pregoeiro

Prezado Senhor,

A empresa xxxxxxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. Xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na xxxxxx, nº. xx, bairro, Cidade/Estado, CEP xx.xxx-xxx, abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente pregão, vem apresentar proposta comercial, nas seguintes condições:

ITEM	CÓD. CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL

Valor total da presente proposta de preços: R\$ xxxxxx,xx (xxxxx).

DECLARAÇÕES:

- A licitante DECLARA, expressamente, que está de acordo com todas as normas e condições deste Edital de Pregão e seus Anexos;
- A licitante DECLARA que o prazo de validade desta Proposta de Preços é de 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação na licitação;
- A licitante DECLARA que estão incluídas nesta Proposta de Preços as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação;
- A licitante DECLARA que acatará o pagamento conforme o item 7 no Termo de Referência, ao tempo que indica os dados bancários da licitante: BANCO xxxxxxxx, AGÊNCIA xxxxxxxx e Nº DA CONTA xxxxxxxx.

Indicamos como representante para assinatura do contrato o sócio administrador/ procurador, Senhor xxxxxxxx, naturalidade, estado civil, profissão, portador do RG nº. xxxxxxxx xxx/XX e inscrito no CPF/MF sob o nº. Xxx.xxx.xxx-xx.

Local e data

Representante Legal

ANEXO III
MODELO - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

O **MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO**, inscrito no CNPJ sob o nº 12.xxx.xxx/0001-xx, com sede na rua José Alexandre, nº 155, centro, Girau do Ponciano/AL, CEP 57.360-000, neste ato representado pelo seu Prefeito, Gilberto Bezerra Barros, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo n.º, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20...], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
ITEM	CÓD. CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

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

3.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

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

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dos limites para as adesões

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

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

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata

tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos

termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
 - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto

nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo
Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
ITEM	CÓD. CATMAT	DESCRIÇÃO	QTD.	UNIDADE	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
ITEM	CÓD. CATMAT	DESCRIÇÃO	QTD.	UNIDADE	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL

ANEXO IV

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/2026, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO, E

O **MUNICÍPIO DE GIRAU DO PONCIANO**, inscrito no CNPJ sob o nº 12.xxx.xxx/0001-xx, com sede na rua José Alexandre, nº 155, centro, Girau do Ponciano/AL, CEP 57.360-000, neste ato representado pelo seu Prefeito, Gilberto Bezerra Barros, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrita(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediada(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº XX/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico xx/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.2.1. O Termo de Referência;
 - 1.2.2. O Edital da Licitação;
 - 1.2.3. A Proposta do contratado;
 - 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 1.3. O critério de julgamento é o menor preço por item.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (meses) contados da data da sua publicação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e a pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação da tabela de preço da ANP pelo contratante, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.4.1. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. 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;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município contratante para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. 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.
- 8.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. 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:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.2.1. 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.
- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.4. 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;

- 9.5. 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;
- 9.6. 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;
- 9.7. 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.
- 9.8. 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;
- 9.9. 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:
- prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.10. 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;
- 9.11. 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.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos.
- 9.13. 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.
- 9.14. 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.
- 9.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do termo de referência.

- 9.16. 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;
- 9.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.18. 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);
- 9.19. 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);
- 9.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.21. 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;
- 9.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. 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.
- 10.2. 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.
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. 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.
- 10.5. 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.
- 10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

10.9. 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.

10.10. 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.

10.10.1. 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.

10.11. 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.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. 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.

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

- i) **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);

ii) **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);

iii) **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).

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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.

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3. 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)

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

12.4.1. 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)

12.4.2. 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).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa 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)

12.9. 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. 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.

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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Girau do Ponciano/ Fundo Municipal de Saúde deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA

.....

NATUREZA DA DESPESA

.....

FONTE DE RECURSO

.....

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da comarca de Girau do Ponciano, estado de Alagoas, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Girau do Ponciano/AL, xx de xxxx de 20xx.

XXXXXXXXX
Contratante

XXXXXXXXX
Contratada

Testemunhas

Nome:

Nome: