

EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO E DIGITAL Nº 0120009/2026
EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2026
TIPO MENOR PREÇO POR **ITEM**

MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 26/06/2026.

HORÁRIO: 08h30min (horário de Brasília/DF).

LOCAL: Endereço eletrônico: [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/)

O MUNICÍPIO DE VIÇOSA/ALAGOAS torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO POR ITEM registro de preços para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA, ALAGOAS**, MENOR PREÇO, POR ITEM como critério de julgamento das propostas, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo, sob nº. **01200009/2026**, regido pela Lei Federal nº. 14.133 de 01 de abril de 2021, Decretaro Municipal 064/2022, Decreto Municipal nº 066/2022, Decreto Municipl 145/2024, Decreto Municipal nº 147/2024, Decreto Municipal nº 176/2024, Decreto Municipal nº 291/2026 e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial deste Órgão, nomeado por Portaria nº 207/2026 do Prefeito de Viçosa/AL, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/).

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, para atender aos alunos da rede pública municipal de ensino do município de Viçosa - AL, conforme as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAEC, PNAEP, PNAEF, EJA E AEE) visando atender as necessidades das secretarias municipais de Viçosa - AL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1.2. O objeto será subdividido em ITENS, facultando-se ao licitante interessado a participação em tantos ITENS que lhe forem convenientes, ressalvada

1.3. a obrigatoriedade de apresentação de proposta para todos os itens caso estes estejam agrupados.

1.4. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://BNCCOMPRAS.COM/) e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

1.5. Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

1.6. ANEXO I – Termo de Referência;

1.7. ANEXO II – Análise de Risco;

1.8. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços

1.9. ANEXO IV- Minuta do Termo de Contrato;

1.10. ANEXO V - Modelo de proposta comercial.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participante são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

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

3.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR do presente SRP será a Secretaria Municipal de Educação.

3.1.1. Da Ata de Registro de preços oriunda deste Pregão não caberá adesão por nenhum órgão ou entidade, excetuados os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Município de Viçosa.

3.1.2. Participam conjuntamente da presente licitação para formalizar ARP os seguintes órgãos do Município:

ÓRGÃO GERENCIADOR	
1	Secretaria Municipal de Educação
ÓRGÃOS PARTICIPANTES	

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://BNCCOMPRAS.COM/).

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais nos termos do artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5. DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Encerrada a ETAPA COMPETITIVA, e transcorrida a fase de exercício do direito de preferência (se for o caso), o Pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

- a) Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- c) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, no link <http://receita.economia.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/consultas-cnpj>.
- d) Não cumpridas quaisquer das condições de participação, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO do Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/).

6. DA NEGOCIAÇÃO

6.1. Aceitada a proposta melhor classificada POR ITEM, o Pregoeiro procederá à negociação por meio do CHAT, sendo o licitante convocado para, no prazo ficado pelo Pregoeiro (que não será inferior a 10 minutos), pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério do Pregoeiro.

6.2. Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pelo Pregoeiro, por ocasião da classificação das propostas.

6.3. Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no anterior deste Edital, o Pregoeiro poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO.

6.3.1. A nãoprestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pelo Pregoeiro, além de poder acarretar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar,

6.4. Caso o PREÇO FINAL da proposta melhor classificada seja superior ao PREÇO ESTIMADO, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, proceder-se-á na seguinte forma:

6.4.1. Caso todos os licitantes tenham apresentado preços finais superiores ao preço estimado pela administração, será realizada negociação prévia, na ordem de classificação, para fins de redução de preços. Não logrando sucesso tal negociação, o Pregoeiro procederá à desclassificação de todas

as propostas, podendo declarar FRUSTRADO O CERTAME.

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

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

6.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá, a qual deverá ser, prévia e exclusivamente, encaminhada via Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/), quando solicitado pelo agente de contratação:

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

7.1.1.1. EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);

7.1.1.2. MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <www.portaldoempreendedor.gov.br>;

7.1.1.3. EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);

7.1.1.4. SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;

7.1.1.5. SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos no subitem anterior, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;

7.1.1.6. SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.1.1.7. EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

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

7.1.2. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

7.1.2.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.1.2.2. prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Distrital ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

7.1.2.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

7.1.2.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.1.3. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

7.1.4. Deverá a empresa apresentar pelo menos 1 (um) Atestado fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que expressamente consignem a aptidão da licitante para desempenho do objeto, satisfatório de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente certame.

7.1.5. O atestado referir-se-á a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

7.1.6. O atestado deverá referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica

principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

7.1.7. Sempre que solicitado, o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, inclusive, dentre outros documentos, cópia do contrato que dá suporte ao atestado, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

7.1.8. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

7.1.8.1. Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

7.1.8.2. Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;

- a) Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:
- b) sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):
- c) por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- d) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
- e) por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou
- f) por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- g) sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:
- h) fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- i) O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- j) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez
- k) Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

LG= Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG= Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

- l) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF ou não apresentar os índices, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.
- m) No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- n) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- o) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- p) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- q) O prazo limite para fechamento das Demonstrações Contábeis é até o último dia do mês de julho do ano seguinte ao ano-calendário a que se refira a escrituração;
- r) Mesmo que as empresas sejam Microempreendedor individual – MEI, terá que apresentar Balanço patrimonial conforme Acórdão 133/2022 TCU Plenário.

7.1.9. DECLARAÇÕES

7.1.9.1. MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

7.1.9.2. NÃO EMPREGA TRABALHO DE MENOR - Declaração eletrônica de que não empregam menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

7.1.9.3. NÃO UTILIZA TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO - Declaração eletrônica de quem não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.1.9.4. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7.1.9.5. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus apêndices;

7.1.9.6. ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

7.2. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar, além dos demais documentos de habilitação, o documento de comprovação do enquadramento como ME ou EPP, bem como toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.3. O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem **anteriores** que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.

7.4. A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ON LINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sites institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

7.5. Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

7.6. O Termo de referência pode por ser parte integrante deste edital pode conter documentos diferentes do listados acima, precisamente na parte de qualificação técnica, que via de regra deve ser atendido pela licitante participante sob pena de inabilitação.

8. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

8.1. Havendo julgamento favorável à classificação da(s) proposta(s) comercial(is), o Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar ao Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/), por meio da opção “ENVIAR ANEXO”, **no prazo de 02 (duas) HORAS** (podendo ser prorrogado a

requerimento do interessado e a critério do Pregoeiro), DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

8.2. Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

8.3. Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas que são condições para inserção da proposta no sistema.

8.4. Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

8.5. Caso o licitante não seja cadastrado no SICAF, ou esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, poderá o Pregoeiro e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

8.6. Poderá ser INABILITADO o licitante que:

- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos deste Edital;
- b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos;
- c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital;
- d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital seus anexos e apêndices

8.7. Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- a) será o licitante DECLARADO HABILITADO no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura ou ciência do termo de contrato ou equivalente, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.
- c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado o Município de Viçosa convocar os licitantes remanescentes,

na ordem de classificação, para assinatura ou ciência do termo de contrato ou equivalente, ou até cancelar a licitação.

8.8. Será HABILITADO o licitante que comprovar satisfatoriamente todas as capacidades subjetivas exigidas na habilitação.

8.9. No julgamento da habilitação, poderá o Pregoeiro adotar os procedimentos, diligências e decisões sempre no sentido de sanar erros ou falhas que não prejudiquem a validade e segurança jurídica da documentação apresentada.

8.9.1. Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pelo Pregoeiro, ou até mesmo complementadas via sistema (via *CHAT*) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.

8.9.2. Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

8.9.3. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

- a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;
- c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;
- d) realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *CHAT*, na ata dos trabalhos

9. DO CADASTRO DE RESERVA:

9.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, nos termos do [Art. 82, VII, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

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

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO EDITAL:

10.1.DO CREDENCIAMENTO:

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

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

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

10.1.4. Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

10.2. **ATENÇÃO:** O Município de Viçosa não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no BNCCOMPRAS.COM, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.

10.3. O particular interessado (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.

10.4. Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao Sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

10.5. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, como também a presunção de sua capacidade técnica para operá-lo adequadamente, realizando todas as transações inerentes a este Pregão.

10.6. O licitante é responsável pela comunicação imediata ao provedor do Sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para fins de imediato bloqueio de acesso.

10.7. O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.

10.8. O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.

10.9. O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

11. DA IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

11.1. Não cumprir os requisitos formais deste certame;

11.2. tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência;

11.3. seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;

11.4. esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE VIÇOSA;

11.5. tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/1993, determinado pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

11.6. Não poderão disputar esta licitação:

11.6.1. Os licitantes que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

11.6.2. Os licitantes que se enquadrem no Art. 14, da Lei Federal nº 14.133/21.

11.6.3. Os atentes públicos de órgão ou da entidade licitante ou contratante, nos termos do § 1º do art. 9º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

12. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

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

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

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

12.3.1. 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 definitiva e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

12.3.2. 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;

12.3.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

12.3.4. 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.

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

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

12.6. A falsidade da declaração de ME E EPP sujeitará o licitante às sanções previstas na Título IV, da Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

12.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de afase 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.

12.8. 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.

12.9. 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:

12.9.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

12.9.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema,

quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

12.10. 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.

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

13.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

13.1.2. Marca de cada item ofertado, quando for o caso;

13.1.3. Fabricante de cada item ofertado, quando for o caso;

13.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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.

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

13.6. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste edital.

14. DA PROPOSTA COMERCIAL

14.1. Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

14.2. A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO):

- a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
- b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência;
- c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);
- d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver;

14.3. O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via *CHAT*, para encaminhar a respectiva proposta e habilitação, por meio da opção “Enviar Anexo” no Sistema [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/), **no prazo de 02 (duas) HORAS**, observados os procedimentos e regras fixados deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

14.4. Havendo necessidade de apresentação de amostras, caso esteja definido no termo de referência, a sessão será suspensa para apresentação das amostras no prazo estipulado no termo de referência e será retomada a sessão com aviso prévio de 24h, para divulgação das análises das amostras, bem como os demais atos de certame.

14.5. Sempre que houver necessidade por parte do pregoeiro quanto ao conteúdo ou valores apresentados na proposta de preços, o mesmo, poderá solicitar diligências afim de assegurar o cumprimento do objeto.

14.6. Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

14.7. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

14.7.1. solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;

14.8. solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;

14.9. sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

14.10. realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *CHAT*, na ata dos trabalhos.

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

15.1. 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.

15.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

15.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

15.5. 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.

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

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

15.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá estar em conformidade com o intervalo de menor preço fixado no sistema.

15.9. 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.

15.10. Caso o sistema não contenha ainda a funcionalidade de exclusão do lance, a licitante pode

contactar o pregoeiro por qualquer meio habil para que o mesmo faça a exclusão do lance inconsistente ou inexecutável.

15.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO OU ABERTO E FECHADO CONFORME CONSTE NO PREAMBULO DO EDITAL E NOS SISTEMA, EM CASO DE DIVERGENCIA ENTRE O EDITAL E O SISTEMA, PREVALECE O SISTEMA.**

15.12. Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

15.12.1. 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 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

15.12.2. 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.

15.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

15.13. Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO E FECHADO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com um lance final e fechado, observados os seguintes procedimentos:

15.13.1. A disputa terá duração inicial de QUINZE MINUTOS e, após tal prazo, o Sistema encaminhará aviso de fechamento iminente da primeira parte dos lances; após o que transcorrerá um segundo período de tempo de até DEZ MINUTOS, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

15.13.2. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até DEZ POR CENTO SUPERIORES àquela possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;

15.13.3. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas na alínea anterior,

poderão os autores dos melhores lances, na ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, até o máximo de TRÊS, oferecer UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;

15.13.4. Após o término dos prazos estabelecidos nas alíneas anteriores, o Sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores;

15.13.5. Não havendo LANCE FINAL E FECHADO classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de TRÊS, na ordem de classificação, possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;

15.13.6. Poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o REINÍCIO DA ETAPA FECHADA, caso nenhum LICITANTE CLASSIFICADO na etapa de lance fechado atender às exigências de HABILITAÇÃO.

15.13.7. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecutável, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.

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

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

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

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

15.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (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: [HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://BNCCOMPRAS.COM/).

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

15.19. 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. 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.

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

15.19.2. A melhor 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.

15.19.3. 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.

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

15.20.1. 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.

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

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

15.20.4. 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.

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

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

16. DA FASE DE JULGAMENTO:

16.1. 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 Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, aferição das condições de participação conforme edital.

16.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12da Lei Federal nº 8.429, de 1992.

16.3. 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.

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

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

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

16.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

16.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a LC nº 123/06.

16.6. 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.

16.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

16.7.1. Se enquadrarem nos casos previstos no Art. 59, da Lei Federal nº 14.133/21.

16.7.1.1. contiverem vícios insanáveis;

16.7.1.2. - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

16.7.1.3. - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

16.7.1.4. - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela

Administração;

16.7.1.5. - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

16.7.1.6. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

16.7.1.7. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput do artigo 59 da lei 14.133/21.

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

16.8.1. A inexequibilidade, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

16.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

16.10. 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.

16.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

16.11.2. 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.

16.12. Caso o Termo de Referência 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.

16.13. 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.

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

16.15. 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.

16.16. Quando for o caso, será solicitado amostra(s) do primeiro classificado, assim, quando 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.

17. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

17.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, no prazo de 2h. a contar da solicitação;

17.2. 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 Federal nº 14.133/2021.

17.3. 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 ([art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021](#)).

17.4. 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.

17.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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.

17.5.1. 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.

17.6. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.

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

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

17.7.1. Em caso de apresentação incompleta dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá abrir diligência, no prazo máximo de 02 (duas) horas, para que a empresa sane a pendência detectada.

17.8. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

17.8.1. Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no prazo solicitado pelo pregoeiro(a).

17.8.2. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

17.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

17.10. 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.

17.11. 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.

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

17.13. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos

supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

18. DOS RECURSOS:

18.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará os prazos e a forma dispostos no art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.2. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema: <HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/>.

18.3. Dos atos da Administração decorrentes cabem:

18.3.1. recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

18.3.1.1. ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

18.3.1.2. julgamento das propostas;

18.3.1.3. ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

18.3.1.4. anulação ou revogação da licitação;

18.3.1.5. extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

18.4. pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

18.5. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 desta Lei 14.133/21, da ata de julgamento;

18.6. apreciação dar-se-á em fase única.

18.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.8. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

18.9. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

18.10. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, se enquadra nas previsões contidas no Art. 155, incisos IV, V, VI, VIII, IX, X, XIIe XII da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.2. Os licitantes que incorrerem nas infrações previstas no item anterior, após o devido processo administrativo, estarão sujeitas às sanções previstas no Art.

156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar diretamente no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas ([HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/)) o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, nos termos do Art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

21. DA ASSINATURA DO CONTRATO:

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

21.2. As normas a serem seguidas para aqueles convocados para a assinatura do instrumento contratual ou equivalente, são aquelas estabelecidas no Art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.

22. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

22.1. Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e submeterá a apreciação da autoridade competente devidamente instruído quem ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame, para posterior HOMOLOGAÇÃO.

22.2. Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e a adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es).

22.3. Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

22.4. Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

23. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. A dotação orçamentária destinada a pretensa aquisição/serviço será a constante nos autos do processo administrativo que originou esse pregão.

24. DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

24.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, na falta de índice oficial estabelecido no Termo de referência, será utilizado o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, tendo por data base vinculada ao orçamento estimado, oferecido pela licitante.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

25.1. O sistema gerará automaticamente a ata da sessão pública no sistema eletrônico.

25.2. 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.

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

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

25.5. 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.

25.6. 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.

25.7. 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 da Prefeitura de Viçosa/AL.

25.8. 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.

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

25.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico([HTTPS://BNCCOMPRAS.COM/](https://bnccompras.com/)).

Viçosa/AL, 10 de junho de 2026.

João Victor Calheiros Amorim Santos
Prefeito

ANEXO I DO EDITAL Nº XXXX/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO Nº 01200009/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1 Registro de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender aos alunos da rede pública municipal de ensino do município de Viçosa, Alagoas, conforme as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAEC, PNAEP, PNAEF, EJA E AEE), nos termos do Anexo I, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da publicação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. Sendo prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 1.4 A Lei 14.133/2021 define como serviços contínuos os contratos e compras realizadas pela Administração Pública para manter a atividade administrativa, que decorrem de necessidades permanentes ou prolongadas. A alimentação escolar é definida como todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem. A Lei 11.947/2009 prevê que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação na escola. Considerando o Capítulo V, artigos 105, 106, 107 e 108 da lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, este objeto pode ser considerado como fornecimento continuado.
- 1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6 Será admitida adesão a esta Ata de Registro de Preços.
- 1.7 A contratação será por meio **REGISTRO DE PREÇO**, na modalidade de **PREGÃO**, na sua forma **ELETRÔNICA**, conforme Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A Solicitação visa complementar o cardápio da Alimentação Escolar, para atender os alunos da rede pública municipal de ensino. Buscando dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável.
- 2.2 A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação de estudantes das escolas da Rede Municipal de Ensino, é questão prioritária por se saber que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), inerentes à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, quando do dever do poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 2.3 O Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC nº 064, de 04 de fevereiro de 2010, estabelece que “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.
- 2.4 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.
- 2.5 A Alimentação Escolar é direito do aluno e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas posteriores atualizações.

- 2.6 A contratação de empresa especializada para aquisição dos gêneros alimentícios para composição da alimentação escolar, destinada aos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino de Viçosa, Alagoas, visa cobrir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, contribuir para o desenvolvimento e crescimento dos mesmos, contribuir na melhoria do rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis, principalmente aos que necessitam de atenção específica e encontram-se em vulnerabilidade social. Visa também assegurar o acesso igualitário ao Programa de Alimentação Escolar, respeitando as diferenças biológicas entre as variadas faixas etárias e fases de ensino, proporcionando melhor qualidade no fornecimento de alimentos, o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, suprimindo as carências nutricionais dos alunos e diminuindo a evasão escolar.
- 2.7 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 3.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.
- 3.2 Deverá ser observado o disposto em legislações específicas aplicadas ao objeto de contratação.

Subcontratação

- 3.3 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Da prova de conceito

- 3.5 Após a fase de envio das propostas e lances, o proponente participante classificado deverá **OBRIGATORIAMENTE**, sob pena de desclassificação, num **prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, encaminhar amostra(s) do(s) item(ns) vencedor(es) ao setor de licitações, o qual encaminhará a Secretaria Municipal de Educação para análise e emissão de relatório final de aprovação/reprovação.
- 3.6 O prazo estabelecido obedecerá ao mesmo prazo para entregas em caráter emergencial. Desse modo, considera-se que o proponente incapaz de entregar as amostras dentro do prazo estabelecido em edital, também não terá capacidade técnica e logística para entregas emergenciais após a contratação.
- 3.7 O prazo para envio das amostras contará a partir da comunicação oficial do pregoeiro via sistema ou meio oficial válido de comunicação.
- 3.8 Sob nenhuma hipótese haverá prorrogação de prazos, é de total responsabilidade do proponente o cumprimento do prazo estabelecido.
- 3.9 Sob nenhuma hipótese serão aceitos itens violados, similares, genéricos, equivalentes ou que diverjam do discriminado em proposta cadastrada via sistema. O proponente deverá entregar conforme irá fornecer futuramente e de acordo com proposta enviada. Obedecendo os prazos de validade e características expressas em edital.
- 3.10 Serão avaliados os seguintes critérios:
- Se as especificações mínimas do edital foram cumpridas;*
 - Se a qualidade do produto/item proposto pelo proponente participante é de fato satisfatória;*
 - Presença de Certificação obrigatória em legislação para o item classificado;*
 - Se a marca, unidade e qualidade da proposta condizem com a amostra enviada;*
 - Integridade física da embalagem;*
 - Prazos de validade, se estão de acordo com o expresso em edital;*
 - Degustação e aceitabilidade do item classificado;*
 - Para aceitabilidade serão avaliados: sabor e textura pós cozimento (se assim o item exigir), aparência e odor;*
 - Atendimento as demais especificações e exigências deste Termo de Referência.*

- 3.11 A avaliação das amostras tem como objetivo garantir e proporcionar segurança ao evitar-se fornecimento de itens com baixa qualidade e/ou sem correspondência com o edital, assim como demais trâmites desnecessários do processo – devolução da mercadoria, distrato, anulação de empenhos e convocação do segundo colocado – sob custos e prazos que não se amoldam ao rito célere inerente da modalidade pregão, evitando-se potencial prejuízo aos alunos da rede de ensino no fornecimento dos materiais de uso escolar.
- 3.12 Este procedimento visa verificar a conformidade das propostas com os requisitos do ato convocatório, nos termos da legislação que regulamenta a matéria, observados as especificações técnicas e os parâmetros mínimos definidos no edital.
- 3.13 A licitante classificada que não apresentar amostras ou apresentá-la em desconformidade com as especificações técnicas constantes Termo de Referência, terá sua proposta desclassificada para efeito de julgamento.
- 3.14 As amostras deverão atender as especificações do edital.
- 3.15 Caso as amostras sejam reprovadas, a proposta da licitante será declarada desclassificada face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital.
- 3.16 As amostras reprovadas ou não analisadas estarão disponíveis para ser recolhidas pelo licitante até 10 (dez) dias a contar da data da homologação. Caso não sejam retiradas, dentro do prazo estabelecido, serão destinadas as unidades escolares para uso. As amostras aprovadas serão destinadas diretamente ao uso (não haverá devolução).
- 3.17 Os itens deverão estar devidamente identificados e etiquetados com as seguintes informações: Nome, CNPJ, contato telefônico e e-mail e endereço do proponente, número do item do edital, número do processo administrativo, descrição do item (conforme anexo I) e cópia da proposta anexa. Conforme etiqueta abaixo:

PROCESSO Nº:

PROPONENTE:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE:

E-MAIL:

ITEM:

Fundamentação legal para prova de conceito

- 3.18 Conforme artigo 41, II, da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021:

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

II - exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação;

- 3.19 Conforme artigo 42, I e II, da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021:

Art. 42. A prova de qualidade de produto apresentado pelos proponentes como similar ao das marcas eventualmente indicadas no edital será admitida por qualquer um dos seguintes meios:
I - comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou por outra entidade credenciada pelo Inmetro;

III - certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento similar que possibilite a aferição da qualidade e da conformidade do produto ou do processo de fabricação, inclusive sob o aspecto ambiental, emitido por instituição oficial competente ou por entidade credenciada.

§ 1º O edital poderá exigir, como condição de aceitabilidade da proposta, certificação de qualidade do produto por instituição credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro).

§ 2º A Administração poderá, nos termos do edital de licitação, oferecer protótipo do objeto pretendido e exigir, na fase de julgamento das propostas, amostras do licitante provisoriamente vencedor, para atender a diligência ou, após o julgamento, como condição para firmar contrato.

§ 3º No interesse da Administração, as amostras a que se refere o § 2º deste artigo poderão ser examinadas por instituição com reputação ético-profissional na especialidade do objeto,

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

4.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.1.1 Início da execução do objeto: A CONTRATADA deverá executar mediante emissão de Autorização de Fornecimento Detalhada.

4.1.2 Descrição detalhada dos métodos, rotinas e etapas:

- a) O local de entrega dos itens será determinado em Autorização de Fornecimento, a qual conterá as seguintes informações mínimas: data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição;
- b) A entrega ocorrerá no horário que compreende de 08 às 17 horas de segunda à sexta-feira;
- c) Os itens deverão ser entregues de acordo com o especificado neste Termo de Referência;
- d) A entrega dos itens deverá ocorrer sob responsabilidade da CONTRATADA e sem ônus a CONTRATANTE;
- e) Os itens deverão estar em perfeitas condições, sem marcas de uso, acondicionamento e/ou transporte, lacrados em suas embalagens originais e de acordo com legislação vigente de cada item;
- f) A validade mínima dos produtos deve ser de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega, salvo quando discriminado nas especificações do item um prazo diferente do supracitado;
- g) Os hortifrutigranjeiros e produtos de padaria deverão ser entregues semanalmente ou mensalmente, ambos de acordo com as autorizações de fornecimentos a serem elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação;
- h) Deverão atender as demais disposições deste Termo de Referência;
- i) Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
- j) Após a emissão da Autorização de Fornecimento, a **CONTRATADA** deverá efetuar a **entrega em até 05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento por qualquer meio oficial ou válido;
- k) Para entregas em caráter emergencial, a **CONTRATADA** deverá efetuar a **entrega em até 02 (dois) dias úteis**, a contar do recebimento por qualquer meio oficial ou válido;
- l) Para entregas emergenciais, o quantitativo estimado a ser considerado será de até 50% da média entregue para cada item no mês anterior ao pedido em caráter de emergência.
- m) Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os itens entregues em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir os itens irregulares, no prazo de até **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da comunicação, sem prejuízo da garantia de fabricação dos mesmos, para efeito de reposição. Caso a substituição dos itens não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo;
- n) Fica reservado ao Setor de Alimentação Escolar, o direito de alterar a programação (data, hora e/ou quantidade dos produtos) até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo de entrega dos produtos, obedecendo termos do item 04;
- o) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (Organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, e toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades Sanitárias locais para cada gênero descrito

conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE e SIF);

- p) O aceite dos itens pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil nem a ético-profissional do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade dos itens ou disparidades com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus Anexos, verificadas posteriormente, garantindo-se à CONTRATANTE as faculdades previstas em legislação pertinente;
- q) Apenas será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com os itens anteriores e as especificações mínimas exigidas abaixo:
 - I. Identificação do produto com informação nutricional;
 - II. Embalagem original intacta;
 - III. Data de fabricação;
 - IV. Data de validade;
 - V. Peso líquido;
 - VI. Número de lote;
 - VII. Nome do fabricante;
 - VIII. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

Garantias

- 4.2 É aquela estabelecida na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), para o objeto desta contratação.

5. DAS OBRIGAÇÕES

5.1 Da Contratada

- a) Assinar o Termo de Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante;
- b) Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência do Contrato no limite do quantitativo registrado;
- c) Executar o objeto deste Termo dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referência, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa vencedora;
- d) Executar o objeto em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
- e) Comunicar à Administração, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- g) Executar o contrato nas condições pactuadas neste documento;
- h) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
- i) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato;
- j) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- k) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do Contrato;
- l) Os serviços deverão ser executados com toda a perfeição técnica, não se aceitando qualquer justificativa para serviços mal executados ou alegação de inexistência de material e mão de obra especializada;
- m) Solicitar em tempo hábil, todas as informações de que necessitar para o cumprimento de suas obrigações contratuais.

5.2 Da Contratante

- a) Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura do Termo de Contrato;
- b) Publicar o extrato do Termo de Contrato na forma da Lei;
- c) Emitir Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento;
- d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
- e) Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;
- f) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;
- g) Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
- h) Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e devidamente identificados;
- i) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;
- j) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- k) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de representante especialmente designado;
- l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

6. DA 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 conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6 Fica nomeada como Gestora do Contrato a servidora Gabriela Fernandes da Silva Santos, Analista Administrativa, Matrícula 19317, e a servidora Maria Ivoneide de Albuquerque Brandão Nascimento, Coordenadora Pedagógica Geral, Matrícula 160, como Gestora de Contrato substituta.

Preposto

- 6.7 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

Da Fiscalização e Fiscal de Contrato

- 6.8 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela fiscal do contrato, Fernanda Cristina de Almeida Lins, Nutricionista, CRN 6/40548 e pela respectiva substituta Yvonne Brandão Loureiro Moura, Coordenadora do Setor de Alimentação Escolar, Matrícula 283 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7. DA LIQUIDAÇÃO

- 7.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 7.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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
- 7.3 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) a data da emissão;
 - b) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - c) o período respectivo de execução do contrato;
 - d) o valor a pagar;
 - e) local, data e hora, número da Autorização de Fornecimento; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;
- 7.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021.
- 7.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.10 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.

8. DO PRAZO DE PAGAMENTO

- 8.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 8.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1 O pagamento será realizado de modo único através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 9.6 Deverá ser apresentado junto da Nota Fiscal Eletrônica:
 - a) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Estadual com abrangência às contribuições sociais;
 - b) Certificado de Regularidade do FGTS;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
 - d) Certidão Negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual;
 - e) Certidão Negativa de Tributos e outros Débitos Municipais;
 - f) Indicação do banco, agência e conta bancária que receberá os créditos dos valores devidos;
 - g) Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susinado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

10. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **REGISTRO DE PREÇO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 10.2 O PROPONETE deverá apresentar atestado de capacidade técnica referente ao objeto desta contratação, emitido por órgão público o qual prestou serviço anteriormente.
- 10.3 **OBRIGATORIAMENTE**, o proponente deverá preencher, sob pena de desclassificação, a proposta com as seguintes informações: número do item de acordo com o edital; descrição do item; unidade de medida; marca; quantidade; e valor unitário. Sob nenhuma hipótese serão aceitas propostas incompletas, ou com informações ausentes, ou ilegíveis. É de total responsabilidade do proponente o correto preenchimento das informações.

11. DO REAJUSTE E REPACTUAÇÃO

- 11.1 Fica proibido o reajuste do valor nos primeiros 12 meses da contratação.
- 11.2 O reajuste e repactuação poderá ocorrer na forma prevista da Lei nº 14.133/2021.

12. DAS SANÇÕES

- 12.1 Para as sanções administrativas serão levadas em conta a Legislação Federal que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos (Lei nº 14.133/2021).

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1 Para dirimir questões judiciais relacionadas à execução do ajuste, fica fixada a Fórum da Comarca de Viçosa – AL.

Viçosa, Alagoas, 21 de janeiro de 2026.

Fernanda Cristina de Almeida Lins
Nutricionista
CRN: 6/40548

Yvonne Brandão Loureiro Moura
Coordenadora do Setor de Alimentação Escolar
Matrícula 283

Gabriela Fernandes da Silva Santos
Analista Administrativo
Matrícula 19317

**Maria Ivoneide de Albuquerque Brandão
Nascimento**
Coordenadora Pedagógica Geral
Mat. nº 160

Iolanda Katia de Almeida Tenório
Secretária Municipal de Educação
Port. nº 04/2021
[AUTORIZO]

ANEXO I- QUANTIDADE ESTIMADA

DO OBJETO: Registro de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender aos alunos da rede pública municipal de ensino do município de Viçosa, Alagoas, conforme as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAEC, PNAEP, PNAEF, EJA E AEE), nas especificações e quantidades constantes abaixo:

Item	Descrição	Unid.	Quat.
1	[EXCLUSIVA] ABACAXI: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto in natura de primeira qualidade. Deve ter atingido o grau de evolução e apresentando grau de maturação mínima tal que permita a manipulação, o transporte e armazenamento em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a legislação vigente. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 500-700g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	6000
2	[EXCLUSIVA] ABÓBORA DE LEITE: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo adequado, fisiologicamente desenvolvida, tal que permita a manipulação, o transporte e armazenamento em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a legislação vigente. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 02 -05kg. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	3500
3	[EXCLUSIVA] AÇÚCAR CRISTAL: Padrão de Identidade e Qualidade: Açúcar tipo cristal, de cor branca uniforme, sacarose de cana de açúcar, com odor característicos, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa e sujidades. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	8000
4	[EXCLUSIVA] ADOÇANTE DIETÉTICO: Padrão de Identidade e Qualidade: Aspecto líquido edulcorante artificial, aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, contém fenilalanina, sem glúten, frascos com 200ml. Na embalagem deverá contar data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da mercadoria. [UND 200 ML].	Unidades	100
5	[EXCLUSIVA] ALHO IN NATURA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, sem formação de brotos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de empacotamento. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. [KG]	Quilogramas	1200
6	[EXCLUSIVA] AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ: Padrão de Identidade e Qualidade: Pó extraído da planta Curcuma LongaL. Apresenta coloração amarela. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em normativa. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico, com peso líquido de 50 a 100 gramas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	500
7	[EXCLUSIVA] ARROZ BRANCO - TIPO 01: Classe longo fino, de boa qualidade beneficiado, isento de mofo e impurezas, polido, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes com 01 kg, com transparência e incolor, lacrado por seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30 pacotes, totalizando 30 kg. Contendo data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. [KG]	Quilogramas	9000
8	[EXCLUSIVA] ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1: Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos saudáveis provenientes da espécie Oryza sativa L., que passou pelo processo de parbolização, classificado conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura.	Quilogramas	9000

	Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]		
9	[EXCLUSIVA] AVEIA EM FLOCOS FINOS: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, envolto em embalagem de papel reciclável, atóxica, com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Contendo data de fabricação de até 180 dias anteriores a data de entrega. [UND 200 G]	Unidades	2500
10	[EXCLUSIVA] BANANA COMPRIDA (BANANA DA TERRA): Padrão de Identidade e qualidade: Banana comprida, de primeira, in natura apresentando classificação de fruta verde, sem traços amarelados, e que permita seu amadurecimento posterior. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 100 -200g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	3500
11	[AMPLA] BANANA PRATA: Padrão de Identidade e qualidade: Banana comprida, de primeira, in natura apresentando classificação de fruta verde, sem traços amarelados, e que permita seu amadurecimento posterior. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 70-90g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	12000
12	[COTA] BANANA PRATA: Padrão de Identidade e qualidade: Banana comprida, de primeira, in natura apresentando classificação de fruta verde, sem traços amarelados, e que permita seu amadurecimento posterior. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 70-90g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	4000
13	[EXCLUSIVA] BATATA DOCE: Padrão de Identidade e qualidade: Deverão estar frescas, sem folhas, sãs e inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Deverão ter o tamanho médio, isenta de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e utilização. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG].	Quilogramas	10000
14	[AMPLA] BATATA INGLESA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Deve estar limpa, com coloração esbranquiçada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde; unidades grandes, íntegras, frescas, secas e limpas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 70-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	9750
15	[COTA] BATATA INGLESA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Deve estar limpa, com coloração esbranquiçada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde; unidades grandes, íntegras, frescas, secas e limpas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 70-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	3250
16	[EXCLUSIVA] BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE: Padrão de Identidade e Qualidade: Embalagem tetra pack, composta por leite integral pasteurizado, açúcar, soro de leite, espessante e aroma natural. Embalagem primária, caixa cartonada aluminizada, embalado em caixa de papelão reforçado. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse. com validade mínima na data de entrega de 60 dias. Deve apresentar peso líquido de 01 litro. [UND 1 L].	Litros	5000
17	[EXCLUSIVA] BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR MORANGO: Padrão de Identidade e Qualidade: Embalagem tetra pack, composta por leite integral pasteurizado, açúcar, soro de leite, espessante e aroma natural. Embalagem primária, caixa cartonada aluminizada, embalado em caixa de papelão reforçado. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse. com validade mínima na data de entrega de 60 dias. Deve apresentar peso líquido de 900G. [UND 900G].	Unidade	5000

18	[EXCLUSIVA] BETERRABA: Padrão de Identidade e Qualidade: Tamanho médio, firme, íntegra, fresca, limpa, de coloração vermelha viva, com pele lisa. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 100-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	1500
19	[EXCLUSIVA] BISCOITO DOCE - TIPO MARIA: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar. Deverá respeitar suas características organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto e textura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse. [UND 400 G]	Unidade	4000
20	[EXCLUSIVA] BISCOITO DOCE - TIPO MAISENA: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar. Deverá respeitar suas características organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto e textura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse. [UND 400 G]	Unidade	4000
21	[EXCLUSIVA] BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral e outros produtos permitidos pela legislação vigente. Deverá respeitar suas características organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto e textura. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidade	600
22	[EXCLUSIVA] BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado. Deverá respeitar suas características organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto e textura. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidade	4000
23	[EXCLUSIVA] BISCOITO DOCE – TIPO SEQUILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Biscoito doce tipo sequilhos sabores diversos, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho e/ou fécula de mandioca, açúcar, gordura e/ou óleo vegetal (livre de gordura trans), ovos, sal e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto. Deverá respeitar suas características organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto e textura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidade	150
24	[EXCLUSIVA] CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO: Tradicional, tipo 01, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente,	Pacotes	5000

	atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data da fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. [PACOTE 250 G]		
25	[EXCLUSIVA] CANELA EM PÓ: Padrão de Identidade e Qualidade: Canela em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Pote com tampa, podendo conter até 50g. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	60
26	[AMPLA] CARNE BOVINA - ACÉM (SEM OSSO): Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 – 08 Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	6750
27	[COTA] CARNE BOVINA - ACÉM (SEM OSSO): Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 – 08 Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	2250
28	[AMPLA] CARNE BOVINA - ALCATRA: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 – 08Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	5250
29	[COTA] CARNE BOVINA - ALCATRA: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A	Quilogramas	1750

	data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 – 08Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]		
30	[AMPLA] CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 - 08 Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	3750
31	[COTA] CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 - 08 Kg. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	1250
32	[AMPLA] CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 500g. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	17250
33	[COTA] CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 500g. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o	Quilogramas	5750

	congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]		
34	[AMPLA] CEBOLA BRANCA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, frescas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item Peso médio variando entre 100-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data da colheita. [KG]	Quilogramas	8250
35	[COTA] CEBOLA BRANCA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, frescas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item Peso médio variando entre 100-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data da colheita. [KG]	Quilogramas	2750
36	[EXCLUSIVA] CEBOLA ROXA: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, frescas, de cor roxa. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item Peso médio variando entre 70-100g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data da colheita. [KG]	Quilogramas	2000
37	[EXCLUSIVA] CENOURA: Padrão de Identidade e Qualidade: Fresca, in natura, compacta, firme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando de 100-150g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita.	Quilogramas	8500
38	[EXCLUSIVA] CHUCHU: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 150-220g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	5000
39	[EXCLUSIVA] COCO SECO: Padrão de Identidade e Qualidade: Coco in natura, inteiro, de tamanho médio, sem casca externa (endocarpo e mesocarpo), e com características íntegras, isento de sujidades, e não deve apresentar lesões e rachaduras. Transportado e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. A data de entrega não poderá ser superior a 5 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	600
40	[EXCLUSIVA] COLORÍFICO SEM SAL: Padrão de Identidade e Qualidade: produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em normativa. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: pacote com peso líquido de 100 gramas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	600
41	[EXCLUSIVA] COMINHO EM PÓ SEM PIMENTA: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto elaborado a partir do fruto maduro de espécie vegetal Cominum Cymunum. Deverá ter aspecto de pó homogêneo e cheiro aromático característico, conforme padrões. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 100 GRAMAS. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	500
42	[EXCLUSIVA] EXTRATO DE TOMATE: Padrão de Identidade e Qualidade: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sementes e sem corantes artificiais, isentos de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 340G. A data de entrega	Unidades	4500

	não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 340 G]		
43	[EXCLUSIVA] FARINHA DE MANDIOCA FINA: Padrão de Identidade e Qualidade: Mandioca submetida ao processo de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas as boas práticas de manipulação, resultando em farinha homogeneia e de coloração esbranquiçada. Deverão obedecer a legislação de alimentos vigente. O produto deve ter no rótulo da embalagem primária, identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, embalagem primária, saco de plástico atóxico, peso líquido de 01kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG].	Quilogramas	650
44	[EXCLUSIVA] FARINHA DE MILHO: Padrão de Identidade e Qualidade: Também conhecida como fubá. Produzida a partir de Grãos de milho, Zea maya L. desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manufatura, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela. Deverá obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso de 500g A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidade	10000
45	[EXCLUSIVA] FARINHA DE MILHO FLOCADA: Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho, Zea maya L. desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manufatura, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela. Deverá obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso de 500g . A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidade	18000
46	[EXCLUSIVA] FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Padrão de Identidade e Qualidade: Farinha de Trigo fermentada obtida a partir de cereal limpo desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso de 1 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	1500
47	[AMPLA] FRANGO INTEIRO CONGELADO: Padrão de identidade e qualidade: tamanho médio, congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, embalagem adequada, certificado de inspeção sanitária, com registro no SIF ou SIE. O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5 – 5 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	7875
48	[COTA] FRANGO INTEIRO CONGELADO: Padrão de identidade e qualidade: tamanho médio, congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, embalagem adequada, certificado de inspeção sanitária, com registro no SIF ou SIE. O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5 – 5 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	2625
49	[AMPLA] FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Padrão de Identidade e Qualidade: O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie, livre de insetos e larvas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio,	Quilogramas	6750

	obedecendo à legislação e vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]		
50	[COTA] FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Padrão de Identidade e Qualidade: O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie, livre de insetos e larvas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação e vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	2250
51	[EXCLUSIVA] FÍGADO BOVINO CONGELADO: Padrão de Identidade e qualidade: Fígado (víscera) bovino congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de condições de armazenamento e o selo de inspeção sanitária do órgão competente. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 1-5 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	3000
52	[AMPLA] FILÉ DE MERLUZA CONGELADO: Padrão de Identidade e qualidade: sendo tolerada a variação de até 8% do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE) cor e aspecto característico, congelado em embalagem apropriada. Identificado com o nome do fabricante e validade. Cheiro característico do produto de boa qualidade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). Peso líquido de 01 kg. [KG]	Quilogramas	2625
53	[COTA] FILÉ DE MERLUZA CONGELADO: Padrão de Identidade e qualidade: sendo tolerada a variação de até 8% do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE) cor e aspecto característico, congelado em embalagem apropriada. Identificado com o nome do fabricante e validade. Cheiro característico do produto de boa qualidade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). Peso líquido de 01 kg. [KG]	Quilogramas	875
54	[AMPLA] FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne de frango congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, apenas e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/ temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 1 – 3 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	9375
55	[COTA] FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Padrão de Identidade e Qualidade: Carne de frango congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, apenas e tudo o mais que não seja comestível). O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	Quilogramas	3125

	Rotulagem: deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/ temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, com peso líquido de 1 – 3 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]		
56	[EXCLUSIVA] FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 06 MESES A 1 ANO: Padrão de Identidade e Qualidade: Fórmula infantil para lactentes de 6 meses a 1 ano sem restrição alimentar. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 400G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidades	120
57	[EXCLUSIVA] FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES: Padrão de Identidade e Qualidade: Fórmula infantil para lactentes em dietas com restrição de lactose. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 400G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidades	200
58	[EXCLUSIVA] GOIABA VERMELHA: Padrão de identidade e qualidade, produto in natura de primeira qualidade, procedentes de espécie genuína e sã, está íntegra, cor, odor e sabor próprios, isenta de enfermidades. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 90 – 170g. A data da entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	10500
59	[EXCLUSIVA] INHAME: Padrão de identidade e qualidade: Inhame extra, in natura, apresentando forma comprida. Deve proceder de espécies genuínas e sãs, frescas e de grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Sua polpa deve ser íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 01kg – 02kg. A data da entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	5000
60	[EXCLUSIVA] LARANJA LIMA: Padrão de identidade e qualidade: Fresca, grande, coloração uniforme produto in natura de primeira qualidade, procedentes de espécie genuína e sã, está íntegra, cor, odor e sabor próprios, isenta de enfermidades. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 90 – 170g. A data da entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de colheita. [KG]	Quilogramas	6000
61	[EXCLUSIVA] LARANJA PERA: Padrão de identidade e qualidade: Fresca, grande, coloração uniforme produto in natura de primeira qualidade, procedentes de espécie genuína e sã, está íntegra, cor, odor e sabor próprios, isenta de enfermidades. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 90 – 170g. A data da entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de colheita. [KG]	Quilogramas	8000
62	[EXCLUSIVA] LARANJA POCAN: Padrão de identidade e qualidade: Fresca, média, coloração uniforme produto in natura de primeira qualidade, procedentes de espécie genuína e sã, está íntegra, cor, odor e sabor próprios, isenta de enfermidades. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas e de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 100– 160g. A data da entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de colheita. [KG]	Quilogramas	6000
63	[EXCLUSIVA] LEITE DE COCO: Padrão de Identidade e Qualidade: Emulsão aquosa extraída do fruto do coqueiro por processos mecânicos adequados, envasado e que recebeu tratamento térmico específico. Deve estar livre de alterações nas embalagens bem como modificações de natureza química, física ou organoléptica (aspecto, cor, sabor, odor e temperatura do produto). Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária:	UND	5000

	Garrafa plástica transparente ou tetra pak, com peso líquido de 500 ml. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 ML]		
64	[AMPLA] LEITE EM PÓ INTEGRAL: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral., apto para a alimentação humana, mediante a processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo a legislação em vigor. Embalagem primária asséptica, tico saco aluminizados com 200 gramas. A data da entrega não poderá ser superior a 30 dias de a data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 200 G]	Unidades	31500
65	[COTA] LEITE EM PÓ INTEGRAL: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral., apto para a alimentação humana, mediante a processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo a legislação em vigor. Embalagem primária asséptica, tico saco aluminizados com 200 gramas. A data da entrega não poderá ser superior a 30 dias de a data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 200 G]	Unidades	10500
66	[EXCLUSIVA] LEITE EM PÓ DESNATADO: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto obtido por desidratação do leite de vaca com retirada de gordura por processo de centrifugação, apto para a alimentação humana, mediante a processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo a legislação em vigor. Embalagem primária asséptica, tico saco aluminizados com 200 gramas. A data da entrega não poderá ser superior a 30 dias de a data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 200 G]	Unidades	1600
67	[EXCLUSIVA] LEITE EM PÓ DE SOJA: Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento a base de soja para dietas com restrição ao leite de vaca. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Unidade de 400g. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidades	200
68	[EXCLUSIVA] LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE: Padrão de Identidade e Qualidade: Leite em pó integral para dietas com restrição de lactose, e utilizado para alimentar crianças maiores de 01 ano de idade. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Unidade de 400g. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 400 G]	Unidades	1500
69	[EXCLUSIVA] LIMÃO TAHITI: Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e apresentando classificação de fruta verde, sem traços amarelados, e que permita seu amadurecimento posterior; apresentar polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando de 60-90g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	300
70	[AMPLA] MAÇÃ NACIONAL: Padrão de Identidade e qualidade: Maçã nacional de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvida. Isenta de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio entre 90- 130g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colher. [KG]	Quilogramas	6375
71	[COTA] MAÇÃ NACIONAL: Padrão de Identidade e qualidade: Maçã nacional de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente	Quilogramas	2125

	desenvolvida. Isenta de substâncias nocivas à saúde. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio entre 90- 130g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colher. [KG]		
72	[EXCLUSIVA] MACAXEIRA: Padrão de Identidade e qualidade: A vácuo, boa qualidade, sem cortes ou rachadura, preservadas sua textura e cor característicos, em adequado estado de maturação, embalagem de polietileno atóxico transparente e resistente, peso líquido de 1kg contendo na embalagem a identificação do produto, peso marca do fabricante, prazo de validade, selo de inspeção do órgão competente, e data da embalagem, validade mínima de 03 meses. [KG]	Quilogramas	5000
73	[AMPLA] MACARRÃO ESPAGUETE: Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidades	18000
74	[COTA] MACARRÃO ESPAGUETE: Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidades	6000
75	[EXCLUSIVA] MAMÃO HAVAI: Padrão de Identidade e Qualidade: Fruto de tamanho médio, apresentando classificação de fruta verde, sem traços amarelados e que permita seu amadurecimento posterior. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 400 - 01Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	2000
76	[AMPLA] MELANCIA: Padrão de Identidade e Qualidade: Tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de sujidades, parasitas e larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 03 - 10 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	9000
77	[COTA] MELANCIA: Padrão de Identidade e Qualidade: Tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de sujidades, parasitas e larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 03 - 10 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	3000
78	[EXCLUSIVA] MELÃO AMARELO: Padrão de Identidade e Qualidade: Amarelo, procedente de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Polpa íntegra e firme; isento de matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando de 800g – 3500g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	8000
79	[EXCLUSIVA] MANGA TOMMY: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto in natura, tipo Tommy, de primeira qualidade. Ter atingido o grau de evolução adequado e aspecto globoso, apresentando classificação de fruta verde e que permita seu amadurecimento posterior; apresentar ainda cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 150 – 300g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	2000
80	[EXCLUSIVA] MANGA ROSA: Padrão de Identidade e Qualidade: Produto in natura, tipo rosa, de primeira qualidade. Ter atingido o grau de evolução adequado e aspecto globoso, apresentar cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso variando entre 100 – 200g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	2000
81	[EXCLUSIVA] MARACUJÁ IN NATURA: Padrão de Identidade e Qualidade ótima, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor característico da espécie, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	Quilogramas	4000

	Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]		
82	[EXCLUSIVA] MILHO PARA MUGUNZÁ: Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho seco, amarelo, desolhado. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO DE PLÁSTICO ATÓXICO, PESO LÍQUIDO DE 500G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidades	8500
83	[EXCLUSIVA] MILHO PARA PIPOCA TIPO 1: Padrão de Identidade e Qualidade: Preparado com matéria prima sã, limpo, isento de matérias terrosas e parasitos. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: SACO DE PLÁSTICO ATÓXICO, PESO LÍQUIDO DE 500G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [UND 500 G]	Unidades	600
84	[EXCLUSIVA] ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Padrão de Identidade e Qualidade: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, está isento de substâncias estranhas na sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, com cor e odor característico. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: GARRAFAS PLÁSTICAS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [GARRAFA 900 ML]	Unidades	2800
85	[AMPLA] OVOS DE GALINHA GRANDE: Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, rotulagem deverá estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo mínimo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima de 21 dias, embalagem primária: bandeja de papelão ou isopor com 30 unidades, com peso mínimo de 60 gramas por unidade, transporte deve ser acondicionada em caixa de papelão que confira proteção adequada ao produto. [BANDEJA COM 30 UNDS]	Bandejas	3750
86	[COTA] OVOS DE GALINHA GRANDE: Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, rotulagem deverá estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, o selo de inspeção sanitária do órgão competente, data de fabricação, prazo de validade e prazo mínimo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima de 21 dias, embalagem primária: bandeja de papelão ou isopor com 30 unidades, com peso mínimo de 60 gramas por unidade, transporte deve ser acondicionada em caixa de papelão que confira proteção adequada ao produto. [BANDEJA COM 30 UNDS]	Bandejas	1250
87	[EXCLUSIVA] PÃO TIPO SEDA – 50G: Padrão de identidade e Qualidade: Pão tipo seda com peso de 50 gramas, com formato alongado e com extremidades mais estreitas que o centro, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico e outros ingredientes permitidos em legislação vigente. Embalagem individual ou saco plástico atóxico transparente contendo 20 unidades. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação. [PACOTE COM 20 UND DE 50 G]	Pacotes	3000
88	[EXCLUSIVA] PEPINO: Padrão de identidade e qualidade: Pepino de primeira qualidade, casca limpa, firme e sem manchas e apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Isento de matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	500
89	[EXCLUSIVA] PIMENTÃO VERDE: Padrão de identidade e qualidade: Unidades grandes, apresentando as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração uniforme adequado a manipulação, transporte e consumo. isento de matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isenta de enfermidades, livre de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 80 – 120g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	1500
90	[EXCLUSIVA] POLPA DE FRUTA, NATURAL, CONGELADA E PASTEURIZADA SABOR ACEROLA: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos	Quilogramas	2500

	adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e larvas. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela legislação vigente. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. Deverá ser mantida em uma temperatura de congelamento, não devendo jamais serem descongelados e recongelados. O produto deverá ter registro no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]		
91	[EXCLUSIVA] POLPA DE FRUTA, NATURAL, CONGELADA E PASTEURIZADA SABOR CAJU: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e larvas. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela legislação vigente. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. Deverá ser mantida em uma temperatura de congelamento, não devendo jamais serem descongelados e recongelados. O produto deverá ter registro no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	1800
92	[EXCLUSIVA] POLPA DE FRUTA, NATURAL, CONGELADA E PASTEURIZADA SABOR GRAVIOLA: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e larvas. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela legislação vigente. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. Deverá ser mantida em uma temperatura de congelamento, não devendo jamais serem descongelados e recongelados. O produto deverá ter registro no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	1500
93	[EXCLUSIVA] POLPA DE FRUTA, NATURAL, CONGELADA E PASTEURIZADA SABOR GOIABA: Padrão de Identidade e Qualidade: produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e larvas. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela legislação vigente. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. Deverá ser mantida em uma temperatura de congelamento, não devendo jamais serem descongelados e recongelados. O produto deverá ter registro no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Saco plástico atóxico, com peso líquido de 01 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento e a temperatura na superfície do alimento congelado no momento do recebimento (entrega pelo fornecedor). [KG]	Quilogramas	2500
94	[EXCLUSIVA] PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (CLARA): Padrão de Identidade e Qualidade: Proteína texturizada de soja de cor clara. Rotulagem: O produto deverá ter	Pacotes	3200

	no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em SACOS DE POLIETILENO DE 400 G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [PACOTE 400 G]		
95	[EXCLUSIVA] PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (ESCURA): Padrão de Identidade e Qualidade: Proteína texturizada de soja de cor escura. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em SACOS DE POLIETILENO DE 400 G. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [PACOTE 400 G]	Pacotes	3200
96	[EXCLUSIVA] QUEIJO COALHO: Produto de primeira qualidade, odor agradável, consistência firme, não deverá nenhum tipo de impurezas, cheiro forte e forte não característico, coloração não característica, mancha escura ou verde, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado, resfriado na temperatura adequada a legislação. Precedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Rotulagem contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 01 kg. O transporte deve ser feito em veículo com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. [KG]	Quilogramas	800
97	[EXCLUSIVA] QUEIJO MUSSARELA: Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de vaca, sal e outros aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. Na embalagem deve conter o nome da sua tipificação ou variedade, o estabelecimento produtor, o número do registro, o lote, informação nutricional, selo de inspeção sanitária, obedecendo a legislação em vigor. Peso líquido de 500g a 01kg. O transporte deve ser feito em veículo com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. [KG]	Quilogramas	800
98	[EXCLUSIVA] REPOLHO VERDE: Padrão de Identidade e Qualidade: Repolho verde, de boa qualidade, tamanho médio, vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Transportada e entregue em caixas/embalagens apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	1500
99	[EXCLUSIVA] SAL REFINADO IODADO: Padrão de Identidade e Qualidade: Refinado, não pegajoso ou empedrado. Deverá ter cor branca, inodoro e sabor característico. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Sacos de filme plástico atóxico com acondicionamento de 1 Kg. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [KG]	Quilogramas	1800
100	[AMPLA] TOMATE: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo, estar fisiologicamente desenvolvido, apresentando classificação de fruta verde, sem traços vermelhos, e que permita seu amadurecimento posterior. Deve estar bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde; unidades grandes, íntegras, frescas e limpas. Transportada e entregue em caixas apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 80-120g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	6000
101	[COTA] TOMATE: Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo, estar fisiologicamente desenvolvido, apresentando classificação de fruta verde, sem traços vermelhos, e que permita seu amadurecimento posterior. Deve estar bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde; unidades grandes, íntegras, frescas e limpas. Transportada e entregue em caixas apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item. Peso médio variando entre 80-120g. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de colheita. [KG]	Quilogramas	2000
102	[EXCLUSIVA] VINAGRE DE VINHO TINTO: Padrão de Identidade e Qualidade: Obtido mediante a fermentação acética de vinho tinto, acrescido de água potável e conservante permitido pela legislação vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do envasamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: GARRAFAS PLÁSTICAS ATÓXICAS, COM PESO LÍQUIDO DE 500 ML. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Garrafas	2500

	Transporte: Deve ser feito em veículo com carroceria fechada, em caixas/embalagens próprias para esse fim. [GARRAFA 500 ML]		
103	[EXCLUSIVA] ALIMENTO EM PÓ PARA DIETA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA: para atendimento de crianças entre 1 e 8 anos de idade, portador de Fenilcetonúria. Embalagem: lata de 500g. Data de validade deverá ser superior a 10 meses a contar da data de entrega. [LATA 500 G]	Latas	20



ANEXO II DO EDITAL Nº 90013/2026

FASE DE ANÁLISE Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

MAPA DE RISCO – ANALISE DE RISCO

Risco	Causa	Dano/Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
Falta de recursos materiais para suporte das atividades desenvolvidas no preparo da alimentação escolar.	Falta de Gêneros Alimentícios para o preparo de refeições.	Encurtamento do horário escolar ou suspensão das aulas.	5	5	55	Abertura de Processo para aquisição de gêneros alimentícios	Setor de Alimentação Escolar	Procedimento Emergencial para não ocorrer a suspensão dos serviços prestados à população.	Setor de Alimentação Escolar
Ausência de refeições no momento do intervalo para alimentação dos alunos da rede pública municipal de ensino.	Falta de Gêneros Alimentícios para o preparo de refeições.	Encurtamento do horário escolar ou suspensão das aulas.	5	5	55	Preparo de refeições	Setor de Alimentação Escolar	Procedimento Emergencial para não ocorrer a suspensão dos serviços prestados à população.	Setor de Alimentação Escolar
Subnutrição escolar.	Ausência da Alimentação Escolar.	Perda/diminuição do desempenho escolar do aluno	5	5	55	Garantia de alimentação saudável e de qualidade	Setor de Alimentação Escolar	Procedimento Emergencial para não ocorrer a suspensão dos serviços prestados à população.	Setor de Alimentação Escolar
Evasão escolar	Muitos alunos estão inseridos na faixa da extrema pobreza, e tem na escola a sua única possibilidade de alimentação adequada.	Evasão Escolar, o aluno deixará de estudar para trabalhar ou se inserir em outras atividades para o sustento e subsistência familiar	5	5	55	Garantir que o aluno possa se alimentar dentro do ambiente escolar	Setor de Alimentação Escolar	Procedimento Emergencial para não ocorrer a suspensão dos serviços prestados à população.	Setor de Alimentação Escolar

MATRIZ DE RISCO

I M P A C T O	Muito Alto 5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto 4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Médio 3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
	Baixo 2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
	Muito baixo 1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		1	2	3	4	5
		Raro	Pouco Provável	Provável	Muito Provável	Praticamente certo

PROBABILIDADE

Viçosa, Alagoas, 20 de janeiro de 2026

ANEXO III DO EDITAL N° 90013/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO E DIGITAL N° XXXXXX/2025
PREGÃO ELETRÔNICO N° XXXX/2025

A **Prefeitura Municipal de Viçosa**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.333.746/0001-04, com sede na Rua do Centenário, nº 02, Centro, Viçosa - Alagoas CEP 57.700 – 000, representado pelo Chefe do Poder Executivo, **Sr. JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS**, inscrito no CPF nº [REDACTED].194.[REDACTED]-59, portador da Carteira de Identidade nº 31 [REDACTED] 93-SSP/AL, com o supracitado endereço profissional, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº [REDACTED]/202..., publicada no [REDACTED] de [REDACTED]/[REDACTED]/202..., processo administrativo nº [REDACTED], 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 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

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

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

b. 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:

Fornecedor Beneficiário:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefones:	
Representante Legal:	
Identidade e CPF:	
E-mail:	

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						

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)

a. A lista de material resultou na participação conjuntada do(s) órgão(s) e entidade(s) abaixo relacionado(s), o(s) qual(is) integra(m) a presente ARP com titulares:

ÓRGÃO GERENCIADOR		ENDEREÇO
1	XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ÓRGÃOS PARTICIPANTES		
		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

a. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

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

a. 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.

i. 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.

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

iii. 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.

iv. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

i. 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 ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

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

1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
 2. Mantiverem sua proposta original.
- iii. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- c. O registro a que se refere o item 6.2.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- d. 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.
- e. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- i. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e
 - ii. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.
- iii. 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.
- iv. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, 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.
- v. 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.
- vi. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, 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.
- vii. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
- viii. 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
- ix. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- x. 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

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:

- i. 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;
- ii. 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;
- iii. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao Edital, na falta de índice oficial estabelecido no Termo de referência, será utilizado o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, tendo por data base vinculada ao orçamento estimado, oferecido pela licitante.

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

a. 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.

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

- vii. 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, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- viii. 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.
- ix. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- x. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- xi. 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

- a. 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.
- b. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - i. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - ii. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- c. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- d. 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.

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

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

- a. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - i. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - ii. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - iii. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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.

b. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

c. 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.

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:

- i. Por razão de interesse público;
- ii. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- iii. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

a. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

i. 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.

b. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual poderá o órgão participante aplicar a penalidade.

O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

a. 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.

b. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o foro da Comarca de Viçosa, Estado de Alagoas.

Local e data

Assinaturas

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

ANEXO

CADASTRO DE RESERVA

1ª CLASSIFICADA

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço:						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						

2ª CLASSIFICADA

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço:						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						

ANEXO IV DO EDITAL Nº 90013/2026

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº (...)/20(...).

PREGÃO ELETRÔNICO Nº (.../....)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº P4OC3&0/2025

TERMO DE CONTRATO DE
_____, DE (...), QUE ENTRE SI
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VIÇOSA, COM
INTERVENIÊNCIA DA (...), E A EMPRESA (...),
NA FORMA ABAIXO.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE VIÇOSA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. **12.333.746/0001-04**, com sede do Executivo Municipal localizado na Rua do Centenário, nº 02, Centro, nesta Cidade, com o CEP: 57.700-000, representado neste ato por sua autoridade maior o Senhor Prefeito **João Victor Calheiros Amorim Santos**, brasileiro, casado, gestor municipal, portador do RG nº. 31.194.194-59, domiciliado neste município, doravante denominado(a) de **CONTRATANTE**, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como interveniente(s), (...), CNPJ/MF sob o nº. (...), com sede (...), nesta Cidade, com o CEP: (...), representada(s) pelo(a) (...), Senhor(a) (nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil), portador(a) do RG nº. (...) – (...) / (...) e CPF nº. (...), domiciliado(a) neste município, e de outro lado a empresa (nome completo da empresa), com o CNPJ nº (...), localizada à (...), – CEP: (...), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) (nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil), portador(a) do RG nº. (...) – (...) / (...) e CPF nº. (...), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 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 n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

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

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação (.....), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	TIPO DE BENEFÍCIO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	MARCA/MODELO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

TOTAL GERAL (R\$)							

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência;**
- 1.3.2 O Edital da Licitação;**
- 1.3.3 A Proposta do contratado;**
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.**

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de, contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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 (.....) do Edital do Pregão Eletrônico nº (.....)

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

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.

5.3. Os preços ajustados já levam em conta todas e quaisquer despesas incidentes na execução do objeto.

5.4. O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei nº 14.133, de 2021.

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 (.....) do Edital do Pregão Eletrônico nº (.....)

Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Contratante, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu

vencimento até a data do efetivo pagamento, sendo os juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX/100)$$

$$365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

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

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos, e Termo de Referência;

7.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3 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;

7.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

7.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial do município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.1.8 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;

7.1.9 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;

7.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

7.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

7.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

8.1.O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, bem como do Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.2.*Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada quando for o caso;*

8.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

8.5.Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.6.Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.7.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.8.Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.9.Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

8.10.Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

8.11.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.

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

8.13.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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.14.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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

8.16. 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.

8.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLAUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

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

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

10.3. 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.

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

10.5. 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.

10.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

10.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

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

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

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

10.12. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob

sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

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

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

10.15.O gestor do contrato coordenará 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.

10.16.O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarão problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

10.17.O gestor do contrato acompanhará 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.

10.18.O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

10.19.O gestor do contrato tomará 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.

10.20.O gestor do contrato deverá 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.

10.21.O gestor do contrato deverá 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.

10.22.Os representantes da administração, para o recebimento, acompanhamento e fiscalização serão definidos no ato da contratação pelo órgão participante do procedimento.

10.23.Poderá haver mudança do profissional responsável para a fiscalização, devendo a função ser exercida por servidor (es) designado (s) para tal finalidade, este representante do órgão, anotando em registro todas as ocorrências relacionadas com a entrega do objeto, e determinando o que for necessário à regularização de falhas observadas.

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

11.1.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.

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

11.2.1. 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);

11.2.2. 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);

12.2.3. 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).

12.2.4 Multa:

1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de atraso na entrega de material ou execução dos serviços, até o limite de 30% (trinta por cento) do contrato;
2. *O atraso superior a 30(trinta) 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.*
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas acima, de 5% a 30% do valor do Contrato,

11.3. 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)

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

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

11.6. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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 (art. 159).

11.11. 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 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).

11.12. 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13. 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 14.133/21.

11.14. 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.

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

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.1.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*
- b) *poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

12.2. 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.

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

12.2.2. **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.**

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

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

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da (.....) deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: (.....)

Unidade Orçamentária: (.....)

Função: (.....)

Sub Função: (.....)

Programa: (.....)

Ação: (.....)

Elemento de despesa: (.....)

Fonte de Recurso: (.....)

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

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

14.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. 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.

15.3. 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).

15.4. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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 nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

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

17.1. Fica eleito o Foro da sede da contratante 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.

Viçosa/AL em XX de março de 2025

MUNICÍPIO DE VIÇOSA/AL
João Victor Calheiros Amorim Santos
Prefeito

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretária Municipal de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Interveniente

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal



ANEXO V DO EDITAL Nº 90013/2026

MODELOS DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XXXX

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº P4OC3&&0/2023

OBJETO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X.

Razão Social da Licitante:

CNPJ: Endereço:

CEP: Telefone: FAX:

E-Mail:

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preço unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

Descrição Detalhada do Objeto						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						

DECLARAMOS que no valor ofertado estar inclusa todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução dos serviços, tais como, as despesas com deslocamento, alimentação, hospedagem, contribuições, seguros, despesas com materiais e mão de obra, e qualquer outra incidência fiscal, trabalhista, previdenciária e demais encargos necessários a perfeita prestação dos serviços objeto do pregão em epígrafe;

DECLARAÇÃO que validade da proposta no mínimo de **60 (sessenta) dias**;

DECLARAÇÃO que conhecemos as condições de pagamento de acordo com o previsto no instrumento convocatório;

DECLARAÇÃO que aceita e atende todas as especificações do objeto e condições constantes neste edital.

DECLARAÇÃO que está de acordo com todas as normas e condições deste pregão.

Banco, agência e conta corrente.

Dados do responsável pela assinatura do contrato (Nomes, Nacionalidade, Profissão, Estado civil, Cargo na empresa, CPF, RG e Endereço)

Local e Data.

(Nome e assinatura do responsável pela proponente em papel timbrado da empresa)