



MUNICÍPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 44/2026
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N.º 08/2026 (RETIFICADO)
REGISTRO DE PREÇOS

Município de Quintana – SP

Órgãos Interessados: Todas as Secretarias.

Tipo: menor preço por item

Modo de Disputa: Aberto

Objeto: Processo Licitatório objetivando o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, produtos de hortifrutigranjeiros e outros para abastecimento da merenda escolar da Prefeitura Municipal de Quintana (SP), pelo período de 12 meses.

Orçamento Sigiloso

O **MUNICÍPIO DE QUINTANA/SP**, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <http://transparencia.quintana.sp.gov.br:8079/comprasedita1/>, no dia **13/08/2026**, às 09:00h, podendo as propostas serem enviadas até as 08:30h, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para fornecimento dos seguintes produtos, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** neste edital.

1.2. Os produtos deverão ser entregues livres de frete, impostos e taxas pendentes do mesmo.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte [sítio eletrônico](http://transparencia.quintana.sp.gov.br:8079/comprasedital/) <http://transparencia.quintana.sp.gov.br:8079/comprasedital/>;

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 e 5 deste Edital.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

3.2.2. 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.

3.2.3. Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a

usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.2.5. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.

3.4. O fornecedor que utilizar sua senha de acesso para dar um lance, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação de compra e venda, a que se refere o evento, nos valores e condições do referido lance, caso seja escolhido pelo pregoeiro.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias úteis, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

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

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

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

4.6. A licitante poderá promover oferta para todos os ITENS ou para um ou mais ITENS individualmente, desde que satisfaça todas as demais exigências do edital.

4.7. A proposta de preços final atualizada deverá ser apresentada no formato PDF, em papel timbrado da empresa, contendo os dados de identificação (razão social, CNPJ, endereço completo, telefone, e-mail para contato, representante legal, RG e CPF), identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa, no prazo de 2 horas, a contar da solicitação do pregoeiro(a).

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF).

5.1.2. REGULARIDADE FISCAL

a) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;

b) prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e à Seguridade Social). Alterada pela Portaria n.º 443 do Ministério da Fazenda.

c) prova de regularidade relativa aos tributos **Estaduais e Municipais**, sendo a última do domicílio ou sede do licitante.

5.1.3. REGULARIDADE TRABALHISTA

a) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

b) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1 de maio de 1943.

5.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Licenciamento prévio ou alvará sanitário emitido pelo órgão competente comprovando que o(s) veículos(s) que transportará(ão) os gêneros alimentícios até o local de entrega, foi vistoriado pelo Serviço de Vigilância Sanitária estadual ou municipal, ou pelo

serviço de Inspeção Federal, tudo dentro dos prazos legais de validade.

b) Atestado de capacidade técnica fornecido por uma ou mais entidades de direito público ou privado, declarando que a Proponente prestou e desempenhou de forma satisfatória, fornecimento de itens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação.

5.1.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo(s) cartório(os) distribuidor(es) da sede (matriz) da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

5.6. Para as empresas cadastradas no Município, poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem no cadastro, desde que estejam dentro do prazo de validade, sendo substituídos pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor.

5.6.1. O certificado substitui apenas os documentos que constem no cadastro e que estejam dentro do prazo de validade.

Observação: Caso algum dos documentos fiscais obrigatórios, exigidos para cadastro esteja com o prazo de validade expirado, a licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

6. VEDAÇÕES

6.1. Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar

da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

e) agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6.2. O impedimento de que trata a alínea "a" do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** contiverem vícios insanáveis;
- b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

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

8.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

8.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico

8.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

8.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 1% (um por cento), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

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

8.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. 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 decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação, de que tratam no item 5, enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

12.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

12.4. O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que declarado vencedor, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou 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 edital. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 12.1 para o envio da documentação de habilitação.

12.6. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

13. DOS RECURSOS

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

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inhabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

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

13.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas "b" e "c" do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

b) a apreciação dar-se-á em fase única.

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

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

13.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre

que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de

classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 15.3. deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com

vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

16.1. O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado uma vez, justificadamente, a critério da Administração, por igual período.

16.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

17.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

17.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

17.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

18.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

18.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

18.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 10 (dez) dias.

18.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

18.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

19.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- a)** dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b)** dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

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

19.3. O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido item.

20. DA CARONA:

20.1. Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a)** - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b)** - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- c)** - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

20.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatórios registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

20.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 20.1. não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

21. DA ENTREGA E DO PRAZO

21.1. Todos os produtos deverão ser entregues na COZINHA PILOTO de Quintana, sito na Avenida Santa Amélia, nº 364, Centro, nessa cidade, sem ônus de frete e descarga para a Administração Municipal.

21.2 O pedido de produtos será feito semanalmente, sempre nas **TERÇAS FEIRAS**, e deverão ser entregues no prazo previsto.

21.3 A entrega do fornecedor para o Departamento de Merenda Escolar deverá ser, por regra, conforme cronograma que será fornecido pela Secretaria, sempre na quantidade solicitada, mediante apresentação da Autorização de Fornecimento do Órgão Gerenciador, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório,

para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

OBS: Para os itens referentes aos hortifrutigranjeiros os pedidos serão feitos na terça feira, devendo ser entregue na segunda e quarta feira da próxima semana ao pedido, cada qual específico no seu pedido das 5:30 as 7:30.

21.4. Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria Municipal de Educação, não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

21.5. Na hipótese de não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias.

21.6. A Secretaria terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

21.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

21.8. A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal-e data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

21.9. Condições e prazo de validade:

21.9.1. Todos os produtos sofrerão a fiscalização de Prefeitura Municipal de Quintana, através do serviço de vigilância sanitária e das nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar, devendo estar de acordo com a descrição específica de cada produto e seguir as seguintes condições e prazos de validade:

a) Itens congelados: ter o prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o tipo e o peso e com registro de inspeção animal. Deverão ser transportados em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme norma vigente na Secretaria de Saúde;

b) Carne: Todas as Carnes (bovina, suína e frango) deverão estar acondicionadas em embalagem plástica transparente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com a legislação sanitária vigente.

c) Farinhas de trigo, de trigo integral, de milho, de milho pré-cozida para polenta e aveia: o prazo mínimo de validade deverá ser de no mínimo 120 dias a partir da data de entrega;

d) Os demais itens deverão ter o prazo mínimo de validade de 6 meses após a data de entrega, devendo todos os itens serem de boa qualidade e de acordo com as exigências descritas no pedido.

21.10. As empresas vencedoras deverão indicar a marca do produto que entregarão durante o ano.

22. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

22.1. O pagamento será efetuado contra empenho, no prazo de máximo de 30 (trinta) dias úteis da entrega total do(s) produto(s), após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

22.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

22.3. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

22.4. A despesa decorrente da contratação do objeto deste registro de preço correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do órgão.

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;

- b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar a ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 23.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

23.3. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item.

23.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

23.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 23.2 do presente Edital.

23.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

23.6. A aplicação das sanções previstas no item 23.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

23.7. Na aplicação da sanção prevista no item 23.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

23.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 23.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

23.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

23.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

23.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

23.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

23.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "m" do item 23.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

24. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

24.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: <http://transparencia.quintana.sp.gov.br:8079/comprasedital/> e <http://licitacoes2@quintana.sp.gov.br>

24.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no mesmo endereço eletrônico.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

25.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

25.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro

25.3. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

25.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Pompéia/SP para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Quintana/SP, 30 de julho de 2026

FERNANDO ITAPUÃ BRANCO NUNES

Prefeito de Quintana

Registre-se e publique-se.

Secretário Municipal de Gestão
Pública

Este edital encontra-se
examinado e aprovado por esta
Procuradoria Jurídica.

Em ____ / ____ / ____

Procurador(a) Chefe(a)

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 08/2026
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente edital, o Processo Licitatório objetivando o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, produtos de hortifrutigranjeiros e outros destinados à merenda escolar, conforme as seguintes especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

1.2. Os Produtos deverão ser entregues livres de frete, impostos e taxas pendentes do mesmo.

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMADA
01	Almôndega 100% Bovina Congelada: Ingrediente: 100% carne bovina, com 25 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 2 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, contendo SIF/SISP. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias.	20.000 unid. De 25g cada
02	Carne Suína Pernil, Processada em Forma de Cubos Congelada. Sem pele, Sem Osso, cartilagem, contendo no máximo 10% de gordura, abatida sob inspeção veterinária, cortes de 2 por 2 cm. Deverá ser submetido a processo de congelamento, de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 02 kg.	800 kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

03	Nhoque Mandioca Congelado; composição do produto: Mandioca, Farinha de Trigo Especial, Ovos, Óleo de Soja e Sal. Embalagem primária saco de polietileno, transparente, atóxico, específico para alimentos, contendo todas as informações do produto. Peso líquido de 05 kg. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	1.000 kg
04	Requeijão Cremoso zero lactose. Não conter glúten. Embalagem primária copo plástico com tampa contendo 200 gramas.	400 unidades
05	Macarrão Integral, tipo parafuso ou fusilli, embalagem primária em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 gramas.	1.200kg
06	Cereal Matinal Integral ou Tipo Corn Flakes, Zero Açúcar (Zero Adição de Açúcares). Isento de adição de açúcar (pode conter açúcares naturais dos ingredientes, mas não sacarose adicionada). Enriquecido com ferro, zinco e vitaminas (especialmente complexo B). Ingredientes: Flocos de milho, trigo integral, aveia ou arroz (sem açúcar). Deve ser um produto crocante, de cor e sabor característicos, isento de matérias estranhas, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem primária em filme de polipropileno atóxico, transparente ou metalizado, vedada hermeticamente. Potes ou pacotes de 1kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente da ANVISA, constando ingredientes, tabela nutricional (destacando 0g açúcares adicionados), prazo de validade, lote, fabricante e registro no órgão	1.000kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	competente. Validade: Mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
07	Carne de Frango Moída Congelada , composição do produto: peito, coxa-sobre-coxa, deverá ser de carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas, com no máximo 10% de gordura. A carne deve apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Com prazo de validade 150 dias. Embalagem primária de saco plástico transparente flexível, atóxico e resistente com 02 quilos, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 20 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	2.000kg
08	Coxinha da Asa de Frango Congelada . Embalagem primária saco plástico transparente, atóxica, termossoldado contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 20 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	13.000kg
09	Empanado de Frango com Legumes , carne de aves (frango) moída, temperada, empanada cozida e congelada contendo os seguintes legumes (cenoura, brócolis, milho verde e ervilhas. Embalagem primária em PEBD impresso, transparente, resistente e atóxico com peso líquido de 2,5 quilos. Com peso máximo de 10 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	15.000 unid.

10	Filé de Peito de Frango em Iscas Congelado Individualmente. Descrição do produto: carne de frango limpo, em recortes (tiras) uniformes sem peles e sem ossos, manipulado em condições higiênicas adequadas, ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção, deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar - lá. Aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária de saco plástico transparente flexível, atóxico e resistente com no máximo 02 quilos, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF ou SISP, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso máximo de 20 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	7.000kg
11	Peito de Frango Congelado. Carne de frango limpo, sem peles e sem ossos, manipulado em condições higiênicas adequadas, ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção, deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar - lá. Aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária de saco plástico transparente flexível, atóxico e resistente com no máximo 02 quilos, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF ou SISP, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso máximo de 20 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	13.000kg
12	Linguiça Tipo Calabresa, defumada, preparada com carne mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem	2.000kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	primária de 05 quilos, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. Não contém glúten. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 20 quilos.	
13	Linguiça Tipo Toscana Congelada , embalagem primária de saco plástico transparente com 01 quilo, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. Não contém glúten. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 20 quilos. De acordo com a NTA 02 e 05. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	4.000kg
14	Mussarella , embalagem primária própria resistente, fechada a vácuo contendo peso líquido de 03 a 05 quilos contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com peso máximo de 20 quilos. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	1.800kg
15	Presunto Cozido , embalagem primária sacos de polietileno atóxico, resistente, fechado á vácuo, contendo peso líquido de 03 quilos. Contendo todas as informações do produto como: número do lote, validade, informação nutricional e data de	1.200kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	empacotamento que não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 15 quilos. O produto deverá ser constituído com 100% de pernil suíno de 1ª categoria e matéria-prima de ótima procedência, podendo ter no máximo 2% de amido submetido à cocção, não apresentando aparência amolecida, pegajosa, esverdeada, alcalina ou com matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Validade mínima de 90 dias. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	
16	Salsicha Tipo Hot Dog Congelada, embalagem primária própria resistente, contendo peso líquido de 03 quilos, contendo todas as informações do produto como: identificação do SIF, procedência, número do lote, validade, informação nutricional e data de empacotamento que não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária caixa de papelão ondulada reforçada com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 20 quilos. Produzido com matéria de ótima procedência, contendo em sua composição no máximo 2% de amido. Deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	1.000kg
17	Mortadela, de primeira qualidade, (carne bovina, gordura suína, toucinho, amido, condimento, sal regulado, corante e ácido de sódio), embalagem a vácuo, registro no MA/SIF/DIPOA, especificações técnicas da NA 05, conter na embalagem identificação do produto, procedência, quantidade, n do lote, data de fabricação e validade, informações nutricionais.	100 unidades de 5kg

18	Açúcar Cristal , obtido da cana-de-açúcar, com aspecto cor e cheiro próprio, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária sacos de polietileno atóxico resistente, fechado, termossoldado contendo peso líquido de 05 quilos, embalagem secundária em sacos plásticos atóxicos termossoldados, resistentes tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto com peso máximo de 30 quilos.	1.200 pct 5
19	Café , PACOTE DE 500 GRAMAS: CAFE ESPECIAL, SUPERIOR, TORRADO E MOIDO, CONSTITUIDO COM GRAOS ARABICAS PODENDO CONTER 15% DE GRAOS CONILLON, 10% DE GRAOS PRETOS/VERDES/ARDIDOS, GRAOS PRETO-VERDES/FERMENTADOS LIVRE DE SABOR ESTRANHO, BEBIDA DURA OU MELHOR, AROMA CARACTERISTICO, SABOR CARCTERISTICO, E EQUILIBRADO, COR MEDIO/MODERADAMENTE ESCURO A MEDIO CLARO, QUALIDADE GLOBAL SUPERIOR MINIMA DE 6,00 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL, IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) EM G/100G MAXIMA DE 1%, EMBALAGEM A VACUO, COM PRAZO MIN.DE VALIDADE NA DATA DA ENTREGA DE 8 MESES, RES.SAA-28 DE 01/06/2007, RES.SAA30, DE 22/06/2007 E RDC 277/05 DA ANVISA, RDC 259/02 DA ANVISA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINIST.DETERMINADOS PELA ANVISA, ELABORACAO DE LAUDO APOS ENTREGA E DISPENSADO DE, ANALISE SE CERTIFICADO NO SISTEMA DE QUALIDADE DE SAO PAULO.	3.000 pct
20	Chá Mate , embalagem primária caixa de papelão íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com peso de 200 gramas. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo 30 unidades, totalizando 06 quilos.	1.200 cx

21	Arroz Agulhinha , 100% grãos nobres. Especificação: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01 ser de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado com peso líquido de 05 quilos, a embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, com capacidade para 06 embalagens primárias, totalizando 30 quilos.	2.500 pacotes de 5kg
22	Feijão Cariquinha Novo Tipo 1 , embalagem primária sacos plásticos de polietileno atóxico, resistente termossoldado, contendo peso líquido de 01 quilo, embalagem secundária sacos plásticos atóxicos, termossoldados, com peso de 30 quilos. O produto deverá ser constituído de grãos inteiros com a mesma coloração, admitindo no máximo 5% de mistura de outras classes e até de mistura de variedades de classe de cores.	3.000kg
23	Óleo de Soja Vegetal Refinado , embalagem primária de 900 ml, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com quantidade de 20 latas.	2.000 frascos de 900ml
24	Sal Refinado de Mesa , embalagem primária de saco plástico atóxico resistente termossoldado contendo peso líquido de 01 quilo, embalagem secundária em sacos plásticos atóxicos termossoldados, resistentes tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto com peso máximo de 30 quilos.	800 pacotes de 1kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

25	Tempero Pronto 100% Alho , embalagem primária em potes plásticos de 01 quilo, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com peso máximo de 12 quilos.	200kg
26	Calde de galinha	150 caixas de 114g
27	Caldo de carne	150 caixas de 114g
28	Vinagre , embalagem primária em frascos plásticos atóxicos com volume líquido de 750 ml, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com quantidade de 12 frascos.	1.300 frascos de 750ml
29	Macarrão Tipo espagete com ovos , massa seca de cor amarelo claro com ovos. Preparada com no mínimo 03 ovos por quilo. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 gramas, com peso total de 10 quilos.	6.000 pacotes de 500g cada
30	Macarrão Tipo parafuso com ovos , massa seca de cor amarelo claro com ovos. Preparada com no mínimo 03 ovos por quilo. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência	6.000 pacotes de 500g cada

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	macia, porém não papa ou pegajosa. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 gramas, com peso total de 10 quilos.	
31	Macarrão Ave Maria - (massa com sêmola e ovos) , classificado com massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico e vitaminas e corantes naturais, cor amarela claro. Os cortes deverão ser homogêneos e inteiros. Deverão apresentar após cozimento cortes soltos de consistência macia. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado de 500 gramas, com peso total de 10 quilos.	3.000 pacotes de 500g cada
32	Macarrão Pai nosso , embalagem primária em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 gramas, com peso total de 10 quilos.	3.000 pacotes de 500g cada
33	Amido de Milho , embalagem primária de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável, contendo peso líquido de 01 quilo.	170 pacotes de 500g
34	Batata Palha . Embalagem saco plástico atóxico hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 quilo.	500 pacotes de 1kg
35	Coco Ralado Seco , branco, puro, sem adição de açúcar, com no mínimo 60% de gordura, embalagem primária em filme poliéster metalizada, com peso líquido de 100 gramas. Embalagem secundária de acordo com a legislação vigente.	500 pacotes de 200g
36	Colorífico , aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária sacos de polietileno, atóxicos, resistentes, lacrados, contendo peso de 01 quilo.	300 pacotes de 1kg
37	Farinha de Mandioca Biju Flocada Simples , embalagem primária dupla de papel impermeável	500 pacotes de 1kg

	e saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado com 01 quilo, embalagem secundária de papel multifolhado ou plástico tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 quilos.	
38	Farinha de Milho , embalagem primária em saco plástico atóxico, termossoldado, com peso líquido de 500 gramas , tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção e validade, tabela de informação nutricional, nome de fabricante.	500 pacotes de 1kg
39	Farinha de Trigo Especial enriquecida com ferro e ácido fólico . Embalagem primária em sacos atóxicos resistentes termossoldados com 01 quilo, embalagem secundária em papel multifolhados ou sacos plásticos termossoldados, com peso máximo de 10 quilos.	1.500 pacotes de 1kg
40	Farofa de Soja , contendo soja texturizada, farinha de mandioca biju, óleo de soja, sal, salsa desidratada, cúrcuma, amido de milho, cebola e alho. Não conter conservantes, corantes e realçadores de sabor. Alimento Pronto para Servir. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem primária, sacos plásticos de polietileno atóxico, resistente termossoldado, contendo peso líquido mínimo de 01 quilo. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado contendo todas as informações de acordo com a legislação vigente.	500 pacotes de 1kg
41	Fubá de Milho Tipo Mimoso , embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 01 quilo, com peso máximo de 20 quilos.	300 pacotes de 1kg
42	Orégano , aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 06 meses após a entrega.	100 pacotes de 1kg
43	Chocolate em Pó Solúvel . Ingredientes: cacau em pó solúvel (50%), açúcar e	1.300 pacotes de 1kg

	aromatizante. Não conter glúten e soja. Embalagem com peso líquido de 200 gramas.	
44	Fermento Químico em Pó , contendo substâncias próprias para o uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, fécula, enzimas e fosfato de cálcio e outras aprovadas pela CNNPA - NTA80	160 latas de 1kg
45	Leite desnatado , caixa tetra Pack contendo 01litro	1.000 litros
46	Leite Sem Lactose , caixa tetra Pack contendo 01litro.	1.000 litros
47	Leite de Soja , com composição: 4,7% gorduras, 12,08% carboidratos, 10,98% proteínas. Apresentação embalagem de 1 litro	800 litros
48	Bebida Láctea U.A.T. ou U.H.T. c/ Suco Sabores Morango/Uva Verde e Abacaxi) . Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e/ou semi-desnatado, açúcar e polpa, e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes. Não conter glúten, não conter conservantes. Embalagem primária "tetra Brick" ou caixa cartonada, longa vida de 200 ml e canudo plástico. As embalagens primárias deverão ser acondicionadas em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 unidades cada ou unidades individuais agrupadas de 3 em 3 envoltas em plástico, dispensando-se, nesse caso, a obrigatoriedade da bandeja. Acondicionada em caixa de papelão de acordo com a legislação vigente.	3.000 pacotes de 200ml
49	Iogurte zero Lactose 1000ml , Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, preparado de morango (água, amido modificado, polpa de morango, acidulante, ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, aromatizante	2.000 pacotes de 500ml

	e corantes artificiais vermelho 40 e ponceu), amido modificado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Não contem glúteos. Alergenics: contem leite e derivados.	
50	Louro em Folha, pacote 1kg	50 pacotes de 1kg
51	Cacau em Pó 100% , sem adição de açúcar, obtido da pasta de cacau parcialmente desengordurada adicionado de carbonato de potássio que promove solubilidade em líquidos.	600 pacotes de 1kg
52	Biscoito Cookies sem Glúten e sem Lactose (sabores: tradicional, cacau e laranja). Embalagem de 30 a 40 gramas.	1.000 pacotes
53	Biscoito Cookies sem Ovos e sem Lactose (sabores: tradicional e chocolate). Embalagem de 30 a 40 gramas.	1.000 pacotes
54	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker Sem Lactose , Embalagem primária dupla lacrada com peso líquido de 330 gramas contendo especificações para Alérgicos Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) e fermento biológico. Sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém Glúten. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto.	800 pacotes de 330g
55	Biscoito Doce Tipo Maisena Sem Lactose , Embalagem primária dupla lacrada com peso líquido de 330 gramas contendo especificação para Alérgicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos	800 pacotes de 330g

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	(bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos origem animal. Contém Glúten. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto.	
56	Biscoito Tipo Broinha de Milho sem lactose. Embalagem primária de 120 gramas. Ingredientes: fubá de milho fortificado c/ ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, ovo integral, erva-doce, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e aromatizante. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado de acordo com a legislação vigente. Contendo 28 pacotes de 120 gramas, totalizando 3.360 quilos.	1.000 pacotes de 120g
57	Biscoito Rosquinhas de Coco Sem Lactose. Embalagem Primária Pacote de 500 gramas.	1.500 pacotes de 500g
58	Biscoito Integral com Fibras Sabor Cacau, embalagem primária em saco de prolipropileno laminado com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado de acordo com a legislação vigente com 20 pacotes de 300 gramas, totalizando 06 quilos.	2500pacotes de 300g

59	Biscoito Integral com Fibras Sabor Nata sem lactose , embalagem primária em saco de prolipropileno laminado com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado de acordo com a legislação vigente com 20 pacotes de 300 gramas, totalizando 06 quilos.	500 pacotes de 300g
60	Biscoito Cream Cracker Integral . Embalagem Primária 330 gramas.	400 pacotes de 330g
61	Ervilha em Conserva , embalagem primária sache ou lata de folha de flandres, com verniz sanitário com peso líquido drenado de 02 quilos, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto.	550 latas de 2,7kg
62	Extrato de Tomate Simples e Concentrado , contendo peso líquido 04 quilos, isento de peles e semente deve ser preparada com frutos maduros, escolhidos, são, com brix de 19° a 20°C. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, número de lote, data de produção e validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses á partirem da data de entrega Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, com peso máximo de 24 quilos.	600 saches de 2kg
63	Margarina Vegetal com Sal , composta dos seguintes ingredientes básicos: óleo de milho, óleo vegetal hidrogenado, leite em pó desnatado, sal, corante betacaroteno, estabilizante lecitina de soja, monodiglicerídeo, conservador de sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aroma	200 baldes de 5kg

	artificial de manteiga. Deverá conter no mínimo 65% de lipídios. Sem colesterol. Embalagem primária potes plásticos, atóxicos, lacrado, contendo 03 ou 05 quilos. Fabricada a partir de matérias primas selecionada. Validade mínima de 09 meses.	
64	Milho Verde em Conserva , embalagem primária sache ou lata de folha de flandres, com verniz sanitário com peso líquido 1,6kg, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com quantidade de 12 quilos.	700 latas de 1,6kg
65	Abobrinha Paulista (Extra A) , de primeira qualidade de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato da entrega.	1.000 kg
66	Acelga , fresca, de primeira e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	800kg
67	Alface , fresca, de primeira, coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue	6.000 maços

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	
68	Alho Inteiro , nacional, grupo branco, descascado e embalado em saco plástico transparente, atóxico, termossoldado contendo todas as informações de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 01 quilo.	300kg
69	Ameixa Vermelha ou Preta , lisa, grande, com peso médio de 50 a 90 gramas, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, não apresentando manchas, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente. Verificação no ato da entrega.	4.000kg
70	Banana nanica , em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte em monobloco plástico aproximadamente 22 quilos.	9.500kg
71	Batata Doce Roxa (Extra A) , de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato da entrega.	500kg
72	Batata Inglesa Extra A , de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânicos oriundos de manuseio e transportes, de colheita recente, com acondicionamento em saco de nylon com 50	120 sacos de 50kg

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	quilos. De colheita recente, com acondicionamento em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	
73	Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, ausente de bolores. Tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente com acondicionamento em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	450kg
74	Cabotiã ; de primeira, fresca, descascada e cortada em cubos e firme. Tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente com acondicionamento em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	250kg
75	Caqui , lisa, grande, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, não apresentando manchas, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente. Verificação no ato da entrega.	4.000kg
76	Cebola ; lisa, grande, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em saco de nylon com 20 quilos.	1.500 kg

77	Cenoura; de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com 20 kg. verificação no ato da entrega.	2.500kg
78	Cheiro Verde, fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade e material terroso, livre de umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, embalado individualmente em saco plástico transparente atóxico contendo 150 gramas, acondicionada em monobloco plástico, mediante verificação no ato da entrega.	500 maços
79	Chuchu; de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato da entrega.	300kg
80	Couve Manteiga, fresca, de primeira, coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	300 maços
81	Goiaba Vermelha, lisa, grande, com peso médio de 50 a 90 gramas, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, não apresentando	5.000kg

	manchas, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente. Verificação no ato da entrega.	
82	Laranja Pêra , lisa, grande, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos para a variedade, sem lesões ou perfurações de origem física ou mecânica. Não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes ser de colheita recente, acondicionada em caixa de monobloco com 20 quilos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.000kg
83	Maçã Gala ou Fuji ; lisa, grande, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, não apresentando manchas, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 150 unidades e 20 quilos. Verificação no ato da entrega.	8.000kg
84	Mandioca branca, descascada, isenta de fiapo interno, picada em cubos pequenos, congelada e embalada em saco plástico esterilizado. Com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta pesando aproximadamente 01 kg e de 2kg. Embalada à vácuo com rótulo seguindo a legislação vigente contendo todas as informações do produto e produtor, assim como data de produção e validade. Acondicionado para transporte em caixas térmicas/isopor, higienizadas. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Verificação no ato da entrega.	3.000kg

85	Melancia , Redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000kg
86	Mamão formosa , deve ser de primeira qualidade, tamanho médio, maduro ao ponto de ser consumida, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	3.000kg
87	Melão Japonês , deve ser de primeira qualidade, tamanho médio, maduro ao ponto de ser consumida, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	3.000kg
88	Mexerica/ Ponkan , Produto com coloração e odor característicos, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde: Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000kg
89	Ovos de Galinha , casca branca. Classificação: grande, de ótima qualidade, sem defeitos, sem manchas, sem rachaduras, embalados em caixa de papelão ondulado com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de produção, data de validade, nome de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto com no máximo 30 dúzias.	90 caixas com 30 dúzias
90	Pepino , de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas,	2.000kg

	machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato de entrega.	
91	Pêra Willians , lisa, grande, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações, não apresentando manchas, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade livre de umidade externa anormal e resíduos fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	4.000kg
92	Pimenta Doce (Extra A) , de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato de entrega.	1.000kg
93	Repolho Branco Repolho Branco de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato de entrega.	1.000kg
94	Repolho Roxo de primeira, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que	1.000 Kg

	possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 20 kg. Verificação no ato de entrega	
95	Rúcula , fresca, de primeira, coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Verificação no ato da entrega.	300 maços
96	Tomate (Extra A) , Tomate fresco, firme, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 25 kg. Verificação no ato de entrega.	300 caixas de 25kg
97	Vagem tipo Macarrão (Extra A) , de primeira, fresco, compacta e firme. Tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentar manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externo anormal e resíduo fertilizantes, de colheita recente. Acondicionada em caixa de monobloco plástico com 12 kg. Verificação no ato de entrega.	1.500 kg
98	Preparado de sólido para refresco artificial de frutas,	300 pct 1 kg
99	Polpa de fruta congelada para preparo de suco, sabores: Uva, abacaxi, maracujá, acerola, caju, goiaba, morango, manga – pact de 1kg DEF: produto não fermentado, não diluído, obtido da	

MUNICIPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

	parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado, de acordo com a lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo decreto .871, de 04/06/2009 – MAPA e Instrução normativa 01, de 07/01/2000 – Anexos I e II – MAPA. INGREDIENTES: sem adição de açúcar, não deverá conter aromatizantes, corantes e conservantes. Não contém glúten. Características gerais: a polpa da fruta deverá ser obtida de frutas fresca maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isenta de materiais terroso, sujidades, de parasitos e de detritos, animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas à sua composição normal.	9000kg
100	Leite Pasteurizado integral tipo C	50.000 litros
101	Pão francês congelado, com peso unitário de 50 gramas congelado, embalados em saco plástico atóxico transparente, contendo tabela de informação nutricional, data de fabricação e validade ingredientes, informação do fabricante, conservados a temperatura -20°C, com peso líquido de 8 quilos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (polisorbato 80, ácido ascórbico, alfa amilase). Contém glúten. OBS: Fica a empresa fornecedora, vencedora do item pão a fornecer 02 (dois) freezer horizontal, com 546 litros de capacidade de armazenamento, com voltagem de 220V, com a capacidade suficiente para armazenamento dos pães, 2 (dois) armários do tipo "esteira", com 5 (cnco) prateleiras internas para acondicionamento dos pães, com capacidade para 500 pães cada, 02 (duas) câmaras climáticas, também para	20.000 Kg

	acomodar 500 (quinhentos) pães, com capacidade para 20 (vinte) esteiras, 01 (um) forno elétrico, com capacidade para assar 120 (cento e vinte) pães, 10 (dez) formas do tipo "assadeira lisa", sendo que todos esses itens deverão ser fornecidos em forma de comodato.	
102	GÁS P 13 Gás: a empresa contratada deverá fornecer 06 (seis) cotas de gás em forma de comodato.	250 Unid
103	GÁS P 45 Gás: a empresa contratada deverá fornecer 06 (seis) cotas de gás em forma de comodato.	120 Unid

Observações:

1º-Todos os produtos mencionados necessitam ser amostrado exceto: leite em natura, vinagre, óleo, orégano e folha de louro.

2º - As empresas vencedoras deverão entregar as amostras e fichas técnicas em até 03 dias úteis após o certame.

3º- Exigem-se 02 amostras lacradas, em embalagem original do fabricante a fim de representar padrão, marca, tipo, peso e composição química; que devem ser entregues diretamente na Cozinha Piloto, localizada na av. Santa Amélia.

4º- Exige-se amostra de todos os produtos cotados pela empresa sob pena de desclassificação do item não amostrado;

5º- As amostras serão avaliadas pelo Departamento de Alimentação (Nutricionistas) juntamente com a equipe da Cozinha Piloto, através de teste de degustação, organoléptico e análise de rendimento, que será emitido relatório em 05 dias úteis, apresentando os resultados obtidos para classificação ou não dos produtos licitados;

6º- As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa e número do Processo Licitatório;

7º- Juntamente com as amostras, a empresa deverá apresentar uma relação em duas vias, de toda mercadoria entregue na sessão pública de recebimento das amostras para conferência;

MUNICÍPIO DE QUINTANA

Av. Santa Amélia, 364 - TEL. (14) 3197-5520 CEP: 17.670-003 – QUINTANA-SP
CNPJ: 44.569.051/0001-04 – e-mail: pmquintana@quintana.sp.gov.br

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 08/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2026

Processo Licitatório objetivando o Registro de
Preços para aquisição de gêneros
alimentícios destinados à merenda escolar.

O **MUNICÍPIO DE QUINTANA/SP**, pessoa jurídica de direito público interno inscrita no CNPJ n.º 44.569.051/0001-04, com sede na Avenida Santa Amélia, n.º 364, Centro, neste ato representado por seu Prefeito, Senhor **FERNANDO ITAPUÃ BRANCO NUNES**, brasileiro, portador da Cédula de Identidade n.º 68.910.007-3, CPF n.º 276.118.058-51, residente e domiciliado nesta cidade, doravante será denominado **MUNICÍPIO**; e a empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, com sede na _____, n.º _____, bairro _____, na cidade de _____, CEP _____, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade n.º _____, CPF n.º _____, doravante denominada

PROMITENTE

FORNECEDORA. Celebram entre si justo e acordado celebrar a presente Ata que se regerá pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores vigentes, e preceitos do Edital de Licitação na Modalidade de Pregão Eletrônico N.º 08/2026, para REGISTRO DE PREÇOS, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme a seguir.

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos itens especificados no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do processo, indicado no preâmbulo, passando a fazer parte integrante dessa Ata:

itens

CLÁUSULA II – VALIDADE

2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser

prorrogada por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Conforme art. 83, da Lei nº 14.133/2021, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

CLÁUSULA III – DA ENTREGA E DO PRAZO

3.1. Todos os produtos deverão ser entregues na COZINHA PILOTO de Quintana, sito na Avenida Santa Amélia, nº 364, Centro, nessa cidade, sem ônus de frete e descarga para a Administração Municipal.

3.2. O pedido de produtos será feito semanalmente, sempre nas TERÇAS FEIRAS, e deverão ser entregues no prazo previsto.

3.3. A entrega do fornecedor para o Departamento de Merenda Escolar deverá ser, por regra, conforme cronograma que será fornecido pela Secretaria, sempre na quantidade solicitada, mediante apresentação da Autorização de Fornecimento do Órgão Gerenciador, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

OBS: Para os itens referentes aos hortifrutigranjeiros os pedidos serão feitos na terça feira, devendo ser entregue na segunda e quarta feira da próxima semana ao pedido, cada qual específico no seu pedido das 5:30 as 7:30.

3.4. Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria Municipal de Educação, não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, **sob pena de responsabilidade.**

3.5. Na hipótese de não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias.

3.6. A Secretaria terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

3.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

3.8. A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal-e data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

3.9. Condições e prazo de validade:

3.9.1. Todos os produtos sofrerão a fiscalização de Prefeitura Municipal de Quintana, através do serviço de vigilância sanitária e das nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar, devendo estar de acordo com a descrição específica de cada produto e seguir as seguintes condições e prazos de validade:

a) Itens congelados: ter o prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o tipo e o peso e com registro de inspeção animal. Deverão ser transportados em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme norma vigente na Secretaria de Saúde;

b) Carne: Todas as Carnes (bovina, suína e frango) deverão estar acondicionadas em embalagem plástica transparente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com a legislação sanitária vigente.

c) Farinhas de trigo, de trigo integral, de milho, de milho pré-cozida para polenta e aveia: o prazo mínimo de validade deverá ser de no mínimo 120 dias a partir da data de entrega;

c) Os demais itens deverão ter o prazo mínimo de validade de 6 meses após a data de entrega, devendo todos os itens serem de boa qualidade e de acordo com as exigências descritas no pedido.

3.10. As empresas vencedoras deverão indicar a marca do produto que entregarão durante o ano.

CLÁUSULA IV – PREÇOS

4.1. Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados.

4.2 Serão incluídos na presente ata, os licitantes que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, e posteriormente os licitantes que

mantiverem a sua proposta original, conforme art. 82, § 5º, VI da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 No caso de ser registrado mais de um licitante com o mesmo valor, em preço igual ao do licitante vencedor, ficará assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, conforme dispõe o art. 82, VII da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4 Na hipótese da alínea c) do item 6.5, se devidamente comprovado e deferido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, o fornecedor será reclassificado na ata, conforme o preço reequilibrado.

CLÁUSULA V – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 As solicitações de fornecimento à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante ordem de compra, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao Órgão Gerenciador (OG).

5.2 As ordens de compra poderão ser encaminhadas por meio eletrônico ou por outra forma admitida pela Administração.

5.3 Dentro do prazo de vigência da ata, a empresa 1ª colocada está obrigada ao fornecimento do(s) produto(s), desde que obedecidas às condições da ordem de compra e cláusulas do processo de contratação, que precedeu a formalização dessa Ata.

5.4 Os itens entregues em desacordo com as especificações do edital ou do termo de referência, no caso de contratação direta, ou ainda em desacordo ao contrato, caso celebrado, deverão ser rejeitados pela Administração, em observância ao art. 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até 05 (cinco) dias após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação

de irregularidade seja posterior à entrega.

5.5 A recusa da contratada em atender à substituição do item levará à instauração de processo administrativo especial para eventual aplicação das sanções previstas pela inexecução.

CLÁUSULA VI – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO

6.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, com consequente aplicação das

penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

b) quando o fornecedor não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

c) quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou

d) quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, sem aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a respectiva documentação da situação alegada;

b) falecimento do registrado.

6.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.4 Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.

6.5 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o cancelamento dos preços registrados da presente Ata, sem a consequente aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando por razão de interesse público;

- b) quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; 5
- c) quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo

superveniente, a Administração convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.

6.6 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado, o licitante, da ata de registro de preços.

CLÁUSULA VII – PENALIDADES

7.1 Os itens que vierem a ser contratados deverão ser entregues/executados conforme o prazo estabelecido no edital ou termo de referência, no caso de contratação direta, a contar da data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:

- a) multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 10 (dez) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;
- b) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com apenas de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);
- c) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

7.2 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato, se houver. Caso não formalizado, serão calculadas sobre o valor da nota de empenho.

CLÁUSULA VIII – FISCALIZAÇÃO

8.1 Cabe ao Fiscal proceder à fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 Os fiscais estão investidos no dever de recusar, em parte ou totalmente, o material ou serviço que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que seja entregue/executado fora dos dias e horários

preestabelecidos, conforme dispõe o art. 140, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3 As irregularidades constatadas deverão ser comunicadas ao Secretário da pasta, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sem prejuízo de o próprio fiscal notificar o registrado para adotar as providências necessárias para correção ou, quando for o caso, recomendar ao Secretário a instauração de processo para a aplicação das penalidades cabíveis.

8.4 O OG promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade bimestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição, em observância ao previsto no art. 82, § 5º, IV da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA IX – DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

9.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

9.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 10 (dez) dias.

9.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantagem pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

9.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

CLÁUSULA X – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços, serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

CLÁUSULA XI – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

11.1 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

11.2 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

11.3 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

CLÁUSULA XII – FORO

12.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Pompéia/SP.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surta seus jurídicos e legais efeitos, na presença das testemunhas instrumentárias.

Quintana, ____ de _____ de 2026.

Fernando Itapuã Branco Nunes
Prefeito Municipal

EMPRESA _____

CNPJ _____ **Contratante Empresa Detentora da Ata**

Testemunhas: