



EDITAL PROCESSO Nº 100/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GOTARDO/MG

Torna-se público que o Município de São Gotardo, com endereço na Rua Professora Maria Coeli Franco nº. 13, Centro, São Gotardo – MG, CNPJ nº. 18.602.037/0001-55, isenta de inscrição estadual, por intermédio de sua Pregoeira e Equipe de Apoio designados pela Portaria de nº. 009/2025 e 12/2025, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 63/2023. E ainda se aplicam as disposições da Lei Complementar nº 123/06, observadas as determinações das Leis Federais nº 12.846/13, nº 13.709/18 e demais legislações aplicáveis.

OBJETO:

“FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”.

- **CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**
- **MODO DE DISPUTA: Aberto**
- **DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 15/05/2025 as 12:30 horas**
- **SITE PARA CONSULTAS:** www.saogotardo.mg.gov.br / www.licitanet.com.br / www.gov.br/pncp/pt-br
- **TELEFONE PARA CONTATO E E-EMAIL: (34)3671 -7127 / licitaçõosg@gmail.com**
- **LOCAL PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO: PLATAFORMA DIGITAL – WWW.LICITANET.COM.BR.**
- **LICITAÇÃO AMPLA PARTICIPAÇÃO: SIM**



- **LICITAÇÃO COM DIVISÃO DE COTA(S) AMPLA(S) E COTA(S) RESERVADA(S)/LOTES EXCLUSIVOS PARA BENEFICIÁRIOS DA LC 123/06: SIM**

1. DO PREÂMBULO

1.1.A Prefeitura Municipal de São Gotardo/MG , torna público que fará realizar procedimento licitatório na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 63/2023. E ainda aplicam-se as disposições da Lei Complementar nº 123/06, observadas as determinações das Leis Federais nº 12.846/13, nº 13.709/18 e demais legislações aplicáveis.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a **“FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”**.

2.2. Em caso de discrepância entre as especificações do objeto descritas nos sites **www.saogotardo.mg.gov.br** / **www.licitanet.com.br** / **www.gov.br/pncp/pt-br** e as constantes do Termo de Referência (Anexo I), prevalecerão as últimas.

3. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

3.2. A impugnação ou o pedido de esclarecimento poderão ser enviados para o e-mail **licitaçãosg@gmail.com**, pelo site **www.licitanet.com.br** ou ser entregues diretamente no Sala do Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de São Gotardo na Rua Professora Maria Coeli Franco, 13 – Centro.

3.2.1. O documento enviado deverá contar nome e CPF quando pessoa física ou razão social e CNPJ quando pessoa jurídica.

3.2.2. **O pedido de impugnação deverá obrigatoriamente ser anexado na plataforma www.licitanet.com.br.**



3.3. O Pregoeiro, responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

3.3.1. Excepcionalmente e devidamente justificado, o prazo para resposta dos pedidos de esclarecimentos ou impugnação poderá ser prorrogado até o último dia útil anterior à data de abertura do certame, promovendo-se, se for o caso, o adiamento da sessão pública.

3.4 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas diretamente no “site” www.licitanet.com.br correspondente a este edital e no “site” da **Prefeitura Municipal de São Gotardo/MG** na Rua Professora Maria Coeli Franco, 13 – Centro.

3.5.Em caso de indisponibilidade do sistema, os pedidos de esclarecimentos poderão ser enviados pelo e-mail licitacaosg@gmail.com , com mesmo prazo e requisitos indicados, devendo o interessado confirmar o recebimento com a equipe de pregão.

3.6. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste procedimento os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital, anexos e legislação específica.

4.2. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do procedimento os interessados que se enquadrem em quaisquer das situações a seguir:

- a) estejam constituídos sob a forma de consórcio, conforme justificativa para a vedação no Termo de Referência (Anexo I).
- b) estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Município de São Gotardo/MG, nos termos da Lei n. 8.666/93 ou impedimento de licitar e contratar nos termos do artigo 7 da Lei n. 10.520/02;
- c) declarados impedidos de licitar e contratar com o Município de São Gotardo;
- d) declarados inidôneos para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública;
- e) com falência decretada ou que se encontrem em concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- f) estejam em recuperação judicial ou extrajudicial, salvo as empresas que comprovarem que o plano de recuperação foi homologado pelo juízo competente;
- g) enquadradas nas vedações previstas nos §§ 1º e 2º do art. 9 e no art. 14, ambos da Lei Federal 14.133/2021;
- h) cujo objeto social seja incompatível com o desta licitação;



- i) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- j) proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos;
- k) empresário proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- l) demais hipóteses proibidas pela legislação vigente.

4.2.1. A observância das vedações do subitem 4.2 é de inteira responsabilidade do licitante que, em caso de descumprimento, sujeitar-se-á às penalidades cabíveis.

4.2.2. O Pregoeiro verificará eventual descumprimento das vedações elencadas acima mediante consulta aos meios legais disponíveis.

4.3. Conforme o Artigo 48, Inciso III, da Lei Complementar 123/06, nesse certame há itens com cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Nesses itens, poderão participar beneficiários da Lei Complementar 123/06.

4.4. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

4.4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade da aquisição, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecedor o objeto de forma independente.

5. DO CADASTRAMENTO

5.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do Município de São Gotardo/MG por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema e mantê-lo atualizado junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou desatualização.



6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

6.1. 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.

6.2. No momento do cadastramento da proposta inicial, o licitante deverá, em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de inabilitação ou desclassificação, declarar que:

6.2.1. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital, conforme modelo sugerido no Anexo II;

6.2.2. 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; conforme modelo sugerido no Anexo III;

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

6.2.4. 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, conforme modelo sugerido no Anexo V;

6.2.5. Não existem fatos impeditivos para a sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar alguma ocorrência que ocorrer posteriormente, conforme modelo sugerido no Anexo VI;

6.2.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, conforme modelo sugerido no Anexo VII;

6.2.6.1. No(s) item(ns)/grupo(s)/lote(s) exclusivo(s) para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.2.6.2. No(s) item(ns)/ grupo(s)/lote(s) em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.



6.3. O licitante que apresentar declaração falsa estará sujeito às sanções previstas neste edital e anexos.

6.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.7. 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:

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

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

6.8. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

6.8.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.9. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.7 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.10. 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.

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



7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. valor unitário e/ou total do item.

7.1.2. Marca;

7.1.3. Fabricante;

7.1.4. Quantidade

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

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

7.4. Os preços ofertados ou o percentual de desconto, 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.

7.5 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 exatos 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.

7.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

8.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, dar-se-á automaticamente, na data e na hora indicadas neste Edital, no site www.licitanet.com.br.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. 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.

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



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

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

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

8.7. 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.

8.8. Durante a sessão pública de lances, o evidente equívoco de digitação pelo licitante que der causa a preço incompatível ou manifestamente inexecutável poderá, motivadamente, ser excluído do sistema pelo Pregoeiro, no caso de não exclusão pelo licitante nos moldes do item anterior.

8.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

8.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.10.2. 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.

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

8.10.4. 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.

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

8.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período



de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (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.

8.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

8.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, 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.

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

8.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

8.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 8.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

8.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.12.3. 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.

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

8.12.5. 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.



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

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

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

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

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

8.17. 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 utilizado para divulgação.

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

8.19. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.19.1. 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.

8.19.2. 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.

8.19.3. 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.

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

8.19.5. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

8.19.6. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prosseguirá com as demais licitantes.

8.20. 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.

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

8.21. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com a primeira colocada.

8.22.1 A negociação poderá ocorrer, entre outras hipóteses, quando a proposta do primeiro colocado não atender ao critério de aceitabilidade relacionado ao preço.

8.22.2. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo estimativo da contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação estabelecida.

8.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.22.4. Depois de concluída, a negociação terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

8.22.5. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares exigidos neste edital e anexos.

8.22.5.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido acima, por igual período, nas seguintes situações:

a) por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;



b) de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

8.22.5.2. Quando da convocação da proposta adequada, o licitante deverá apresentá-la em conformidade com as regras dispostas no Termo de Referência – item “Dos critérios de aceitabilidade da proposta” (Anexo I), enviando, conforme modelo, caso seja ali exigido.

8.22.5.2.1. O Pregoeiro poderá exigir que a proposta adequada seja enviada por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema **www.licitanet.com.br**.

8.22.5.3. Juntamente com a proposta adequada a empresa deverá apresentar Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo constante no Anexo VIII;

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

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 4.2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

9.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às beneficiárias da LC 123/06, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.1.1 e 6.2.6 deste Edital.

9.4. 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 anexos, observado o disposto nos artigos 26 a 33 do Decreto Municipal nº 63 de 28 de março de 2023.

9.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.5.1 conter vícios insanáveis;

9.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;



9.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação.

9.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital e anexos, desde que insanável.

9.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que o licitante possa comprovar, eventualmente, a exequibilidade da proposta.

9.7. A análise da inexequibilidade das propostas será feita nos termos do disposto no art. 34 do Decreto Municipal nº 62/2023, bem como na legislação cabível.

9.8. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra e/ou prospectos, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresenta-lo(s) nas condições disciplinadas no referido documento, sob pena de desclassificação.

9.8.1. A convocação será feita pelo Pregoeiro no “chat de mensagens” do item/grupo/lote arrematado.

9.8.2. O(s) resultado(s) da(s) avaliação(ções) será(ão) divulgado(s) no sistema eletrônico.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos de habilitação previstos no Termo de Referência serão exigidos apenas do licitante cuja proposta tenha sido aceita na fase de julgamento.

10.1.1. Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, no prazo de até 2(duas) horas, contados da convocação efetuada pelo Pregoeiro.

10.2. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema **www.licitanet.com.br** poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada, caso haja dúvida justificada, a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

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

10.4. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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



10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista dos beneficiários da Lei Complementar nº 123/06 somente será exigida para a adjudicação, e não como condição para participação na licitação.

10.8.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.8.2. A prorrogação do prazo previsto acima deverá ser solicitada formalmente, via sistema eletrônico, dentro do prazo inicial de 05 (cinco) dias úteis concedidos para a regularização da documentação fiscal e trabalhista.

10.8.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e na legislação, sendo facultado ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

10.9.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão

traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.



10.10. Quando permitida a participação de empresas em consórcio, além das disposições legais, as empresas deverão se atentar para as regras de habilitação dispostas neste edital, no item “Das Condições de Participação”.

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

A. Ato Constitutivo;

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

2. Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor¹, devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

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

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

6. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede,

acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

B. Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

C. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

D. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT

conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

¹ Nota Explicativa - O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.



E. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

F. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

G. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

H. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

H.1. A empresa que esteja em recuperação judicial deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente, certificando que está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

8.11.1. Além das documentações acima, deverá ser apresentado também conforme Termo de Referência, as documentações técnicas, sendo as mesmas habilitatórias.

10.12. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

10.13. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

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

10.17. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a



encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;

10.18. Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, inclusive nos Editais destinados exclusivamente a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, deve ser apresentada a declaração constante do ANEXO VII, juntamente com a **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DIGITAL EMITIDA PELA JUNTA COMERCIAL** competente, emitida nos últimos **90 dias**, comprovando ser a licitante, enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, para participar do certame nesta condição, quando for o caso, (a falta desta certidão não inabilita a empresa, porém, a mesma perde o direito do benefício da Lei Complementar nº. 123/2006).

10.19. Comprovada a regularidade da habilitação, o licitante será reputado habilitado e será declarado vencedor do item/grupo/lote.

10.20. Quando o documento não contiver de forma expressa o prazo de sua validade, será esse considerado como 90 (noventa) dias contados de sua expedição/emissão.

11. DOS RECURSOS

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

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

11.3. Após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na

sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.4. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

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

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

11.6.1 Caso não seja possível incluir no campo específico do sistema eletrônico todas as informações e/ou documentos necessários para interpor as razões recursais ou contrarrazões, o licitante poderá solicitar “no chat de mensagens” o envio por e-mail das razões e documentos complementares.



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

11.8. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

13.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

13.1.7. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

13.1.9. Fraudar a licitação.

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

13.1.10.1. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.10.2. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.10.3. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.



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

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto

13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. Os danos que dela provierem para a administração pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.



13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

13.15. Demais critérios e análises, bem como percentuais de multa estarão previstos na Minuta de Contrato Administrativo elaborada pelo Setor Jurídico.

14. DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

14.1. Nos procedimentos licitatórios e nas contratações realizados pelo Município de São Gotardo/MG serão observadas as determinações que se seguem.

14.2. O Município exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:



14.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um funcionário público no processo de licitação ou execução do Contrato;

14.2.2. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do Contratante;

14.2.3. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do Contratante, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o Contratante dos benefícios da competição livre e aberta;

14.2.4. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;

14.2.5. “prática obstrutiva” significa:

14.2.5.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do Contratante ou outro Órgão de Controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda

ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação;

14.2.5.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do Contratante ou outro Órgão de Controle de investigar e auditar.

14.3. O Município rejeitará a proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.

14.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, será denunciada à Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. Os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.



15.3. Poderá a Administração revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por conveniência e oportunidade devidamente justificada, e deverá anulá-la por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados, sem que caiba ao licitante direito à indenização, salvo em caso de dano efetivo disso resultante e na forma da lei.

15.4. O licitante intimado para prestar qualquer esclarecimento adicional deverá fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

15.5. 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.

15.6. 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.

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

15.8. A tolerância do Município de São Gotardo/MG com qualquer atraso ou inadimplência por parte da Contratada não importará de forma alguma em alteração ou novação.

15.9. 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.

15.10. As decisões referentes a este processo licitatório serão comunicadas aos licitantes via Sistema Eletrônico ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

15.11. Os casos não previstos neste edital serão decididos pelo Pregoeiro ou pela autoridade a ele superior, em conformidade com a legislação aplicável.

15.12. A participação do licitante neste procedimento licitatório implica em aceitação de todos os termos deste edital e Anexos.

15.13. O Licitante/Contratado/Fornecedor/Conveniado fica ciente de que ocorrerá a publicação dos dados pessoais como nome completo e CPF de seu sócio representante nos instrumentos jurídicos celebrados, que serão publicados em portal de transparência com acesso livre, para fins de cumprimento da Lei de Acesso à Informação.

15.16. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, nos termos da legislação aplicável.



15.16.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o caput, 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.

15.17. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

15.17.1. Para aditamento do quantitativo deverá ser observado o disposto na Lei 14.133/21.

15.18. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.19. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, nos sites www.saogotardo.mg.gov.br / www.licitanet.com.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15.20. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de São Gotardo/MG.

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

15.22.1. ANEXO I - Termo de Referência;

15.22.2. ANEXO II – Modelo de declaração de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação e de que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital;

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

15.22.4. ANEXO IV – Modelo de declaração de que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

15.22.5. ANEXO V – Modelo de 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;

15.22.6. ANEXO VI – Modelo de declaração de que não existem fatos impeditivos para a habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar alguma ocorrência que ocorrer posteriormente;



15.22.7. ANEXO VII – Modelo de declaração para o licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021;

15.22.8. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

15.22.9. ANEXO IX – Minuta do Contrato

São Gotardo/MG , 05 de maio de 2025.

MARILENE TEODORO DA SILVA E SILVA
Secretária Municipal de Educação



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO, NATUREZA, QUANTITATIVO, PRAZO DO CONTRATO E PRORROGAÇÃO

1.1. Contratação de empresas para fornecimento de Gêneros Alimentícios destinado ao fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino de São Gotardo/MG.

1.2. A aquisição e fornecimento do objeto será conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Cód.	Especificação	Quant.	Unid.	V. Unit	V. Total
01	15412	Abacaxi tamanho médio O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	1200	UN	11,21	13.452,00
02	3005	Açafrão a granel Característica: Em pó, proveniente de Crocus Sativus, ou cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Cúrcuma doméstica ou Cúrcuma longa L, isento de substâncias impuras como terra, areia e resíduos de insetos. Deve ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	150	UN	9,98	1.497,00
03	196	Açúcar Cristal Característica: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fardos com 6 pacotes.	400	FD	119,00	47.600,00
04	41070	Alface crespa grande: O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Características: de ótima qualidade. Frescas, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Devem estar acondicionadas em caixa para a boa conservação da mesma.	1000,00	UN	4,50	4.500,00
05	1819	Amendoim Especificação: Descascado, cru, vermelho, com pele. Constituído de grãos inteiros de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de plástico transparente de 500g. Atóxico e com certificação do órgão sanitário competente.	1500	PC	16,78	25.170,00
06	3000	Amido de milho Característica: Produto amiláceo extraído de milho, Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data	800	PC	5,85	4.680,00



		de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
07	41071	Arroz Polido Tipo I Características: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar: grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. fardos com 6 pacotes.	800	FD	165,00	132.000,00
08	41072	Aveia em flocos A base de cereais em flocos, contendo vitaminas e sais minerais. Embalagem 250gr. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Data de validade no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	200	UN	5,49	1.098,00
09	22238	Azeite de oliva extravirgem Puro, sem aditivos, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico), de primeiríssima qualidade, extraído de frutas bem maduras (olivas), para temperar alimentos. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. Acondicionado em latas ou vidros de 500 ml, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial.	400	UN	55,20	22.080,00
10	41073	Batata inglesa Características: de ótima qualidade, deve ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, ataque de insetos, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500,00	KG	7,93	11.895,00
11	41074	Biscoito de arroz integral – Embalagem 150gr; Sem gluten, Feito à base de dois ingredientes, arroz integral e sal, possui grande quantidade de fibras. Sem adição de açúcar	50	un	15,52	776,00
12	41075	Biscoito Coco Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	CX	86,00	17.200,00



13	41076	Biscoitos Maisena Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	CX	87,23	17.446,00
14	41077	Biscoito água e sal Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase. Embalagem primária única com 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa..	150	CX	98,31	14.746,50
15	28172	Biscoito doce tipo rosquinha Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Embaladas em caixas de 1,5kg líquido, embalagem interna de saco plástico transparente, isento de resíduos tóxicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300	CX	23,20	6.960,00
16	41078	Biscoito de polvilho Tradicional, salgado, assado e crocante. , com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	400	PC	12,90	5.160,00
17	41079	Cacau em pó Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	100	UN	23,03	2.303,00
18	19119	Canela em pó Características: tubo 40g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e registro no órgão competente.	150	UN	9,21	1.381,50
19	15407	Carne bovina acém em pedaços	3000	KG	35,32	105.960,00



		Característica: peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM				
20	346	Carne bovina acém moída Característica: peça de carne bovina, magra, moída, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	6000	KG	34,52	207.120,00
21	15408	Carne suína fresca sem osso (pernil ou lombo) Característica: peça de carne suína, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	3000	KG	26,20	78.600,00
22	41080	Cebola Características: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, lesões de origem física, ataque de insetos, podridão, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionados em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500,00	KG	6,40	9.600,00
23	19101	Chá de camomila Características: ingredientes - CAMOMILA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	6,49	649,00
24	19102	Chá de erva cidreira Características: ingredientes - ERVA CIDREIRA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	4,45	445,00
25	22242	Coco ralado seco puro	300	PC	4,83	1.449,00



		Coco ralado desidratado, fino, sem adição de açúcar , embalagem primária em papel aluminizado. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g.				
26	22243	Colorau Corante natural de urucum, pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	150	UN	8,95	1.342,50
27	41081	Coxa e sobrecoxa de frango com osso Característica: congelado pesando 250gr aproximados por peça, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas. As peças lisas e coloração clara, pele aderente e odor característico ao produto, não deve apresentar sujidades, penas e carcaça, não poderá conter excesso de gelo. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos contendo 1 kg, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM. Entrega diária.	6000	KG	12,66	75.960,00
28	41082	Creme de leite 200gr UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Teor de gordura 20%. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	300	UN	3,94	1.182,00
29	41083	Extrato de tomate Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; com fibra alimentar . O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar . Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic. Prazo de validade: Mínimo de 3 Meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais Extrato de tomate, concentrado, ingredientes básicos: tomate/sal/ açúcar, isento de glúten, sem conservante, com teor de sódio para uma porção de 30g no máximo de 43mg, informações nutricionais, embalagem de 850g, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	2500	UN	15,65	39.125,00
30	41084	Farinha de arroz Ingredientes: arroz; embalagem 1kg	10	KG	18,95	189,50
31	15392	Farinha de milho Produto obtido dos processos de ralar e torrar o milho. Granulada, seca, amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno. De 500g, com data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.	2000	PC	3,65	7.300,00
32	20847	Farinha de trigo com fermento Especificação: Branca, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de terra, umidade, carunchos e insetos. Com aspecto de pó fino, cheiro e sabor característico do produto. Deve estar acondicionada em pacote de 1 kg, em embalagem de polietileno transparente, atóxico ou de papel original da fábrica. Similar a marca Vilma.	800	KG	5,98	4.784,00
33	23988	Fermento em pó químico – 250gr Embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	200	UN	10,76	2.152,00



34	41085	Feijão preto Constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termo soldado e resistente, contendo 01 kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo plástico resistente, lacrado, contendo no máximo 30 Kg.	30	FD	299,00	8.970,00
35	41086	Filé de frango (sem osso) Característica técnica: filé de peito de frango sem osso, sem pele, congelado. Embalagem em pacotes de 1 kg, revestidos por caixa limpa,. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, origem, data de validade e certificado da vigilância sanitária. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM . Entrega diária.	3000	KG	22,73	68.190,00
36	9060	Fubá de milho mimoso Característica: Fubá de milho mimoso, pré-cozido, fortificado com ferro e sem glúten, embalagem de 1 kg, com valor nutricional, data de fabricação e vencimento no rotulo.	1200	KG	3,98	4.776,00
37	29313	Iogurte com polpa de frutas Especificação: Bebida láctea, contendo: leite, soro do leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de fruta. Validade mínima de 6 meses de refrigeração. Embalagem de 110ml, contendo rotulo com informações nutricionais, identificação do produto, ingredientes, marca e peso. Embalagem de polietileno atóxico.	6000	UN	1,54	9.240,00
38	29314	Laranja Pêra tamanho grande A consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; A cor tem que estar de acordo com a variedade; A fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.	4000	KG	6,48	25.920,00
39	41087	Leite de coco Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	200	UN	5,81	1.162,00
40	41088	Leite UHT integral Característica: Em embalagem longa vida, Tetra Pack, de 1 L, com tampa, com data de fabricação e validade – caixa com 12 litros.	150	CX	69,06	10.359,00
41	29315	Leite em pó sem açúcar Ingredientes: Leite integral. Especificação: De cor branca amarelada, em pó homogêneo e fino, sem grumos, odor lácteo característico semelhante ao leite no estado líquido, não rançoso. Devem estar livre de terras, parasitas, fungos, insetos, umidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de filme de poliéster metabolizado com polietileno resistente, hermeticamente lacrado. Embalagem de 400g.	150	UN	19,87	2.980,50
42	26034	Leite sem lactose Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem de 1L, caixa com 12 litros.	100	CX	86,40	8.640,00
43	41089	Leite Vegetal Tipo de leite: Amendoa Formato da leite: Líquida Volume líquido: 1 L	60	UN	17,75	1.065,00



		Tipo de embalagem: Caixa Sabor: Amêndoa Livre de lactose e livre de glúten.				
44	29316	Linguiça mista Linguiça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Deverá ser entregue em embalagens que contenham especificações tipo: local de origem, peso, data de embalagem e validade mínimo de 6 meses. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas.	1500	KG	19,00	28,500,00
45	41090	Macarrão letrinhas (alfabeto) Massa com Ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	1500	PC	5,77	8.655,00
46	41091	Macarrão de Arroz, Pena, Zero Glúten - 500g. Ingredientes Farinha de Arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum.	20	PC	25,50	510,00
47	29317	Macarrão miúdo para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha) Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem de 500g. Similar as marcas: Yara, Vilma.	5000	PC	4,90	24.500,00
48	41092	Macarrão para lasanha Macarrão próprio para lasanha, com ovos, pacote transparente polietileno atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 500g	500	PC	12,90	6.450,00
49	15393	Macarrão picado tipo parafuso Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar as marcas: Yara, Vilma	5000	PC	4,13	20.650,00
50	15394	Macarrão tipo espaguete Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas.	5000	PC	3,99	19.950,



		Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar as marcas: Yara,Vilma				
51	15411	Maçã nacional Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser, frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	7000	KG	12,76	89.320,00
52	30390	Manteiga Ingredientes: creme de leite e sal. Contem derivados de leite. Contem lactose. Não contem glúten. Embalagem com 500gr.	1500	PC	27,90	41.850,00
53	35085	Manga Tommy In natura , de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	800	KG	10,61	8.488,00
54	29318	Melancia O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	2500	KG	5,32	13.300,00
55	1820	Milho para canjica Característica: grupo misturado, subgrupo despeliculado, classe amarela, tipo 1, sem glúten, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha	1000	PC	4,50	4.500,00
56	6778	Milho para pipoca Característica: Tipo 1, grupo duro, classe amarelo, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha.	1500	PC	4,81	7.215,00
57	41093	Milho verde em conserva - lata 170gr Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Caixa com 24 unidades contendo 170 gr cada.	15	CX	83,90	1.258,50
58	41094	Milho verde em conserva - lata 1.7 kg Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas com peso líquido de 3,1 kg e peso líquido drenado de 1.7 kg, não apresentando ferrugem,	350	UN	32,00	11.200,00



		amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
59	343	Óleo de soja Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6500	LT	8,58	55.770,00
60	41095	Orégano Desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 05g. validade mínima de 12 (doze) meses. rotulagem de acordo com a legislação vigente. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Embalagem de 10g.	100	UN	4,58	458,00
61	41096	Ovos branco de galinha Tamanho médio, classe a primeira qualidade, frescos isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas) acomodados em cartelas de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais padronizados e lacrados.	500,00	DZ	12,50	6.250,00
62	41097	Pão de forma Fatiado verticalmente isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. – Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. - Embalagens com aproximadamente 20 fatias	200	PC	10,29	2.058,00
63	35086	Pão tipo Bisnaguinha Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, farinha integral, açúcar, fibra de trigo, sal, gordura vegetal e cevada integral. Estabilizantes: monoglicerídeo e ácidos graxos vegetais destilados e estearoil-2- lactil lactato de sódio. Melhoradores de farinha: azodicarbonamida e ácido ascórbico. Conservador: propionato de cálcio. Contém glúten. Embalagem: Primária – Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, contendo 300g. Validade e lote videm embalagem do produto. Secundária – em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores contendo quantidade e peso líquido.	1000	UN	15,58	15.580,00
64	29319	Pão francês Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. De 25g a 50g, fabricado no dia. Entregues em saco plástico.	8000	KG	21,93	175.440,00
65	41098	Pão sem glúten Pão fatiado tradicional, sem glúten, sem lactose. Ideal para celíacos ou adeptos de dietas com restrição ao glúten. Macio, não possui adição de leite. • sem glúten • sem adição de leite • fermentação biológica INGREDIENTES amido (milho, batata e mandioca), farinha de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal,	40	PC	14,90	596,00



		espessante hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio, aroma e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. Não contém glúten				
66	41099	Pãozinho de nata Características: peso aproximado de 50gr, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, ovo em pó integral, leite em pó integral. Contem 8 unidades, pacote com 280gr	750	UN	12,95	9.712,50
67	41100	Pão de queijo para assar: Em formato arredondado, congelado. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Contendo informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Pacote de 01 quilo.	300	KG	34,00	10.200,00
68	41102	Pepino japonês Características: de ótima qualidade, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500,00	KG	7,81	11.715,00
69	41103	Peixe Tilápia Filé Embalado em sacos transparentes pesando 1 Kg. Produto deve ser entregue congelado mantendo suas características organolépticas.	1500	KG	53,00	79.500,00
70	3030	Queijo tipo minas Especificação: Com coloração branca, levemente salgado e curado. Com cheiro e sabor do leite, ligeiramente ácido, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem.	700	KG	52,48	36.736,00
71	41104	Queijo muçarela Fatiado, resfriado, (temperatura não pode ser superior a 8°C) características sensoriais mantidas, com prazo de validade seguindo a resolução vigente da ANVISA.	200	KG	58,67	11.734,00
72	41105	Queijo muçarela sem lactose Leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento láctico, coagulante e conservante natamicina.	10	KG	70,91	709,10
73	41107	Repolho Características gerais: de primeira - sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidos. Deve ter cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1000,00	KG	5,73	5.730,00
74	35089	Requeijão cremoso Produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gorduras trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, isotérmico, com temperatura entre 4 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: copo plástico, de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção alumínio, contendo 200gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrado com fita adesiva, pesando 05kg.	2000	UN	12,00	24.000,00
75	345	Sal refinado	1200	KG	2,00	2.400,00



		Característica: Iodado, pacote de 1kg, isento de glúten, com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.				
76	8988	Sardinha em conserva Características: preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300	UN	5,90	1.770,00
77	41111	Tomate Características: de ótima qualidade, devem ser frescos, bom tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionados em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500,00	KG	10,67	16.605,00
78	41112	Uva passas Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 KG.	200	KG	39,00	7.800,00
79	29320	Vinagre de álcool colorido Característica: Com descrição dos ingredientes usados na fabricação, embalagem plástica de 750 ml com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água, conservante, corantes naturais, acidez de 4%.	500	UN	3,77	1.885,00
80	41189	Leite de Soja Em Pó Um alimento à base de soja destinado a crianças que não podem ou não querem tomar leite e por não conter sacarose adicionada pode também ser consumido por crianças com problema de ingestão deste açúcar. Como é um alimento a base de soja, evita problemas de alergia tão comuns pelos leites de origem animal. É enriquecido com vitaminas e minerais. INGREDIENTES: Extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), aroma idêntico ao natural de baunilha e emulsificante (lecitina de soja e carboximetilcelulose). Lata 300gr.	40	LATAS	38,72	1.548,80
81	337	Farinha de mandioca Farinha de mandioca - grupo seca, subgrupo: extra fina, classe: branca, tipo 1, não deverá apresentar misturas, resíduos ou impurezas, não deverá apresentar odor, cheiro intenso não característico ao produto, além de coloração anormal ex.(brancas com pontos amarelo, escuro ou marrom),. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	300	PC	7,95	2.385,00
82	29309	Polvilho Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – embalagem 1kg, termosseladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de seis meses a contar da data de fabricação), com registro no órgão competente.	400	PC	11,12	4.448,00



1.3. O custo estimado total da aquisição é de **R\$1.777.882,40 (Um milhão setecentos e setenta e sete mil, oitocentos e oitenta e dois reais e quarenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.4. O valor informado nesse termo pode diferir do valor informado no Termo de Abertura do Processo de Licitação devido ao arredondamento de casas decimais.

1.5. O objeto desse termo de referência enquadra-se na categoria de bens comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio da modalidade Pregão.

1.6. Na elaboração da proposta de preço deverão ser observados os preços de referência dos itens, constantes deste Termo de Referência, extraídos de pesquisa de preços de mercado (apurados pelas Secretarias), não devendo os preços ofertados ultrapassarem tais valores, que são tidos como preços máximos.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado, conforme os ditames estabelecidos na Lei Federal n. 14.133/2021

1.8. **Os itens n. 7, 19, 20, 51, 64**, cujos valores totais estão acima de R\$80.000,00 (oitenta mil reais), terão destinadas cotas de participação exclusivas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, no percentual de 25% (vinte e cinco por cento), visando fomentar ao que determina a Lei Complementar n. 123/06.

1.9. Para os itens com valor inferior a R\$80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



2.1. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito, visando a manutenção do fornecimento da merenda escolar nas Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil. A demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.2. Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola.

2.3. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei Federal nº 8.069/90, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências, em seu Art. 4º determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

2.4. Neste contexto, a Lei Federal nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar interrupção de aulas e graves prejuízos no ensino.

2.5. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis



ao objeto. As previsões contemplam os estudantes rematriculados na rede municipal de ensino e novas matrículas para 2025. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público na referida aquisição

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Com a proximidade do encerramento da vigência do Pregão Eletrônico nº 001/2024 – Processo Licitatório nº 002/2024, que atualmente contempla parte da demanda por gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal, constata-se a necessidade de se promover novo procedimento licitatório. Embora o certame vigente tenha atendido satisfatoriamente parte das necessidades até o presente momento, muitos dos itens constantes neste Estudo Técnico Preliminar não foram contemplados em sua totalidade ou possuem saldo insuficiente para garantir o atendimento da rede municipal de ensino nos próximos meses. Diante disso, a nova contratação se mostra imprescindível para assegurar a continuidade do fornecimento, prevenindo desabastecimento e prejuízos à prestação do serviço público essencial da alimentação escolar.

3.2. Considerando que se trata de bens de consumo imediato e de uso comum, cuja aplicação está diretamente vinculada ao preparo das refeições, a simples aquisição dos gêneros alimentícios representa, em grande parte, a solução da necessidade apresentada. As Escolas Municipais e os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) possuem estrutura física adequada, com cozinhas equipadas, utensílios apropriados e recursos humanos qualificados, tais como merendeiras e auxiliares, capacitados para o manuseio, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Dessa forma, a infraestrutura já existente viabiliza a operacionalização imediata do objeto contratado, sem necessidade de contratações ou aquisições complementares. A logística interna, incluindo controle de estoque, higienização, cocção e distribuição das refeições, já está organizada, sendo regularmente supervisionada pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, o que reforça a viabilidade da solução proposta.

3.3. A estratégia de contratação adotada será a realização de licitação na modalidade Pregão, preferencialmente no formato eletrônico, em atendimento ao disposto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns. A adoção do Pregão Eletrônico visa garantir maior transparência, competitividade, economicidade e eficiência na contratação, bem como facilitar a participação de fornecedores localizados fora da sede do município. A forma de entrega será parcelada, conforme cronograma a ser definido pela Nutricionista responsável, com base nas necessidades nutricionais, períodos letivos, variações de consumo e capacidade de armazenamento



das unidades escolares. Essa sistemática visa assegurar o consumo responsável, a rotatividade dos produtos, a conservação da qualidade dos alimentos e a eliminação de desperdícios, conforme boas práticas recomendadas pelo FNDE e órgãos de controle.

3.4. O Edital e o Termo de Referência estabelecerão critérios claros e objetivos de habilitação e julgamento, assegurando a ampla concorrência e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos do art. 11, I, da Lei nº 14.133/2021. Serão exigidas, de forma proporcional ao objeto licitado, a apresentação de documentos que comprovem a regularidade jurídica e fiscal do licitante, além da qualificação técnica e operacional necessária para o fornecimento de produtos alimentícios com padrões mínimos de qualidade, incluindo a exigência de prazos máximos de validade, acondicionamento e condições sanitárias, em conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária local. A adoção desses critérios visa não apenas garantir o atendimento à legislação, mas também assegurar o cumprimento dos princípios da isonomia, eficiência, legalidade e interesse público.

3.5. Por fim, a execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, com apoio da Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que irá monitorar o recebimento, qualidade e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos. As entregas serão realizadas diretamente nas unidades escolares, mediante aceite formal e registro de conformidade, contribuindo para a correta execução do contrato, o atendimento ao interesse público e a garantia do direito à alimentação adequada para os alunos da rede municipal.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 4.1. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 4.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 4.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 4.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 4.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 4.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por



qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.7. 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.

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

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

4.10. Comunicar ao Contratado posterior alteração do projeto pelo Contratante na hipótese do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do objeto que serão entregues.

5.2. Os licitantes deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo serviço de mandado demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.3. Executar o abastecimento o município conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.

5.4. Assegurar que os produtos estejam em boas condições de consumo, conforme normas de segurança, ambientais e técnicas vigentes.

5.5. A contratada deve fornecer os produtos nas quantidades e especificações acordadas no contrato. Isso inclui a qualidade dos produtos, que deve estar em conformidade com as normas vigentes.

5.6. A contratada é responsável por cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados. A entrega deve ocorrer dentro do cronograma definido para evitar interrupções no fornecimento.

5.7. Os produtos fornecidos devem atender a padrões de qualidade estabelecidos por legislações pertinentes. A contratada deve fornecer documentos que comprovem a conformidade dos produtos, como certificados de qualidade.

5.8. A contratada deve emitir e entregar toda a documentação fiscal necessária, como notas fiscais e comprovantes de pagamento de tributos, assegurando a legalidade das operações e a regularidade fiscal.



5.9. É responsabilidade da contratada garantir um estoque suficiente para atender a demandas futuras, evitando atrasos na entrega e assegurando a continuidade de fornecimento ao município.

5.10. A contratada deve manter uma comunicação clara e contínua com a administração municipal, informando sobre quaisquer alterações que possam afetar o fornecimento, como mudanças nos prazos, quantidades ou condições.

5.11. A contratada deve seguir todas as normas ambientais aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas ao manuseio, transporte e descarte do material. Isso é essencial para minimizar impactos ambientais e garantir a conformidade legal.

5.12. A contratada deve estar ciente das penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais. Isso pode incluir multas, rescisão contratual e outras sanções, dependendo da gravidade da infração.

5.13. Essas obrigações visam garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de forma eficiente, segura e dentro da legalidade, assegurando que os serviços públicos do município não sejam interrompidos.

5.14. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

5.15. A entrega dos produtos deverá ser feita conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação, devendo ser entregue no prazo constante neste termo, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), com base na emissão pela CONTRATANTE, que será encaminhada pelo e-mail da licitante vencedora, podendo desdobrar-se em:

5.15.1. Em caso de não entrega desta demanda, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.

5.16. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

5.17. A empresa deverá cumprir o cronograma de entrega, não podendo sofrer atraso, podendo sofrer penalidades em caso do descumprimento.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. **SUSTENTABILIDADE:** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na



descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

6.2. **SUBCONTRATAÇÃO:** Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do contratado.

6.3. **GARANTIA DA CONTRATAÇÃO** Não haverá exigência de garantia contratual para a aquisição dos produtos, uma vez que não se trata de licitação de grande vulto.

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

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

7.2. Caso qualquer item entregue esteja fora das especificações contratuais, será devolvido à Contratada mediante a emissão de um Termo de Recusa. A Contratada deverá providenciar a substituição do item recusado no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da expedição do Termo de Recusa, e efetuar nova entrega conforme as especificações exigidas.

7.3. O produto e a marca apresentados para análise e aprovação pela Administração Municipal deverão ser mantidos durante todo o período de fornecimento, salvo em casos excepcionais previstos em lei ou previamente autorizados pela Contratante. Alterações deverão ser formalmente comunicadas e justificadas pela Contratada, sujeitas à aceitação da Contratante

7.4. O fornecimento será parcelado conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação em atendimento a demanda das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil, devendo ser entregue no prazo constante neste termo.

7.5. Nos preços cotados deverão estar inclusos: impostos, fretes, taxas, seguros e quaisquer outras despesas incidentes, deduzidos eventuais descontos concedidos.



7.6. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente higienizados, armazenados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

7.7. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal.

7.8. As carnes deverão ser entregues em pacotes de 1 kg, resfriada, embaladas em sacos plásticos transparentes, separada por tipo e etiquetada;

7.9. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, 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, SIF).

7.10. Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;



- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

7.14. A entrega dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, de acordo com o cronograma e cardápio elaborado pela Nutricionista da Educação, devendo serem entregues nos seguintes endereços abaixo:

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
E.M. CECÍLIA MEIRELES	RUA PEDRO BOUGLEX Nº 459, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. LOURDES LADEIRA	RUA JOÃO BARBOSA DE CASTRO Nº 270, BAIRRO BOA VISTA
E.M. IRACY JOSÉ FERREIRA	RUA ANTÔNIO OLIVEIRA CAMPOS, Nº 460, BAIRRO SÃO VICENTE
E.M. PROFESSOR BALENA	RUA PINHEIRO MACHADO, Nº 250, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. SONHO MEU	RUA DONA REVALA Nº 99, BAIRRO SÃO GERALDO
E.M. PROFESSOR JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS	RUA JOSÉ MALICA Nº. 407, BAIRRO BOA ESPERANÇA
E.M FRANCISCO RODRIGUES DE OLIVEIRA	RUA JOAQUIM GOTARDO, 62 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I. PRIMEIROS PASSOS	RUA JUCA ILÍÁ Nº 21 – BOA ESPERANÇA
C.M.E.I ANA Mª MENDES ORDONES	RUA PADRE KERDOLE Nº 01 – ALTO BELA VISTA
C.M.E.I. DIORGINA MARIA DE OLIVEIRA	RUA E, Nº 256 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I JEITO DE CRIANÇA	AGROVILA
CRECHE VERANI DE OLIVEIRA	TAQUARIL
CRECHE FIA CEZÁRIO	AVENIDA ABAETÉ Nº 198 – ABAETÉ DOS VENÂNCIOS
ALMOXARIFADO MERENDA ESCOLAR	RUA C Nº 42, BAIRRO SANTA TEREZINHA

Frequência e local das entregas:

ITEM	ITEM	FREQUÊNCIA	LOCAL DE ENTREGA
1	CARNES	SEMANAL	ESCOLAS E CMEIS
2	FRUTAS	SEMANAL	ALMOXARIFADO DA EDUCAÇÃO
3	PÃO FRANCES	DIARIAMENTE	ESCOLAS E CMEIS
4	DEMAIS ITENS	CONFORME DEMANDA	ESCOLAS E CMEIS

7.15. Os gêneros alimentícios com entrega programada para o Almojarifado deverão ser entregues no horário de 7:00 às 16:00, onde serão recebidos por servidor lotado no setor ou pela Nutricionista Ana Carolina Resende Gomes;

7.16. A contratada ficará responsável pelas despesas com transporte dos alimentos até o local de entrega.

8. GESTÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

8.1. 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

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

8.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, na valoração e gestão nos termos do contrato.

8.8. Para esta contratação a gestão será exercida pela servidora Ana Carolina Resende Gomes, lotado à Secretaria Municipal de Educação, para exercer a função de Fiscal de Contrato, sob a Lei Federal nº 14.133/2021.

9. CRITÉRIOS MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Do Recebimento

9.1.1. **Recebimento Provisório:** Os fornecimentos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, acompanhado pela nota fiscal ou documento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato. Para assegurar a conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada, a contratada deve fornecer os seguintes relatórios:

- **Relatório de Entrega:** Documento detalhado indicando o fornecimento dos produtos na data de execução, e eventuais observações sobre a execução.



- **Relatório de Verificação Inicial:** Descrição preliminar do fornecimento dos produtos, confirmando que estão em conformidade com as especificações.

9.1.2. **Rejeição de Fornecimentos:** Se os produtos não estiverem em conformidade com as especificações, poderão ser rejeitados total ou parcialmente, mesmo antes do recebimento provisório. Neste caso, a contratada deve substituir e fornecer:

- **Relatório de Correção:** Documento detalhado que descreve as matérias corretivas realizadas e a reexecução da entrega destes produtos, conforme as exigências do Termo de Referência.

- **Recebimento Definitivo:** O recebimento definitivo dos produtos é uma etapa crucial no processo de aquisição e gestão de estoques em uma empresa. Aqui estão alguns pontos importantes a considerar:

- **Documentação:** **Verifique se todos os documentos, como notas fiscais, relatórios de inspeção e certificados de qualidade, estão completos e corretos.**

- **Inspeção Física:** **Realize uma inspeção detalhada dos materiais recebidos. Isso inclui verificar a quantidade, a integridade dos produtos e se estão de acordo com as especificações do pedido.**

9.2. Do Reajuste e do Reequilíbrio

9.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

9.2.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

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

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

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

9.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice



oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9.2.9. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio, seguindo sempre o que determina a Lei.

9.3. **Liquidação**

9.3.1. 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.

9.3.2. 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.

9.3.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

9.3.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, 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;

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

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



9.3.7. Constatando-se, 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.

9.3.8. 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.

9.3.9. 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.

9.3.10. 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 Município.

9.4. Prazo de pagamento e forma de pagamento

9.4.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

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

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

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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



10.3. A proposta de preços ajustada ao lance final deverá conter o valor numérico dos preços unitários e totais, não podendo exceder o valor do lance final.

10.4. A contratação apresenta como requisito temporal a execução do objeto deste instrumento no prazo de 12 (doze) meses, contados da emissão da assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato administrativo, podendo ser prorrogado caso haja interesse público e de acordo com o que preconiza a Lei Geral de Licitações.

10.5. **PROPOSTA** compatível com preços de mercado, devidamente apresentada para abordar a contratação objeto deste instrumento, em papel timbrado, com valores unitários, globais, local, data e assinatura pelo representante legal.

10.6. **A empresa vencedora SE NECESSARIO deverá apresentar a amostra do(s) item(s) ganho(s) em até 10 (dez) dias corridos após o processo de disputa de preços, no Departamento de Merenda Escolar, situado no endereço: Rua C nº 42, Bairro Santa Terezinha;**

10.6.1. Caso item não seja disponibilizado ou não tenha a aceitação por parte da CONTRATANTE, será convocado a empresa que ficou em segundo lugar na disputa de preços e qualidade e assim sucessivamente;

10.7. Apresentação de requisitos de **HABILITAÇÃO**, com fornecimento dos documentos abaixo, quais sejam:

10.7.1. **REGULARIDADE JURÍDICA**

- a) Documentos Pessoais e de Identificação do Representante Legal da Empresa;
- b) Cópia do Registro Comercial no caso de empresa individual ou Estatuto/Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- c) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, quando couber;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.7.2. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;



- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão 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.

10.7.3. **QUALIFICAÇÃO ECONOMICA-FINANCEIRA**

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante ou órgão equivalente, com data de emissão a 90 (Noventa) dias da data da sessão.

10.7.4. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

11. **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. As dotações orçamentárias para custear as despesas decorrentes com as aquisições do objeto desta licitação serão realizados da seguinte forma:

02.003.002.12.306.0108.2716.33.90.30.00 – 238 – 1500 - Merenda Escolar – E. Fund.

02.003.002.12.306.0108.2717.33.90.30.00 – 239 – 1500 - Merenda Escolar – Creche

02.003.002.12.306.0108.2718.33.90.30.00 – 240 – 1500 - Merenda Escolar – Pré-Escola

02.003.002.12.306.0108.2719.33.90.30.00 – 241 – 1500 - Merenda Escolar – EJA

02.003.002.12.306.0108.2720.33.90.30.00 – 242 – 1500 - Merenda Escolar – AEE



02.003.002.12.306.0108.2716.33.90.30.00 – 238 – 1552 - Merenda Escolar – E. Fund.
02.003.002.12.306.0108.2717.33.90.30.00 – 239 – 1552 - Merenda Escolar – Creche
02.003.002.12.306.0108.2718.33.90.30.00 – 240 – 1552 - Merenda Escolar – Pré-Escola
02.003.002.12.306.0108.2719.33.90.30.00 – 241 – 1552 - Merenda Escolar – EJA
02.003.002.12.306.0108.2720.33.90.30.00 – 242 – 1552 - Merenda Escolar – AEE

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

12.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

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

12.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.9. Fraudar a licitação

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

12.1.10.1. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.2. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.10.3. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar e



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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. Os danos que dela provierem para a administração pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.1 e seguintes, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8,, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



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

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

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

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

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

12.15. Demais critérios e análises, bem como percentuais de multa estarão previstos na Minuta de Contrato Administrativo elaborada pelo Setor Jurídico.

13. DOS CASOS OMISSOS

13.1. 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.



14. FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Gotardo/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta contratação.

Marquesia Magda Resende Melo
Almoxarife

Christiene Alves da C. Carvalho
Agente Administrativo

Ana Carolina Resende Gomes
Nutricionista da Educação



ANEXO II

Modelo de declaração de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação e de que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital;

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, que:

1) cumpre todos os requisitos de habilitação exigidos no edital do Pregão Eletrônico n. _____/____;

2) a proposta foi elaborada em conformidade com as todas as exigências do edital do referido certame.

_____(Local)_____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)



ANEXO III

Modelo de declaração sobre o trabalho de pessoas menores
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)



ANEXO IV

Modelo de declaração sobre inexistência de trabalho degradante ou forçado

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)



ANEXO V

Modelo de declaração sobre reserva de cargos para pessoa com deficiência

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, 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;

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)



ANEXO VI

Modelo de declaração de que não existem fatos impeditivos para a habilitação no certame

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, que cumpre plenamente as exigências do edital do processo licitatório em epígrafe e que não existem fatos impeditivos para a habilitação no certame.

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)



ANEXO VII

Modelo de declaração para licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, estar enquadrado como () microempresa, () empresa de pequeno porte ou () sociedade cooperativa, cumprindo os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Declara ainda para fins do artigo 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, que neste ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

_____(Local)_____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO VIII****Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2025 - Processo nº 100/2025**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA que:

(a) a proposta foi elaborada de maneira independente e que seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Município antes da abertura oficial das propostas; e



(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do responsável legal da empresa licitante



ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO/MG, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA _____.

O **MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO - MG**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o Nº. 18.602.037/0001-55, com sede nesta cidade, provisoriamente na Rua Professora Maria Coeli Franco, número 13, Bairro Centro, representado legalmente por seu Prefeito Municipal, Makoto Edison Sekita, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade MG-21340791 PC/MG, inscrito no CPF sob o nº 328.821.579-91, residente e domiciliado à Rua Tabelião João Lopes nº 201, apartamento 1601, Bairro Campestre doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, na cidade de _____/Estado, neste ato representada por (nome e função na contratada), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante designada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no procedimento do **Processo Administrativo Licitatório nº 100/2025** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dos Decretos municipais nº 62, 28 de março de 2023, e nº 63, 28 de março de 2023 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 14/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **“FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”**.

1.2. Descrição e quantidade:

ITEM	COD. ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VALOR DO ITEM	VALOR TOTAL
------	--------------	-----------	------	------	------------------	----------------



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

1	15412	ABACAXI TAMANHO MEDIO - MERENDA ESCOLAR - ABACAXI TAMANHO MEDIO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR DESAGRADÁVEL,PODRIDÕES,QUEIMADURAS DE SOL,MANCHAS ANORMAIS,BATIDAS,RACHADURAS,EXSUDAÇÕES E ATAQUEDEINSETOS,SENDO QUE AS FOLHAS DA COROA DEVEM ESTAR VERDES E ERGUIDAS.	1.200,00	UN		
2	3005	AÇAFRAO A GRANEL MERENDA ESCOLAR - AÇAFRÃO A GRANEL,CARACTERÍSTICAS: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS, OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTODE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	150	UN		
3	196	AÇUCAR CRISTAL FARDO - AÇÚCAR CRISTAL,CARACTERÍSTICA: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A ROTULAGEM DEVECONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATADE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FARDOS COM 6 PACOTES.	400	FD		
4	41070	ALFACE CRESPA GRANDE: - O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTÃO ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1.000,00	UN		
5	1819	AMENDOIM DESCASCADO - ,CRU,VERMELHO,COM PELE,CONSTITUIDO DE GRÃOS INTEIROS DE PRIMEIRA QUALIDADE,SEM FERMENTAÇÃO E MOFO,ISENTO DE JUIDADES,PARASITAS E LARVAS,ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE DE 500 GR, ATÓXICO E COM CERTIFICADO DO ORGÃO SANITARIO COMPETENTE.	1.500,00	PC		
6	3000	AMIDO DE MILHO PCT/ 500 GRS - AMIDO DE MILHO, CARACTERÍSTICAS:PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO,DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS,ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DEPARASITOS.NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE FERMENTAÇÃO OU RANÇO.DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESIDUOS,IMPUREZAS,BOLOR CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO.A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA,ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO DE 500 GR (CAIXA). PRAZODE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DEVALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	800	PCT		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

7	41071	ARROZ POLIDO TIPO I - CARACTERÍSTICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR: GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FARDOS COM 6 PACOTES.	600	FD		
8	41072	AVEIA EM FLOCOS: - A BASE DE CEREALIS EM FLOCOS, CONTENDO VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALAGEM 250GR. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA, COM DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE REGISTRO, MARCA COMERCIAL. DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	UN		
9	22238	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM MER. ESCOLAR - AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM: PURO, SEM ADITIVOS, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLÉICO), DE PRIMEIRÍSSIMA QUALIDADE, EXTRAÍDO DE FRUTAS BEM MADURAS (OLIVAS), PARA TEMPERAR ALIMENTOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS, PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODOR DESAGRADÁVEL, PESO INSATISFATÓRIO. ACONDICIONADO EM LATAS OU VIDROS DE 500 ML, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA, COM DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE REGISTRO, MARCA COMERCIAL.	400	UN		
10	41073	BATATA INGLESA - CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVE SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1.500,00	KG		
11	41074	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL – EMBALAGEM 150GR - SEM GLUTEN, FEITO À BASE DE DOIS INGREDIENTES, ARROZ INTEGRAL E SAL, POSSUI GRANDE QUANTIDADE DE FIBRAS. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	50	UN		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

12	41075	BISCOITO DE COCO - CARACTERÍSTICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 350 GRAMAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA ÚNICA COM 350GR, SENDO 20 PACOTES NA CAIXA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	CX		
13	41076	BISCOITO DE MAISENA - CARACTERÍSTICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 350 GRAMAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA ÚNICA COM 350GR, SENDO 20 PACOTES NA CAIXA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	CX		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

14	41077	BISCOITO AGUA E SAL - FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADORES DE FARINHA PROTEASE (INS 1101 I) E METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223) E ENZIMA XILANASE. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÚNICA COM 350 GRAMAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA ÚNICA COM 350GR, SENDO 20 PACOTES NA CAIXA.	150	CX		
15	28172	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA(S), AMIDO(S) E OU FÉCULA(S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇOS. EMBALADAS EM CAIXAS DE 1,5KG LÍQUIDO, EMBALAGEM INTERNA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ISENTO DE RESÍDUOS TÓXICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA, COM DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE REGISTRO, MARCA COMERCIAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	CX		
16	41078	BISCOITO DE POLVILHO - TRADICIONAL, SALGADO, ASSADO E CROCANTE. , COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO NO MÍNIMO 400 GRAMAS COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	400	PC		
17	41079	CACAU EM PÓ: - COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ ALCALINIZADO 100%, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM: 200G. VALIDADE: DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	100	UN		
18	19119	CANELA EM PÓ - PACOTE OU TUBO DE 40G. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR O NOME DO FABRICANTE, ENDEREÇO E DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA) E REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE.	150	UN		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

19	15407	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS MERENDA ESCOLAR - CARNE BOVINA ACÉM EM PEDAÇOS, CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, A CARNE DEVE SER VERMELHA CEREJA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E EMBALADAS POR CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE VALIDADE, SENDO QUE O PRAZO DE VALIDADE E ABATE NO MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O ASPECTO DEVE SER PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, ENTREGA SERÁ SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/IMA/SIM	2.250,00	KG		
20	346	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA MERENDA ESCOLAR - CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA, CARACTERÍSTICA: PEÇA DE CARNE BOVINA, MAGRA, MOÍDA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, CARNE VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA LIMPA, DE ATÉ 20 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, NOME OU MARCA, PRAZO DE VALIDADE E ABATE NO MÍNIMO DE TRÊS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES – ENTREGA SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/IMA/SIM	4.500,00	KG		
21	15408	CARNE SUÍNA - (PERNÍL OU LOMBO), SEM OSSO, FRESCA, RESFRIADA, CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS MÉDIOS, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO REFORÇADO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO E DATA DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, ENTREGA DIÁRIA. NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/IMA/SIM.	3.000,00	KG		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

22	41080	CEBOLA: - CARACTERÍSTICAS:DE ÓTIMA QUALIDADE,COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO,COMPACTA E FIRME,DEVEM SER FRESCAS,BOM TAMANHO,AROMA,COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES,NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS,SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA,ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,LESÕES DE ORIGEM FÍSICA,ATAQUE DE INSETOS,PODRIDÃO,AROMA E SABOR ESTRANHOS.A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME,ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO RESISTENTES,CONFORME QUANTIDADESOLICITADA.	1.500,00	KG		
23	19101	CHA DE CAMOMILA - CHÁ DE CAMOMILA, CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES - CAMOMILA. QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN. CAIXA CONTENDO 10 SAQUINHOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.	100	UN		
24	19102	CHA ERVA CIDREIRA MERENDA ESCOLAR - CHA DE ERVA CIDREIRA - INGREDIENTE: ERVA CIDREIRA. QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN. CAIXA CONTENDO 10 SAQUINHOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.	100	UN		
25	22242	COCO RALADO SECO E PURO - COCO RALADO DESIDRATADO,FINO SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR,EMBALAGEM PRIMARIA EM PAPEL ALUMINIZADO. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIO DE 3G EM 100G.	300	PC		
26	22243	COLORAU - CORANTE NATURAL DE URUCUM,PACOTE DE 500 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE,VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO	150	UN		
27	41081	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO COM OSSO: - CARACTERÍSTICA: CONGELADO PESANDO 250GR APROXIMADOS POR PEÇA, A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS. AS PEÇAS LISAS E COLORAÇÃO CLARA, PELE ADERENTE E ODOR CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARCAÇA, NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS CONTENDO 1 KG, OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERA SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES – ENTREGA SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/ IMA / SIM . ENTREGA DIÁRIA.	6.000,00	KG		
28	41082	CREME DE LEITE 200GR: - UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. TEOR DE GORDURA 20%. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	UN		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

29	41083	EXTRATO DE TOMATE: - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES; COM FIBRA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS EXTRATO DE TOMATE, CONCENTRADO, INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE/SAL/ AÇÚCAR, ISENTO DE GLÚTEN, SEM CONSERVANTE, COM TEOR DE SÓDIO PARA UMA PORÇÃO DE 30G NO MAXIMO DE 43MG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM DE 850G, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	2.500,00	UN		
30	41084	FARINHA DE ARROZ: - INGREDIENTES: ARROZ; EMBALAGEM 1KG	10	KG		
31	15392	FARINHA DE MILHO - OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR O MILHO,GRANULADA,SECA,AMARELA,ISENTA DE MATÉRIA TERROSA,FUNGOS OU PARASITAS E LIVRES DE UMIDADES E FRAGMENTOS ESTRANHOS.EMBALAGEM DE POLITIELENO. DE 500G, COM DATA DE VALIDADE DE NO MINIMO 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	2.000,00	PCT		
32	20847	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - ,BRANCA TIPO 1,ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,ISENTA DE TERRA,UMIDADE,CARUNCHOS E INSETOS.COM ASPECTO DE PÓ FINO,CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO.DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1 KG, EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE,ATOXICO OU PAPEL ORIGINAL DA FÁBRICA. SIMILARA MARCA VILMA.	800	KG		
33	23988	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - 250 GRAMAS - FERMENTO EM PÓ QUIMICO, EMBALAGEM INTACTA DE 250G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. DEVERA CONTER:AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA,FOSFATO,MONOCÁLCIO,BICABORNATO DE SÓDIO E CABORNATO DE CÁLCIO.VALIDADE MINIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA.	200	UN		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

34	41085	FEIJAO PRETO - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS DE COR CARACTERÍSTICA, MADUROS, LIMPOS E SECOS, DE PRODUÇÃO DE ÚLTIMA SAFRA. ISENTO DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, INSETOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS AVARIADOS, PARTIDOS, QUEBRADOS, MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CARUNCHADOS, IMATUROS, DANIFICADOS POR INSETOS, ALFINETADOS, MANCHADOS, ENRUGADOS, DESCOLORIDOS, AMASSADOS E ISENTOS DE MATÉRIAS ESTRANHAS COMO GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSOLDADO E RESISTENTE, CONTENDO 01 KG, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO NO MÁXIMO 30 KG.	30	FD		
35	41086	FILÉ DE FRANGO (SEM OSSO): - CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM EM PACOTES DE 1 KG, REVESTIDOS POR CAIXA LIMPA,. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, ORIGEM, DATA DE VALIDADE E CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERA SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES – ENTREGA SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/ IMA / SIM . ENTREGA DIÁRIA.	3.000,00	KG		
36	9060	FUBÁ DE MILHO MERENDA ESCOLAR - FUBÁ DE MILHO MIMOSO, CARACTERÍSTICAS:FUBÁ DE MILHO PRÉ COZIDO,FORTIFICADO COM FERRO E SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 1 KG,COM VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO EVENCIMENTO NO ROTULO.	1.200,00	KG		
37	29313	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS 120 ML - ESPECIFICAÇÃO: BEBIDA LÁCTEA, CONTENDO: LEITE, SORO DO LEITE, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR E POLPA DE FRUTA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM DE 110ML, CONTENDO ROTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, MARCA E PESO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO.	6.000,00	UN		
38	29314	LARANJA PERA TAMANHO GRANDE - : A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	4.000,00	KG		
39	41087	LEITE DE COCO: - PROCEDENTES DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NATURAL E CONCENTRADO. ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO OU PET DE 500 ML, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	200	UN		
40	41088	LEITE UHT INTEGRAL: - CARACTERÍSTICA: EM EMBALAGEM LONGA VIDA, TETRA PACK, DE 1 L, COM TAMP, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE – CAIXA COM 12 LITROS.	150	CX		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

41	29315	LEITE EM PO SEM ACUCAR - - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, DE COR BRANCA AMARELADA, EM PÓ HOMOGÊNEO E FINO, SEM GRUMOS, ODOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO LEITE NO ESTADO LÍQUIDO, NÃO RANÇOSO. DEVEM ESTAR LIVRE DE TERRAS, PARASITAS, FUNGOS, INSETOS, UMIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE FILME DE POLIÉSTER METABOLIZADO COM POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE LACRADO. EMBALAGEM DE 400G.	150	UN		
42	26034	LEITE SEM LACTOSE - , SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 1L, CAIXA COM 12 LITROS.	100	CX		
43	41089	LEITE VEGETAL: - TIPO DE LEITE: AMENDOIM FORMATO DA LEITE: LÍQUIDA VOLUME LÍQUIDO: 1 L TIPO DE EMBALAGEM: CAIXA SABOR: AMENDOIM LIVRE DE LACTOSE E LIVRE DE GLÚTEN.	60	UN		
44	29316	LINGUIÇA MISTA - TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%. DEVERA SER ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICAÇÕES TIPO: LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. O PRODUTO DEVERA SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES – ENTREGA SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS.	1.500,00	KG		
45	41090	MACARRÃO LETRINHAS (ALFABETO) - MASSA COM OVOS E FARINHA DE TRIGO (SÊMOLA DE TRIGO) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS. NO RÓTULO APRESENTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DO PRAZO DE VALIDADE.	1.500,00	PC		
46	41091	MACARRÃO DE ARROZ, PENAS, ZERO GLÚTEN - 500G: - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E URUCUM	20	KG		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

47	29317	MACARRAO MIUDO PARA SOPA - , (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGOENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), FIBRA DE TRIGO, FARINHA DEAVEIA, FARINHA DE CEVADA E CORANTE NATURAL (CÚRCUMA E URUCUM). SEM OVOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. ASMASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO.NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500G. PRAZODE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DEVALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. EMBALAGEM DE 500G. SIMILAR AS MARCAS:YARA, VILMA.	5.000,00	PC		
48	41092	MACARRÃO PARA LASANHA - MACARRÃO PRÓPRIO PARA LASANHA, COM OVOS, PACOTE TRANSPARENTE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM DE 500G, DE BOA QUALIDADE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 500G	500	PC		
49	15393	MACARRÃO TIPO PARAFUSO MERENDA ESCOLAR - MACARRÃO PICADO(TIPO PARAFUSO)MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS, TIPO PARAFUSO(FUSILI), INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO(VITAMINAB9), FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA E CORANTE NATURAL (CÚRCUMA E URUCUM) SEM OVOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS, AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVAR-AS ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DEVALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS, - SIMILAR AS MARCAS VILMA, YARA.	5.000,00	PC		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

50	15394	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA E CORANTES NATURAIS(CÚRCUMA E URUCUM). SEM OVOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVAR-SE ANTES DA COZIDA. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COZIDA A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.SIMILAR AS MARCAS: YARA,VILMA	5.000,00	PC		
51	15411	MAÇÃ NACIONAL MERENDA ESCOLAR - MAÇÃ NACIONAL,CARACTERÍSTICAS:DE PRIMEIRA QUALIDADE,CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE,SEM DEFEITOS SÉRIOS,APRESENTANDO TAMANHO,COR E CONFORMIDADE UNIFORME COM O PRODUTO,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS,DEVEM SER FRESCAS,TEREM ATINGIDO BOM TAMANHO,AROMA,COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADES.NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS,SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA.ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME,ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES,CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5.250,00	KG		
52	30390	MANTEIGA 500G - INGREDIENTES: CREME DE LEITE E SAL. CONTEM DERIVADOS DE LEITE. CONTEM LACTOSE. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM 500GR.	1.500,00	PCT		
53	35085	MANGA TOMMY - : IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EM GRAU DE MADURAÇÃO DE 80 A 90%QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR. SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME, COM BRILHO, LIVRE DE AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS ELARVAS. PESO APROXIMADO: 500 GRAMAS.	800	KG		
54	29318	MELANCIA - , O PRODUTO PRECISA TER A CASCA FIRME, LUSTROSA E SEM MANCHAS ESCURAS. ELA DEVE SER PESADA EM RELAÇÃO AO SEU VOLUME.	2.500,00	KG		
55	1820	MILHO PARA CANJICA - CARACTERÍSTICA:GRUPO MISTURADO,SUBGRUPO DESPELICULADO,CLASSE AMARELO, TIPO 1,SEM GLÚTEN,COM INFORMações NUTRICIONAIS,PACOTE COM 500 GRAMAS,COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, SIMILAR A MARCA PACHA.	1.000,00	PCT		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

56	6778	MILHO PIPOCA - MILHO DE PIPOCA, TIPO 1,GRUPO DURO,CLASSE AMARELA,COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,PCTE DE 500 GR.,COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MINIMA DE 06 MESES,SIMILAR AMARCA PACHÁ.	1.500,00	PC		
57	41093	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA 170GR: - CARACTERÍSTICA: MILHO VERDE, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, ACONDICIONADA EM LATAS COM PESO LÍQUIDO DE 320 G E PESO LÍQUIDO DRENADO DE 170 G, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CAIXA COM 24 UNIDADES CONTENDO 170 GR CADA.	15	CX		
58	41094	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA 1.7 KG: - CARACTERÍSTICA: MILHO VERDE, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, ACONDICIONADA EM LATAS COM PESO LIQUIDO DE 3,1 KG E PESO LIQUIDO DRENADO DE 1.7 KG, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	350	UN		
59	343	ÓLEO DE SOJA 900ML - ÓLEO DE SOJA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL,COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIROFORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES(DELATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	6.500,00	LT		
60	41095	ORÉGANO: - DESIDRATADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, OVALADAS, SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LÍQUIDO DE 05G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE 10G.	100	UN		
61	41096	OVOS BRANCO DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E (ORGANOLÉPTICAS) ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADOS E LACRADOS.	500	DZ		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

62	41097	PÃO DE FORMA: - FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. - FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS	200	PC		
63	35086	PÃO TIPO BISNAGUINHA - - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, SAL, GORDURA VEGETAL E CEVADA INTEGRAL. ESTABILIZANTES: MONOGLICERIDEO E ÁCIDOS GRAXOS VEGETAIS DESTILADOSE ESTEAROII-2- LACTIL LACTATO DE SÓDIO. MELHORADORES DE FARINHA: AZODICARBONAMIDA E ÁCIDO ASCÓRBICO. CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO (PE), TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 300G. VALIDADE E LOTE VIDE EMBALAGEM DO PRODUTO. SECUNDÁRIA - EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES CONTENDO QUANTIDADE EPESO LÍQUIDO.	1.000,00	UN		
64	29319	PAO FRANCES - MERENDA ESCOLAR - PAO FRANCES: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO E DE PRIMEIRO USO. DE 25G A 50G, FABRICADO NO DIA. ENTREGUES EM SACO PLÁSTICO.	6.000,00	KG		
65	41098	PÃO SEM GLUTEN: - PÃO FATIADO TRADICIONAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE. IDEAL PARA CELÍACOS OU ADEPTOS DE DIETAS COM RESTRIÇÃO AO GLÚTEN. MACIO, NÃO POSSUI ADIÇÃO DE LEITE. • SEM GLÚTEN • SEM ADIÇÃO DE LEITE • FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA INGREDIENTES AMIDO (MILHO, BATATA E MANDIOCA), FARINHA DE SOJA, GORDURA DE PALMA, GLICOSE EM PÓ, AÇÚCAR DEMERARA, SAL, ESPESSANTE HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR, CONSERVANTE PROPINATO DE CÁLCIO, AROMA E EMULSIFICANTE ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	40	PC		
66	41099	PÃOZINHO DE NATA: - CARACTERÍSTICAS: PESO APROXIMADO DE 50GR, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, OVO EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL. CONTEM 8 UNIDADES, PACOTE COM 280GR.	750	UN		
67	41100	PÃO DE QUEIJO PARA ASSAR: - EM FORMATO ARREDONDADO, CONGELADO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE. CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. PACOTE DE 01 QUILO.	300	KG		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

68	41102	PEPINO JAPONÊS - CARACTERÍSTICAS: DE OTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOSESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1.500,00	KG		
69	41103	PEIXE TILÁPIA FILÉ: - EMBALADO EM SACOS TRANSPARENTES PESANDO 1 KG. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO MANTENDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.	1.500,00	KG		
70	3030	QUEIJO MINAS - COM COR BRANCA, LEVEMENTE SALGADO E CURADO, COM CHEIRO E SABOR DO LEITE, LIGEIRAMENTE ÁCIDO, TEXTURA FIRME E SEM BURACOS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO ESTAMPADO NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	700	KG		
71	41104	QUEIJO MUSSARELA: - FATIADO, RESFRIADO, (TEMPERATURA NÃO PODE SER SUPERIOR A 8°C) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS MANTIDAS, COM PRAZO DE VALIDADE SEGUINDO A RESOLUÇÃO VIGENTE DA ANVISA.	200	KG		
72	41105	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE: - LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO, COAGULANTE E CONSERVANTE NATAMICINA.	10	KG		
73	41107	REPOLHO: - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1.000,00	KG		



74	35089	REQUEIJÃO CREMOSO - - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº359 DE 04/09/1997 DO MAPA E RESOLUÇÃO FNDE Nº 26 DE 17/06/13. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE DEREGISTRO NO SIF/DIPOA. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, MASSA COALHADA, LEITE EM PÓDESNATADO. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS.NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA ENTRE 04 E 10°C, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA REFRIGERADO DURANTE O TRANSPORTE. CARACTERÍSTICAS: TEXTURA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: COPO PLÁSTICO DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, COM LACRE DE PROTEÇÃO DE ALUMÍNIO, CONTENDO 200 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADO COM FITA ADESIVA, PESANDO 05 KG.	2.000,00	UN		
75	345	SAL REFINADO IODADO 1 KG - SAL REFINADO, CARACTERÍSTICA: IODADO, PACOTE DE 1KG, ISENTO DE GLÚTEN, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12MESES.	1.200,00	KG		
76	8988	SARDINHA EM CONSERVA MERENDA ESCOLAR - SARDINHA EM CONSERVA;PREPARADA COM PESCADO FRESCO,LIMPO,EVISCERADO,COZIDO,IMERSOEM ÓLEO COMESTIVEL, ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO,RESISTENTE,VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 125GR DE PESOLÍQUIDO DRENADO,A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	300	UN		
77	41111	TOMATE: - CARACTERÍSTICAS:DE ÓTIMA QUALIDADE,DEVEM SER FRESCOS,BOM TAMANHO,AROMA,COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS,SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA,ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS.A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME,ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO RESISTENTES,CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1.500,00	KG		
78	41112	UVA PASSAS: - UVA-PASSA DESIDRATADA, PRETA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 01 KG.	200	KG		
79	29320	VINAGRE DE ALCOOL - , CARACTERÍSTICA: COM DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES USADOS NA FABRICAÇÃO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL,ÁGUA, CONSERVANTE, CORANTES NATURAIS, ACIDEZ DE 4%.	500	UN		



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

80	41189	LEITE DE SOJA EM PÓ - UM ALIMENTO À BASE DE SOJA DESTINADO A CRIANÇAS QUE NÃO PODEM OU NÃO QUEREM TOMAR LEITE E POR NÃO CONTER SACAROSE ADICIONADA PODE TAMBÉM SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS COM PROBLEMA DE INGESTÃO DESTE AÇÚCAR. COMO É UM ALIMENTO A BASE DE SOJA, EVITA PROBLEMAS DE ALERGIA TÃO COMUNS PELOS LEITES DE ORIGEM ANIMAL. É ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, FÓSFORO, MAGNÉSIO, VITAMINA C, NIACINA, FERRO, ZINCO, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, MANGANÊS, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA A, COBRE, ÁCIDO FÓLICO, IODO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D E VITAMINA B12), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA E CARBOXIMETILCELULOSE). LATA 300GR.	40	UN		
81	337	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO SECA, SUBGRUPO:EXTRA FINA,CLASSE:BRANCA,TIPO 1,NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS,RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR,ODOR,CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO,ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.(BRANCAS COM PONTOS AMARELO,ESCURO OU MARROM),. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕESNUTRICIONAIS.	300	KG		
82	29309	POLVILHO - : EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS,CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	400	KG		
83	29321	ARROZ POLIDO TIPO I - COTA 25% - ARROZ POLIDO TIPO I: CARACTERÍSTICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR: GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. FARDOS COM 6 PACOTES, SIMILAR MARCA: DOM CARLITO, REAL SUL, GODIL. (ITEM COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	200	FD		



84	41435	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS MERENDA ESCOLAR - COTA 25% - CARNE BOVINA ACÉM EM PEDAÇOS, CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, A CARNE DEVE SER VERMELHA, CEREJA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E EMBALADAS POR CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE VALIDADE, SENDO QUE O PRAZO DE VALIDADE E ABATE NO MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O ASPECTO DEVE SER PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, ENTREGA SERÁ SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/IMA/SIM	750	KG		
85	41436	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA MERENDA ESCOLAR - COTA 25% - CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA, CARACTERÍSTICA: PEÇA DE CARNE BOVINA, MAGRA, MOÍDA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, CARNE VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA LIMPA, DE ATÉ 20 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, NOME OU MARCA, PRAZO DE VALIDADE E ABATE NO MÍNIMO DE TRÊS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES – ENTREGA SEMANAL NAS DATAS AGENDADAS. SENDO NECESSÁRIO POSSUIR SELO SIF/IMA/SIM	1.500,00	KG		
86	41437	MAÇÃ NACIONAL MERENDA ESCOLAR - COTA 25% - MAÇÃ NACIONAL, CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMIDADE UNIFORME COM O PRODUTO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1.750,00	KG		



87	41438	PAO FRANCES - MERENDA ESCOLAR - COTA 25% - PAO FRANCES: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO E DE PRIMEIRO USO. DE 25G A 50G, FABRICADO NO DIA. ENTREGUES EM SACO PLÁSTICO.	2.000,00	KG	
----	-------	--	----------	----	--

TOTAL GERAL: R\$

1.2.1. O valor global do contrato será de 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 da Contratada;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado, conforme os ditames estabelecidos na Lei Federal n. 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

3.1.2. Caso qualquer item entregue esteja fora das especificações contratuais, será devolvido à Contratada mediante a emissão de um Termo de Recusa. A Contratada deverá providenciar a substituição do item recusado no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da expedição do Termo de Recusa, e efetuar nova entrega conforme as especificações exigidas.

3.1.3. O produto e a marca apresentados para análise e aprovação pela Administração Municipal deverão ser mantidos durante todo o período de fornecimento, salvo em casos excepcionais previstos em lei ou previamente autorizados pela Contratante. Alterações deverão ser formalmente



comunicadas e justificadas pela Contratada, sujeitas à aceitação da Contratante

3.1.4.O fornecimento será parcelado conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação em atendimento a demanda das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil, devendo ser entregue no prazo constante neste termo.

3.1.5. Nos preços cotados deverão estar inclusos: impostos, fretes, taxas, seguros e quaisquer outras despesas incidentes, deduzidos eventuais descontos concedidos

3.1.6. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente higienizados, armazenados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

3.1.7. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal.

3.1.8. As carnes deverão ser entregues em pacotes de 1 kg, resfriada, embaladas em sacos plásticos transparentes, separada por tipo e etiquetada;

3.1.9.Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, 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, SIF).

3.1.10. Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.



Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

3.1.11.A entrega dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, de acordo com o cronograma e cardápio elaborado pela Nutricionista da Educação, devendo serem entregues nos seguintes endereços abaixo:

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
E.M. CECÍLIA MEIRELES	RUA PEDRO BOUGLEX Nº 459, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. LOURDES LADEIRA	RUA JOÃO BARBOSA DE CASTRO Nº 270, BAIRRO BOA VISTA
E.M. IRACY JOSÉ FERREIRA	RUA ANTÔNIO OLIVEIRA CAMPOS, Nº 460, BAIRRO SÃO VICENTE
E.M. PROFESSOR BALENA	RUA PINHEIRO MACHADO, Nº 250, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. SONHO MEU	RUA DONA REVALA Nº 99, BAIRRO SÃO GERALDO
E.M. PROFESSOR JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS	RUA JOSÉ MALICA Nº. 407, BAIRRO BOA ESPERANÇA
E.M FRANCISCO RODRIGUES DE OLIVEIRA	RUA JOAQUIM GOTARDO, 62 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I. PRIMEIROS PASSOS	RUA JUCA ILÍA Nº 21 – BOA ESPERANÇA
C.M.E.I ANA Mª MENDES ORDONES	RUA PADRE KERDOLE Nº 01 – ALTO BELA VISTA
C.M.E.I. DIORGINA MARIA DE OLIVEIRA	RUA E, Nº 256 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I JEITO DE CRIANÇA	AGROVILA
CRECHE VERANI DE OLIVEIRA	TAQUARIL
CRECHE FIA CEZÁRIO	AVENIDA ABAETÉ Nº 198 – ABAETÉ DOS VENÂNCIOS
ALMOXARIFADO MERENDA ESCOLAR	RUA C Nº 42, BAIRRO SANTA TEREZINHA

Frequência e local das entregas:

ITEM	ITEM	FREQUÊNCIA	LOCAL DE ENTREGA
1	CARNES	SEMANAL	ESCOLAS E CMEIS
2	FRUTAS	SEMANAL	ALMOXARIFADO DA EDUCAÇÃO
3	PÃO FRANCES	DIARIAMENTE	ESCOLAS E CMEIS
4	DEMAIS ITENS	CONFORME DEMANDA	ESCOLAS E CMEIS

3.1.12. Os gêneros alimentícios com entrega programada para o Almocharifado deverão ser entregues no horário de 7:00 às 16:00, onde serão recebidos por servidor lotado no setor ou pela Nutricionista Ana Carolina Resende Gomes;



3.1.13.A contratada ficará responsável pelas despesas com transporte dos alimentos até o local de entrega.

3.2. CRITÉRIOS MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

3.2.1. Recebimento Provisório: Os fornecimentos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, acompanhado pela nota fiscal ou documento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato. Para assegurar a conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada, a contratada deve fornecer os seguintes relatórios:

- Relatório de Entrega: Documento detalhado indicando o serviço/fornecimento dos materiais prestados na data de execução, e eventuais observações sobre a execução.
- Relatório de Verificação Inicial: Descrição preliminar da execução dos serviços/fornecimento dos materiais, confirmando que estão em conformidade com as especificações.

3.2.2. Rejeição de Fornecimentos: Se os materiais não estiverem em conformidade com as especificações, poderão ser rejeitados total ou parcialmente, mesmo antes do recebimento provisório. Neste caso, a contratada deve substituir os combustíveis e fornecer:

- Relatório de Correção: Documento detalhado que descreve as matérias corretivas realizadas e a reexecução da entrega destes materiais, conforme as exigências do Termo de Referência.
- Recebimento Definitivo: O recebimento definitivo de materiais elétricos é uma etapa crucial no processo de aquisição e gestão de estoques em uma empresa. Aqui estão alguns pontos importantes a considerar:
 - Documentação: Verifique se todos os documentos, como notas fiscais, relatórios de inspeção e certificados de qualidade, estão completos e corretos.
 - Inspeção Física: Realize uma inspeção detalhada dos materiais recebidos. Isso inclui verificar a quantidade, a integridade dos produtos e se estão de acordo com as especificações do pedido.

3.3. LIQUIDAÇÃO

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.



3.3.1. 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.

3.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

9.3.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, 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;

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

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

9.3.7. Constatando-se, 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.

9.3.8. 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.

9.3.9. 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.



9.3.10. 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 Município.

3.4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.4.1. SUSTENTABILIDADE: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

3.4.2. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO Não haverá exigência de garantia contratual para a aquisição dos produtos, uma vez que não se trata de licitação de grande vulto.

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

CLÁUSULA QUARTA – GESTÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

4.1. 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.2. 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.

4.3. 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.

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

4.5. 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.~~



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

4.7.O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, na valoração e gestão nos termos do contrato.

4.8. Para esta contratação a gestão será exercida pela servidora Ana Carolina Resende Gomes, lotado à Secretaria Municipal de Educação, para exercer a função de Fiscal de Contrato, sob a Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA - FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

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

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



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

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

6.8.O reajuste será realizado por apostilamento.

6.9.O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio, seguindo sempre o que determina a Lei.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1. Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do objeto que serão entregues.

7.1.2. Os licitantes deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo serviço de mandado demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

7.1.3. Executar o abastecimento o município conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.

7.1.4. Assegurar que os produtos estejam em boas condições de consumo, conforme normas de segurança, ambientais e técnicas vigentes.

7.1.5.A contratada deve fornecer os produtos nas quantidades e especificações técnicas acordadas no contrato. Isso inclui a qualidade dos produtos, que deve estar em conformidade com as normas vigentes.

7.1.6. A contratada é responsável por cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados. A entrega deve ocorrer dentro do cronograma definido para evitar interrupções no fornecimento.

7.1.7. Os produtos fornecidos devem atender a padrões de qualidade estabelecidos por legislações pertinentes. A contratada deve fornecer documentos que comprovem a conformidade dos produtos, como certificados de qualidade.

7.1.8. A contratada deve emitir e entregar toda a documentação fiscal necessária, como notas fiscais e comprovantes de pagamento de tributos, assegurando a legalidade das operações e a regularidade fiscal.



7.1.9. É responsabilidade da contratada garantir um estoque suficiente para atender a demandas futuras, evitando atrasos na entrega e assegurando a continuidade dos serviços prestados pelo município.

7.1.10. A contratada deve manter uma comunicação clara e contínua com a administração municipal, informando sobre quaisquer alterações que possam afetar o fornecimento, como mudanças nos prazos, quantidades ou condições.

7.1.11. A contratada deve seguir todas as normas ambientais aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas ao manuseio, transporte e descarte do material. Isso é essencial para minimizar impactos ambientais e garantir a conformidade legal.

7.1.12. A contratada deve estar ciente das penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais. Isso pode incluir multas, rescisão contratual e outras sanções, dependendo da gravidade da infração.

7.1.13. Essas obrigações visam garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de forma eficiente, segura e dentro da legalidade, assegurando que os serviços públicos do município não sejam interrompidos.

7.1.14. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

7.1.15. A entrega dos produtos deverá ser feita conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação, devendo ser entregue no prazo constante neste termo, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), com base na emissão pela CONTRATANTE, que será encaminhada pelo e-mail da licitante vencedora, podendo desdobrar-se em:

7.1.15.1. Em caso de não entrega desta demanda, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.

7.1.16. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

7.1.17. A empresa deverá cumprir o cronograma de entrega, não podendo sofrer atraso, podendo sofrer penalidades em caso do descumprimento.



7.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

7.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

7.2.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

7.2.7. 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.

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

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

7.2.10. Comunicar ao Contratado posterior alteração do projeto pelo Contratante na hipótese do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

8.1. A Contratada obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha acesso, inclusive em razão de licenciamento ou da operação dos programas/sistemas, nos termos da Lei nº 13.709/2018, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no presente instrumento contratual.

8.2. A Contratada obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas suficientes visando a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha acesso a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento não previstos.



8.3. A Contratada deve assegurar-se de que todos os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo.

8.4. A Contratada não poderá utilizar-se de informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha acesso, para fins distintos ao cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

8.5. A Contratada não poderá disponibilizar e/ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização escrita, informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

8.5.1 A Contratada obriga-se a fornecer informação, dados pessoais e/ou base de dados estritamente necessários caso quando da transmissão autorizada a terceiros durante o cumprimento do objeto descrito neste instrumento contratual.

8.6. A Contratada fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da ocorrência de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas.

8.6.1. À Contratada não será permitido deter cópias ou backups, informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

8.6.1.1. A Contratada deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de realizar seu tratamento.

8.7. A Contratada deverá notificar, imediatamente, a Contratante no caso de vazamento, perda parcial ou total de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

8.7.1. A notificação não eximirá a Contratada das obrigações e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

8.7.2. A Contratada que descumprir nos termos da Lei nº 13.709/2018 suas alterações e regulamentações posteriores, durante ou após a execução do objeto descrito no presente instrumento contratual fica obrigado a assumir total responsabilidade e ao ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade competente.

8.8. A Contratada fica obrigada a manter preposto para comunicação com Contratante para os assuntos pertinentes à Lei nº 13.709/2018 suas alterações e regulamentações posteriores.



8.9. O dever de sigilo e confidencialidade, e as demais obrigações descritas na presente cláusula, permanecerão em vigor após a extinção das relações entre a Contratada e a Contratante, bem como, entre a Contratada e os seus colaboradores, subcontratados, consultores e/ou prestadores de serviços sob pena das sanções previstas na Lei nº 13.709/2018, suas alterações e regulamentações posteriores, salvo decisão judicial contrária.

8.10. O não cumprimento de quaisquer das obrigações descritas nesta cláusula sujeitará a Contratada a processo administrativo para apuração de responsabilidade e, consequente, sanção, sem prejuízo de outras cominações cíveis e penais.

9. CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

10.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

10.1.7. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

10.1.9. Fraudar a licitação.

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

10.1.10.1. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;



10.1.10.2. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.10.3. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. Os danos que dela provierem para a administração pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, que



justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

10.15. Demais critérios e análises, bem como percentuais de multa estarão previstos na Minuta de Contrato Administrativo elaborada pelo Setor Jurídico.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato pode 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 14.111/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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



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

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

11.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.2.3. Indenizações e multas.

11.3. 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, obedecidas as condicionantes legais.

11.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a Contratada 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 SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Ficha: 238 - 02 003 002 12 306 0108 2716 33903000 - Merenda Escolar - Ensino Fundamental - MATERIAL DE CONSUMO. **Fonte: 1500 e 1552.**

Ficha: 239 - 02 003 002 12 306 0108 2717 33903000 - Merenda Escolar - Ens. Inf. Creche - MATERIAL DE CONSUMO. **Fonte: 1500 e 1552.**

Ficha: 240 - 02 003 002 12 306 0108 2718 33903000 - Merenda Escolar - Ens. Inf. Pre Escolar - MATERIAL DE CONSUMO. **Fonte: 1500 e 1552.**

Ficha: 241 - 02 003 002 12 306 0108 2719 33903000 - Merenda Escolar – EJA - MATERIAL DE CONSUMO. **Fonte: 1500 e 1552.**



Ficha: 242 - 02 003 002 12 306 0108 2720 33903000 - Merenda Escolar – AEE - MATERIAL DE CONSUMO. Fonte:1500 e 1552.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

13.1. 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 QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

a)Fica vedada qualquer alteração qualitativa ou quantitativa dos contratos, que implique custos adicionais, ou alteração conceitual dos projetos.

b)Incluem-se na vedação a repactuação/revisão de preços.

c)Não constitui alteração contratual vedada o reajuste de preços previsto contratualmente.

d)Excetua-se da regra o ato autorizativo exarado, prévia e expressamente pelo titular da Secretaria ou da Entidade em cuja dotação orçamentária a despesa ocorrerá, em processo próprio, com a justificativa da imprescindibilidade da alteração contratual para se atingir o interesse público.

14.3. 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 QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1 Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- CONDIÇÕES GERAIS

16.1. A Prefeitura reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer produto em desacordo com o previsto neste Termo, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação nos termos previstos da Lei 14.133/2021.

16.2. A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a Prefeitura Municipal e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas da empresa contratada designadas para a execução do objeto contratado, sendo a empresa contratada a única responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

16.3. O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Gotardo/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta contratação.

São Gotardo/MG, de..... de 2025.

MAKOTO EDISON SEKITA
Prefeito Municipal de São Gotardo – MG
Contratante

MARILENE TEODORO DA SILVA E SILVA
Secretária Municipal de Educação

Nome do representante legal da Contratada
Razão social da Contratada