PREGÃO ELETRÔNICO – REGISTRO DE PREÇOS N° 123/2026
PROCESSO N° 16376/2026

O **MUNICIPIO DE PINDAMONHANGABA** torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO – REGISTRO DE PREÇOS Nº 123/2026 do tipo MENOR PREÇO GLOBAL,** onde a sessão será conduzido(a) pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da Equipe de Apoio, designados através da Portaria Geral nº 6.955, de 27 de maio de 2026, a licitação e consequente contratação serão regidas pela Lei Federal Nº 14.133/2021 e pela Lei Complementar Nº 123/2006 atualizada pela Lei Nº 147/2014, aplicando-se de forma regulamentar, as disposições do Decreto Municipal Nº 6.545/2023, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos, além de demais legislações correlatas.

A aquisição visa atender a solicitação da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

1. OBJETO

1.1. O presente certame tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONGELADOS (POLPAS DE FRUTAS, LEGUMES, MORANGO E AÇAÍ), DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FORNECIMENTO PARCELADO,** de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, **ANEXO II** deste Edital**.**

1.2. Faz parte do Edital os seguintes anexos:

I. Minuta de Ata de Registro de Preços;
II. Termo de Referência;
III. Estudo Técnico Preliminar;
IV. Proposta Comercial com Descritivo dos Itens;

1.3. O **Edital e seus Anexos** poderão ser obtidos no *site* oficial da Prefeitura - **http://www.pindamonhangaba.sp.gov.br**, link licitações, bem como no endereço eletrônico: **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**, para ciência de todos os interessados.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão Eletrônico (recebimento das propostas, abertura e disputa de preços) será realizado em sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico/*internet*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) do BR CONECTADO, disponível em **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**, conforme datas e horários definidos abaixo:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até as **07h59min do dia 01/10/2026.**

INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA DE PREÇOS: dia **01/10/2026 a partir das 08h00min** após a avaliação das propostas pelo(a) Pregoeiro(a).

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

3.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a credenciamento, cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da etapa de lances.

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

3.3. O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome,

assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.6. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará à BR CONECTADO, provedor do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou empresas estrangeiras, regularmente estabelecida no País, que sejam especializadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos e sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto à BR CONECTADO, e que estejam com Credenciamento regular no portal de licitações;

4.2. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, diretamente no site do BR CONECTADO – **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

4.3. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no edital.

4.4. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 14.133/21, não será permitida a participação de empresas:

4.4.1. Proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

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

4.4.4. Empresas que se encontrem em processo de falência, dissolução ou liquidação;

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

4.4.6. Empresa da qual servidor do Município de Pindamonhangaba seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

4.4.7 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si

4.4.8. 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;

4.4.9 Autor do anteprojeto ou do projeto básico, ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

4.4.11 Pessoas físicas ou jurídicas com impedimento de licitar ou contratar com o Município de Pindamonhangaba, nos termos dos § 4º do artigo 156 da Lei Federal 14.133/21. Se a punição vier a ocorrer durante o andamento desse processo, esta Administração, assegurado o direito à ampla defesa, poderá excluir a empresa do certame;

4.4.12 Pessoas físicas ou jurídicas com impedimento de licitar ou contratar por qualquer órgão da Administração Pública conforme § 5º do artigo 156 da Lei Federal 14.133/21. Se a punição vier a ocorrer durante o andamento desse processo, esta Administração, assegurado o direito à ampla defesa, poderá excluir a empresa do certame;

4.4.13 O impedimento de que trata os itens 4.4.11 e 4.4.12 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;

4.4.14 A idoneidade dos participantes deverá ser consultada nos seguintes cadastros por meio do link (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/):

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

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

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU https://contas.tcu.gov.br/ords;

d) Cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, através do link: https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados

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

4.6 Como condição para participação no Pregão, a licitante está ciente e DECLARA:

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

a.1) Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

a.2) Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte;

b) Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

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

d) Que sob as penalidades cabíveis, a não superveniência de fato impeditivo da habilitação;

e) Que a empresa é idônea e atende a todos os pré-requisitos da licitação e demais exigências contidas na Lei 14.133/2021;

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

g) Que assume total responsabilidade pelas informações prestadas e, em qualquer tempo, exime o ora contratante de quaisquer ônus civil e penal que lhe possa acarretar;

h) Que fará prova de todas as informações ora declaradas, quando necessário ou solicitado e que se compromete a apresentar a documentação original, quando for solicitada pelo Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio, no prazo que estipular;

i) Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

j) Que a proposta foi elaborada de forma independente e que compreende todas e quaisquer despesas operacionais, tais como frete, encargos sociais e previdenciários, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado e outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto licitado, como a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados pela Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data da entrega desta proposta;

k) Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

m) Que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não 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;

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

4.7 DA PARTICIPAÇÃO DAS COOPERATIVAS E DOS CONSÓRCIOS

4.7.1 Estão impedidas de participar do presente certame as empresas que se apresentarem sob a forma de cooperativa para intermediação de mão de obra e nos casos previstos no § 1º do artigo 23 do Decreto Municipal nº 6.545 de 28 de dezembro de 2023.

4.7.2 Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar da licitação quando:

4.7.2.1 A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

4.7.2.2 A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

4.7.2.3 Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas. O objeto deve ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados;

4.7.2.4 A participação de cooperativa cujo estatuto e objeto social preveja ou esteja de acordo com o objeto deste edital.

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

4.8.1 Os consórcios poderão ser formados por até 05 (cinco) empresas.

4.8.2 Para a participação sob forma de consórcio, deverá ser apresentado o respectivo ato constitutivo ou compromisso formal de sua constituição, por instrumento público ou particular, subscrito pelas consorciadas. Neste documento devem constar, com clareza e precisão, os compromissos destas empresas entre si, em relação ao objeto da licitação e em relação ao prazo de duração da contratação.

4.8.2.1 O instrumento de compromisso público ou particular de constituição do consórcio deverá, obrigatoriamente, ser subscrito pelos consorciados, sob pena de inabilitação, bem como assinalar as respectivas proporções (percentual) de participação das empresas consorciadas e:

a) Indicar o líder e conferir-lhe amplos poderes para representar as consorciadas, ativa e passivamente, em todos os atos necessários durante o processo licitatório;

b) Estipular que a empresa líder do consórcio representará, com exclusividade, as demais empresas consorciadas no decorrer da licitação, responsabilizando-se sob os aspectos técnicos e administrativos, podendo, inclusive, assumir obrigações pelas demais, sem prejuízo da responsabilidade solidária das empresas consorciadas;

c) As empresas consorciadas serão responsáveis solidariamente pelos atos praticados em consórcio durante fase de licitação e também durante a execução do respectivo contrato, nesta última hipótese em regime de solidariedade com a empresa Concessionária a ser constituída pelos membros do consórcio.

4.8.3 São condições de liderança da empresa responsável pelo consórcio:

a) Ter poderes expressos para receber citações, intimações e responder administrativa ou judicialmente pelas demais consorciadas; e,

b) Ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases do presente procedimento licitatório, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, firmar contratos e praticar todos os atos necessários, visando à perfeita execução de seu objeto.

4.8.4 Cada empresa participante terá que apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por esse Edital e seus Anexos.

4.8.4.1 Para efeito de habilitação técnica, com relação à comprovação da qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, será admitida a somatória dos quantitativos de cada consorciado.

4.8.4.2 Para efeito de habilitação econômico-financeira, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado, sendo que para o atendimento ao montante mínimo exigido no capital social mínimo, quando for o caso, haverá um acréscimo de 30% (trinta por cento). O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, por microempresas e empresas de pequeno porte.

4.8.5 O Licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio.

4.8.6 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio, no processo licitatório que originou o contrato.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) conduzir a sessão pública;

b) receber, examinar e decidir os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos, bem como encaminhar as impugnações para análise e decisão da Autoridade Superior.

c) verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

d) coordenar a sessão pública e o envio de lances;

e) verificar e julgar as condições de habilitação;

f) sanear erros ou falhas que não alterem a substancia das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, bem como determinar diligencias, quando necessário;

g) receber, examinar os recursos e encaminha-los à autoridade superior para decisão.

h) classificar as empresas após a fase de disputa e habilitação;

i) conduzir os trabalhos da equipe de apoio;

j) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor sua adjudicação e homologação.

k) O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

l) Quando o pregoeiro utilizar-se de assessoramento técnico e especifico para tomar decisões relativas ao presente certame licitatório, deverá juntar o parecer formal que integrará o respectivo processo.

DO CREDENCIAMENTO E CADASTRO DAS PROPOSTAS

5.2. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

5.3. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat, disponíveis no endereço eletrônico **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

5.3.1. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema do BR CONECTADO poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento do BR CONECTADO, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

5.4. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, por meio do sistema eletrônico no sítio **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

5.4.1. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação**.**

5.4.2 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 outro pretexto.

5.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema;

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

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

5.9. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.9.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente decorrida 24 (vinte e quatro) horas, após a comunicação do fato aos participantes, no sitio eletrônico utilizado para divulgação.

5.10. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

5.11. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**ou **www.pindamonhangaba.sp.gov.br**, link licitações, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

6.2. As propostas encaminhadas terão prazo de **validade de 60 (sessenta)** dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

6.2.1. Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

6.2.1.1. Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

6.2.1.2. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR UNITÁRIO**.

6.2.1.3. O preço proposto deverá ser expresso em moeda corrente nacional (Real), **com o número de casas decimais disposto no sistema eletrônico.**

6.2.1.4 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

6.2.1.5. A licitante deverá apresentar proposta para o quantitativo constante no Anexo IV - Proposta Comercial com Descritivo dos Itens

6.3. A proposta de preço deverá ser enviada mediante digitação no sistema eletrônico, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema.

6.3.1. No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar:

6.3.1.1 Valor unitário e total para cada item;

6.3.1.2 Marca de cada item ofertado, sob pena de desclassificação;

6.3.1.3 Fabricante de cada item ofertado;

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

6.4. Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações de Marca e inserir Ficha Técnica, sempre que solicitadas pelo pregoeiro quando do cadastramento do edital na plataforma, sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.

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

6.6. O Licitante deverá informar a descrição completa do objeto ofertado; a não inserção das especificações, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para análise e classificação da proposta;

6.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até o encerramento do cadastro de propostas.

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

6.9. Na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após o julgamento da proposta.

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

6.11. Por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação**.**

6.12. Será desclassificada a proposta que identificar o licitante através da razão social, endereço, telefone ou qualquer outra informação da empresa.

6.13 O operador credenciado deverá verificar a condição de enquadramento da empresa, nos termos da LCF 123/06 (ME/EPP), devendo informar em campo próprio da plataforma.

6.14 O licitante que não informar sua condição de enquadramento, antes do envio da proposta, perderá o direito ao tratamento diferenciado previsto na LCF 123/2006.

7. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E LANCES:

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

7.1.2.1 Será desclassificada a proposta que identificar o licitante através da razão social, endereço, telefone ou qualquer outra informação da empresa.

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

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

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

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

7.4. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

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

7.6. Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

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

7.7.1 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 100,00(cem reais).**

7.8. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.

7.9. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

7.10. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

7.11. Em regra, a disputa simultânea de itens obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de itens selecionados fora da ordem sequencial.

DA DISPUTA

7.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o seguinte modo de Disputa, de acordo com o estabelecido no portal:

I – ABERTO E FECHADO. Com lances com redução mínima de R$ 100,00 (cem reais) em relação ao menor lance.

7.12.1. ABERTO E FECHADO:

7.12.1.1**.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após, transcorrerá ainda o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.1.3. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.12.1.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

7.15.2 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.17.2 melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.17.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.18 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

7.18.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

7.18.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.18.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

7.18.2.2 Empresas brasileiras;

7.18.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

7.19.4 A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

7.19.4.1 Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pelo Agente de Contratação.

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

7.20 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade, sendo observados os preços/percentuais unitários máximos dispostos no Termo de Referência como critério de aceitabilidade.

7.21 Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

8.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**MENOR PREÇO GLOBAL**".

8.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

8.2.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.3. Fica estabelecido o prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, documentos de habilitação e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput, sob pena de Inabilitação.

8.3.1 Conforme Art. 155, da Lei 14.133/2021, caso a licitante não envie a documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total da proposta inicial, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

8.3.1.1 A multa de que trata o item 8.3.1, se dará mediante processo administrativo sancionatório, assegurado contraditório e a ampla defesa.

8.3.2 As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento;

8.3.3 Quando se tratar de critério de julgamento por lote ou menor preço global, havendo lances no

tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados (valores unitários finais acima de qualquer dos valores propostos ou acima dos valores unitários estimados).

8.4. Será desclassificada a proposta que:

8.4.1. Que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

8.4.2. Apresentar preços excessivos, considerando os valores estimados.

8.4.3. Não apresentarem marca e modelo para todos os itens cotados, quando for o caso;

8.4.4. Não se enquadrarem como microempresa ou empresa de pequeno porte, quando for o caso.

8.4.5. Que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

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

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

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

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

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

8.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.7. No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos EDITAL, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

8.8. A inobservância aos prazos elencados no EDITAL, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame.

8.9. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

8.10. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

8.11 Após a aplicação do que é disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e, havendo empate entre as propostas após a disputa de lances, serão aplicadas as disposições do artigo 60 da Lei 14.133/2021. Persistindo o empate, um sorteio será realizado por meio do sistema eletrônico.
8.12. Considerada aceitável a oferta de menor preço, serão analisados os documentos de habilitação.

8.13. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, os autos serão encaminhados para adjudicação e homologação pela Autoridade Superior.

9. DA HABILITAÇÃO:

9.1. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:

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

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

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

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

9.1.1.4 Cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, através do link: https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados;

9.1.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

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

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

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

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

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

9.5. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

a) Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

b) Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta PREFEITURA aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

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

c1) Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos;

d) O pregoeiro poderá diligenciar efetuando consulta na internet ou nos arquivos próprios do Munícipio, visando confirmar as informações ou a manutenção da regularidade da empresa.

e) O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por meio eletrônico.

f) Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

g) Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:
g.1) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e,
g.2) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data limite estabelecida neste edital de recebimento das propostas
h) Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
i) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

i.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

i.2) Conforme Art. 155, da Lei 14.133/2021, a não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total da proposta inicial e demais sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

i.3) A multa de que trata o item i.2, se dará mediante processo administrativo sancionatório, assegurado contraditório e a ampla defesa.

j) Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital, o Pregoeiro considerará o licitante inabilitado.

k) Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

9.6. DA FORMA DE ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.6.1 Será aberto prazo de 02 (duas) horas, para o envio de documentos de habilitação e/ou documentos complementares, via sistema, sob pena de inabilitação.

9.6.1. Os documentos devem ser inseridos na plataforma BR CONECTADO.

9.6.2 Os documentos deverão encaminhados em original, por processo de cópia autenticada por cartório ou órgão competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

9.6.2.1 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando o envio de documentos originais e copias autenticadas em papel.

9.6.2.2 Caso os documentos não sejam encaminhados na forma do item 9.6.2, ou seja, encaminhados em cópia simples, os mesmos deverão ser apresentados ou encaminhados em original, cópia autenticada por cartório, publicados em órgão da imprensa oficial, ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, para o Depto de Licitações e Contratos, localizado na Avenida Nossa Senhora do Bom Sucesso, 1400 – Alto do Cardoso – Cep 12420-010 – Pindamonhangaba/SP, das 08h as 12h e das 13h as 17hs, em até 03 (três) dias uteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis**.**

9.6.2.2.1 Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

9.6.2.2.2 Conforme Art. 155, da Lei 14.133/2021, a não apresentação da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total da proposta inicial, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

9.6.2.2.3 A multa de que trata o item anterior, se dará mediante processo administrativo sancionatório, assegurado contraditório e a ampla defesa.

9.6.3 A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

9.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento da etapa de disputa de lances.

9.8. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

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

9.9.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: Ato Constitutivo, Estatuto Ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

h) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

i) Empresas consorciadas, deverão apresentar juntamente com o documento solicitado na alínea "c" comprovação do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, conforme artigo 15, inciso I da Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações.

9.9.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de **Inscrição Estadual** pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado;
c) Prova de regularidade para com as Fazendas **Federal e Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

c.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a **Tributos Federais** (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

c.2) Certidão Negativa de Débitos ou Positiva de débitos com Efeitos de Negativa com a(s) **Fazenda(s) Estadual**, emitida por meio de unidade administrativa competente da sede ou do domicílio da licitante;

d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de negativa.

§ 1º Considera-se positiva com efeitos de Negativa a certidão de que conste a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

f) As empresas consorciadas, deverão apresentar toda a documentação relacionada à regularidade fiscal e trabalhista.

9.9.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência (Lei nº 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

b) As empresas consorciadas, deverão apresentar toda a documentação referente à qualificação econômico-financeira.

9.9.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.9.4.1 A empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar à Equipe Técnica de Alimentação Escolar, no prazo de 20 (vinte) dias, as comprovações elencados no "item 05" do Termo de Referência – ANEXO II.

9.9.5. ANÁLISE DE CONFORMIDADE

9.9.5.1 A empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar à Equipe Técnica de Alimentação Escolar, no prazo de 20 (vinte) dias, amostra dos produtos, conforme especificações contidas no "item 5" do Termo de Referência – ANEXO II

10. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

10.1. O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte e às microempresas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

10.1.1. Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.1.1.1. O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

10.1.2. Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

10.1.2.1. Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.1.2.2. Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma estabelecida neste edital.

10.1.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item 10.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

10.1.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 10.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

10.1.3.2. O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

10.1.4. Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

10.1.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, observado o previsto no item 10.1.2.2.

10.1.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o pregoeiro o fará através do "chat de mensagens".

10.1.4.3. A partir da convocação de que trata o item 10.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte, terá **05 (cinco) minutos** para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do "chat de mensagens", sob pena de preclusão de seu direito.

10.1.1.4. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no "chat de mensagens", conforme estabelece este edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços,

10.1.5. O julgamento da habilitação das microempresas e empresas de pequeno porte, obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

11. DOS RECURSOS

11.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor manifestação de intenção de recurso, imediata, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br,** no prazo de 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

11.2. O recorrente terá, após manifestada sua intenção, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, que será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. A falta de manifestação de intenção de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

11.4. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior.

11.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

11.7. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso, análise de documentos complementares e amostras, que levem à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente, não apresentar os documentos na forma exigida no item 9.6.2 ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

12.3 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") e publicação do Diário Oficial do Município**.**

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO

13.1. Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade, a habilitação do licitante vencedor e exauridos os recursos administrativos, o procedimento licitatório, será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à AUTORIDADE SUPERIOR para adjudicação e homologação do procedimento, nos termos do art. 71 da Lei 14.133/2021.

13.2 Serão permitidas a adjudicação e homologação parcial do procedimento licitatório.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, será celebrada a Ata de Registro de Preços com o licitante vencedor. Convocado, o licitante vencedor terá prazo de 05 (cinco) dias uteis para assinatura da mesma.

14.1.1. A empresa deverá assinar a Ata de Registro de Preços, por via digital, na plataforma de protocolos e documentos digitais deste Município, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação que será efetivada via e-mail, informado pela participante.

14.2 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital.
14.2.1 Prorrogando-se a vigência da ata por igual período, os quantitativos serão renovados, zerando o saldo não utilizado do período anterior.
14.3 Transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, caso a administração opte pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, o valor registrado poderá ser reajustado, com base no índice IPC-FIPE**.**
14.4 A ata de registro de preços não será objeto de reajuste ou repactuação, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133/2021, salvo no caso de prorrogação.
14.4.1 Os valores registrados poderão ser reajustados nos casos previstos no artigo 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/2021**.**
14.4.2 A análise de revisão dos preços poderá ocorrer a qualquer tempo, devendo atender aos artigos 121 e 122 do Decreto Municipal nº 6.545 de 28 de dezembro de 2023.
14.5 Será admitido o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
14.5.1 Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item 14.5, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
14.6. Poderá a licitante ser desclassificada até a contratação, se o Município de Pindamonhangaba tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira;

14.7. Para assinatura da Ata de Registro de Preços será verificado as condições referente a regularidade fiscal da empresa;

14.8. Nas hipóteses de recusa do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, serão convocadas as demais empresas conforme ordem de classificação, obedecida às exigências de habilitação deste edital.

14.9. Pela recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou receber a autorização de fornecimento e a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido, será aplicada multa correspondente a 20% (vinte por cento) do valor do contrato, respeitado o contraditório.

14.10. A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preço, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

14.10.1. As contratações decorrentes do Sistema de Registros de Preços serão regidas de acordo com art. 114, §§ 2º e 3º do Decreto Municipal Nº 6.545/2023.

14.11 A inexecução contratual ensejará a aplicação das penalidades e o cancelamento do registro de preços da DETENTORA DA ATA, nos termos da Capítulo VIII, da Lei n. 14.133/2021 e artigo 123 do Decreto Municipal 6.545 de 28 de dezembro de 2023.
14.11.1 O cancelamento do Registro de Preço, poderá se dar por ato unilateral e escrito da Administração, quando:
a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
b) não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) sofrer alguma das sanções previstas neste Edital.
14.11.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens a, b e c do item 14.1.1., será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
14.12 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o

contraditório e a ampla defesa.
14.13 No caso de desistência de fornecimento, ocorrerá o cancelamento da Ata de Registro de Preços, sujeitando-se a **DETENTORA DA ATA** às sanções administrativas pertinentes
14.14 Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, esta Administração poderá aplicar à **DETENTORA DA ATA** outras sanções e até mesmo iniciar o processo de cancelamento da ata de registro de preços.
14.15. A fiscalização e gestão contratual estão dispostas no Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

15. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1. A entrega do produto deverá ser feita nos endereços indicados no Termo de Referência em horário comercial e em dias úteis. Após esse horário o responsável deverá ser consultado para autorizar o recebimento.

15.2. Os objetos desta licitação deverão ser entregues no prazo expresso no termo de referência, contado a partir da data do recebimento da autorização de fornecimento/serviço, nas condições estipuladas neste edital e seus anexos;

15.2.1. A entrega dos produtos poderá ser parcelada, conforme indicação no Termo de Referência.

15.3. A empresa obriga-se a fornecer o produto conforme especificações e condições estabelecidas no edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo as especificações estabelecidas no edital.

15.4. Havendo rejeição dos produtos, no todo ou em parte, a contratada deverá refazê-los no prazo estabelecido pela prefeitura, observando as condições estabelecidas no edital.

15.5. Na impossibilidade de serem refeitas as entregas, ou na hipótese de não serem os mesmos entregues, o valor respectivo será descontado da importância devida à contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.6. O descarregamento do material ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária;

15.7. O recebimento dos itens pela PREFEITURA dar-se-á nos moldes do artigo 140 da Lei 14.133/2021, conforme segue:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, em prazo não superior a 30 (trinta) dias corridos a contar do recebimento provisório, se outro não tiver sido o prazo estipulado no termo de contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

16. DO PAGAMENTO DOS PRODUTOS

16.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da liquidação da despesa, mediante atesto da nota fiscal pela unidade competente, desde que atendidas as condições contratuais e mantida a regularidade fiscal do contratado, observada a ordem cronológica de exigibilidade prevista na Lei nº 14.133/2021. A contratante somente pagará a contratada pelos produtos que realmente forem pedidos e entregues

16.2. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e Certidão negativa de débitos trabalhistas.

16.2.1. Para as empresas com sede no Município de Pindamonhangaba, também será exigida a certidão negativa de débitos municipais (débitos mobiliários).

16.3. O pagamento será efetuado através de Pagamento Instantâneo - PIX, no formato CNPJ, para a Pessoa Jurídica, cujos dados deverão ser informados na Proposta Comercial;

16.3.1. O Pagamento Instantâneo - PIX consistirá em comprovante de quitação pela PREFEITURA, de sua obrigação assumida com a empresa vencedora da licitação;

16.4. A Administração Municipal poderá proceder à retenção de impostos federais e municipais conforme legislação vigente.

16.5 Na existência de ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

I=(TX/100)
365
EM = I x N x VP, onde:
I = Índice de atualização financeira;
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela em atraso

17. DA DOTAÇÃO

17.1. A despesa prevista para a execução desta contratação correrá pela classificação orçamentária:
Secretaria Municipal de Educação:

- Ficha(s) 00289 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 01 | 100.0004 | 3.3.90.30.00;
- Ficha(s) 00290 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 01 | 100.0005 | 3.3.90.30.00;
- Ficha(s) 00291 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 204.0000 | 3.3.90.30.00;
- Ficha(s) 00292 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 283.0000 | 3.3.90.30.00;

Ficha(s) 00293 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.30.00;

18. DAS SANÇÕES

18.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a CONTRATADA, assegurado o contraditório e a ampla defesa em regular processo administrativo, ficará sujeita às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 6.867, de 30 de maio de 2025, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

18.1.1 O licitante vencedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, estará sujeito às seguintes penalidades, nos termos dos Arts. 18, I e 34, V do Decreto Municipal nº 6.867/2025:

a) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal Direta e Indireta do MUNICÍPIO DE PINDAMONHANGABA, pelo prazo de até 08 (oito) meses; e

b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total estimado do contrato (valor da adjudicação).

18.1.2 Havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades, aplicáveis de forma isolada ou cumulativa:

a) Advertência: Por falhas na execução do contrato que não acarretem prejuízos pecuniários significativos à Administração ou aos usuários, desde que não seja caso de reincidência, nos termos do Art. 14 do Decreto Municipal nº 6.867/2025.

b) Multas:

I – Pelo atraso no início da execução da obrigação (Mora): Multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, até o limite de 30 (trinta) dias, podendo ser dobrada em caso de reincidência;

II – Pela inexecução parcial do contrato: Multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não executada ou do saldo contratual, conforme o caso;

III – Pela inexecução total do contrato: Multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor total estimado do contrato;

IV – Infrações Gerais: Por qualquer outra infração a cláusulas contratuais não previstas especificamente acima, multa de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor de referência do contrato, graduada conforme a gravidade da infração, nos termos do Art. 37 do Decreto Municipal nº 6.867/2025.

18.1.3 A sanção de Impedimento de Licitar/Contratar poderá ser aplicada pelo prazo máximo de 03 (três) anos, cumulada ou não com multa, quando o contratado der causa à inexecução parcial ou total do contrato, que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos, nos termos do Art. 34 do Decreto Municipal nº 6.867/2025.

18.1.4 A sanção de Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos poderá ser aplicada, pelo prazo mínimo de 03 (três) e máximo de 06 (seis) anos, nos casos previstos no Art. 36 do Decreto Municipal nº 6.867/2025 (fraude, atos ilícitos, apresentação de documento falso).

18.1.5 O prazo para pagamento das multas será de 20 (vinte) dias úteis, contados da data do recebimento da intimação da decisão definitiva. Caso a multa não seja paga no prazo estabelecido, o valor será descontado da garantia contratual, retido de pagamentos eventualmente devidos ou inscrito em Dívida Ativa para cobrança judicial, incidindo atualização monetária conforme Art. 89 do Decreto Municipal nº 6.867/2025.

18.1.6 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, podendo ser aplicadas cumulativamente, conforme a gravidade da infração.

18.1.7 As penalidades poderão ser consultadas através do link: https://siapegov.pindamonhangaba.sp.gov.br/portal-transparencia/licitacoes/empresas-sancionadas.

19. DAS DEMAIS CONDIÇÕES

19.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento, **EXCLUSIVAMENTE** no endereço eletrônico **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

19.1.1 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma BR CONECTADO no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

19.1.2 Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

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

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

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

19.1.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

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

19.2. Os esclarecimentos serão disponibilizados no endereço eletrônico acima mencionado.

19.3. Eventuais retificações do Edital serão disponibilizadas no sítio da **https://www.licitacaopindamonhangaba.com.br**.

19.4. A entrega da proposta sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

19.5. Todas as respostas do Pregoeiro às impugnações e recursos, porventura interpostos, estarão à disposição dos interessados no próprio Site.

19.6. A participação da licitante na presente licitação implica na sua concordância a todas as condições e termos estabelecidos neste Edital e anexos;

19.7. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da sua participação nesta licitação tais como a elaboração e encaminhamento de suas propostas e dos documentos exigidos neste Edital;

19.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

19.10. Ao final da sessão o sistema eletrônico divulgará ata circunstanciada, na qual haverá a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão;

19.11. É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo no endereço eletrônico;

19.12. É facultada ao Pregoeiro(a) ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência com a suspensão da sessão, se for o caso, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

19.13. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis

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

19.15. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.16. As comunicações referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação nos meios oficiais de publicações do Município de Pindamonhangaba.

19.17. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a).

19.18. Fica reservado à MUNICÌPIO DE PINDAMONHANGABA, responsável pelo pregão, o direito de:

a) Revogá-lo, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, ou anular o procedimento quando constatada ilegalidade no seu processamento;

b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de proposta, na forma da legislação vigente. Não haverá obrigatoriedade de reabertura dos prazos quando a alteração não afetar a formulação das ofertas;

c) Adiar o recebimento das propostas, divulgando mediante aviso público, a nova data.

20. DO FORO

Fica eleito o foro da cidade de Pindamonhangaba para dirimir qualquer controvérsia oriunda da presente licitação que não puder ser resolvida de comum acordo entre as partes.

Pindamonhangaba, 14 de setembro de 2026.

ALCINEU MONT SERRATO DE SOUZA JÚNIOR
Diretor do Departamento de Licitações e Contratos

ANEXO I

MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº____/2026
PREGÃO ELETRONICO – REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/2026
PROCESSO Nº xxx/2026

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de dois mil e vinte e quatro, na Sede da Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba, situada na....., .../SP, de um lado, a Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba, inscrita no CNPJ/MF sob nº ....., neste ato representada pelo(a) Secratário(a) Municipal de xxxxxx, Sr(a)**.....**, nacionalide, estado ciivl, profissão, portador(a) do RG nº xxx, inscrito(a) no CPF sob nº e de outro lado, a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob nº ....., com sede na ....., nº ....., bairro ....., município de ...../....., representada por ....., portador do RG ....., inscrito no CPF/MF sob nº ....., doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº ...../....., processo administrativo nº ...../....., cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE xxx**, publicado no Diário Oficial do Município de Pindamonhangaba, dia xx/xx/2026 a qual declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam a presente Ata de Registro de Preços, neste instrumento ora denominada apenas de ATA, de acordo com o Decreto Municipal Nº 6.545/2023 e pela Lei Complementar Nº 123/2006 atualizada pela Lei Nº 147/2014**,** aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal Nº 14.133/2021; supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado e, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1. O objeto da presente ata é o registro de preços para eventual **AQUISIÇÃO DE xxx.**
1.2. Consideram-se integrantes da presente ATA, como se nela estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar:
1.2.1.O instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado e seus anexos, a respectiva proposta de preços, elaborada e apresentada pela DETENTORA, datada de ___/___/2026, bem como os novos preços e condições definidos por lances e eventuais negociações conforme consignados na ata que registrou aqueles lances e negociações.

2. CLÁUSULA II – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	UNID. DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R$)	CONSUMO ESTIMADO ANUAL
...	...	....	...	...	.....

2.2 A presente ATA tem valor total estimado de R$ **xxxxx (xxxxxxx).**

3. CLÁUSULA III - DA VIGÊNCIA E REAJUSTE

3.1. Os preços constantes da presente Ata de Registro de Preços terão validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
3.1.1. Prorrogando-se a vigência da ata por igual período, os quantitativos serão renovados, zerando o saldo não utilizado do período anterior.
3.2. Para a comprovação da vantajosidade a que se refere o item anterior deverá ser observado, no que couber, o artigo 23 da Lei Federal 14.133/2021.
3.3. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços o Município de Pindamonhangaba nãoserá obrigado contratar os serviços referidos na cláusula I desta, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização dequalquer espécie à empresa detentora ou cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteseslegalmente previstas, para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.
3.4. Os valores registrados poderão ser reajustados nos casos previstos no artigo 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/2021.
3.5. Transcorrido o prazo de **12 (doze) meses**, caso a administração opte pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, o valor registrado poderá ser reajustado, com base no índice IPC-FIPE, contado da data do orçamento estimado.
3.5.1. Para a data do orçamento estimado, será considerada a data de fechamento do relatório de pesquisa de preço.

3.6. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, a Contratante pagará a Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s). Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
3.7. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
3.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será (ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
3.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
3.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

4.CLÁUSULA IV - DO LOCAL E PRAZOS DE ENTREGA

4.1. A **DETENTORA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no instrumento convocatório e somente será recebido, nos termos do art. 140, inciso II e parágrafos, da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.2. Correrão por conta da **DETENTORA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais da Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba.
4.3. Para aquisição de forma imediata dos itens registrados nesta ATA, será enviada a Autorização de Fornecimento para efetuar a entrega dos itens no prazo estabelecido no edital, contados do envio, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei Federal 14.133/2021 e nesta ATA.
4.4. O objeto deverá ser entregue observando-se as condições constantes no TERMO DE REFERÊNCIA.
4.5. Eventuais pedidos de prorrogação de entrega deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pelo detentor da Ata, para serem submetidos à apreciação do órgão responsável, o qual será o responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados.
4.5.1. Os pedidos de prorrogações de entrega deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:
a) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução previstas na Autorização de Fornecimento;
b) Impedimento de execução do prazo por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.
4.5.1.1. Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano
4.5.1.2. A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem interrompe a contagem do prazo de entrega.
4.5.2. Constatadas irregularidades no objeto entregue, o Município de Pindamonhangaba, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
4.5.2.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do **Termo de Referência do Edital**, determinando sua substituição/correção;
4.5.2.2. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes;
4.5.2.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela **DETENTORA**, no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis** da data de recebimento por ela da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado;
4.5.2.4. O recebimento não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

5. CLÁUSULA V - DO PAGAMENTO

5.1.O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da liquidação da despesa, mediante atesto da nota fiscal pela unidade competente, desde que atendidas as condições contratuais e mantida a regularidade fiscal do contratado, observada a ordem cronológica de exigibilidade prevista na Lei nº 14.133/2021. A contratante somente pagará a DETENTORA DA ATA pelos produtos que realmente forem pedidos e entregues.
5.2.Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS - CRF e Certidão negativa de débitos trabalhistas.
5.3.A Nota Fiscal/Fatura não aprovada pelo Município de Pindamonhangaba será devolvida à empresa vencedora da licitação para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no item 5.1**.**, a partir da data de sua reapresentação.
5.4. A devolução da Nota Fiscal/Fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda os fornecimentos
5.5. Na existência de ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do

efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

I=(TX/100)

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

6. CLÁUSULA VI – DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. A despesa prevista para a execução desta contratação correrá pela classificação orçamentária:

Secretaria Municipal de XXX:

- **Ficha XXX – xxx – recurso xxx;**

7. CLÁUSULA VII - DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inc. II do *caput* do art. 124 da Lei Federal Nº 14.133, de 2021.

7.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.2.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.2.3. No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá aos órgãos gerenciador e centralizador produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços, podendo recair sobre parte ou a totalidade da respectiva ata.

7.3. Quando o preço registrado tornar-se inferior ao preço praticado no mercado, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.3.1. se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos;

7.3.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.4. Não havendo êxito nas negociações, os órgãos gerenciador e centralizador deverão proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8. CLÁUSULA VIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A inexecução contratual ensejará a aplicação das penalidades e o cancelamento do registro de preços da **DETENTORA DA ATA**, nos termos do Capítulo VIII, da Lei n. 14.133/2021 e artigo 123 do Decreto Municipal 6.545 de 28 de dezembro de 2023.

8.2 O cancelamento do Registro de Preço, poderá se dar por ato unilateral e escrito da Administração, quando:

a) descumprir as condições da ata de registro de preços;

b) descumprir os prazos estabelecidos pela administração municipal nas solicitações de serviços, autorizações de fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) sofrer quaisquer das sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal 14.133, de 2021.

8.3 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens a, b e d do item 8.2., será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa**.**

8.4 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

8.5 No caso de desistência de fornecimento, ocorrerá o cancelamento da Ata de Registro de Preços, sujeitando-se a No caso de desistência de fornecimento, ocorrerá o cancelamento da Ata de Registro de Preços, sujeitando-se a **DETENTORA DA ATA** às sanções administrativas pertinentes.

8.6 Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, esta Administração poderá aplicar à **DETENTORA DA ATA** outras sanções e até mesmo iniciar o processo de cancelamento da ata de registro de preços.

9. CLÁUSULA IX - DAS OBRIGAÇÃOES DA DETENTORA

9.1. Fornecer o objeto desta ATA nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.
9.2. Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.
9.3. Manter, durante toda a execução da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.
9.4. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da DETENTORA, com referência a estes encargos, não transfere ao órgão responsável a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.
9.5. Fazer prova, antes da quitação de cada fatura, da regularidade para com o INSS - Instituto Nacional do Seguro Social mediante a apresentação de CND - Certidão Negativa de Débito em vigor, bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, nos mesmos moldes.
9.6. Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos e ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar e/ou causados pelos seus empregados ou preposto, ao CONTRATANTE ou a terceiros.
9.7. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116).
9.8. Manter em nosso sistema cadastro atualizado como, e-mail e/ou telefone. Caso contrário, a DETENTORA não poderá eximir-se das responsabilidades previstas no instrumento convocatório e na ata por falta de atualização.
9.9. Demais obrigações da DETENTORA estão definidas no termo de referência.

10. CLÁUSULA X - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

10.1. Gerenciar a ata de registro de preços, acompanhando o consumo dos itens registrados, controlando o saldo de cada órgão participante.
10.2. Indicar os fornecedores, sempre que solicitado, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos órgãos participantes do Sistema de Registro de Preços.
10.3. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados.
10.4. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.
10.5. Receber os pedidos de revisão dos preços registrados e manifestar-se sobre eles, submetendo a deliberação à autoridade competente.
10.6. Decidir pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, bem como realizar os procedimentos necessárias a comprovação da vantajosidade.
10.7. Acompanhar a economicidade dos preços registrados, sempre que necessário à preservação do interesse público, considerados o tempo decorrido, a sazonalidade de mercado ou outras condições econômicas específicas, tornando público o resultado desse acompanhamento.
10.8. Nomear servidor responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução da ATA, nos termos da cláusula décima quarta desta ATA.
10.9. Realizar pesquisa de mercado, nos termos do art. 23 da Lei Federal 14.133, de 2021, após a realização do certame, especialmente para fins de prorrogação do prazo de vigência da ata, visando aferir a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados.
10.10. Formalizar os processos administrativos específicos ou documentos equivalentes para aquisição dos bens e serviços registrados.
10.11. Decidir e formalizar eventuais prorrogações do prazo de vigência da ata de registro de preços.
10.12. Acompanhar o consumo dos itens registrados, controlando o saldo de cada órgão participante acompanhar a economicidade dos preços registrados, sempre que necessário à preservação do interesse público, considerados o tempo decorrido, a sazonalidade de mercado ou outras condições econômicas específicas, tornando público o resultado desse acompanhamento.
10.13. Receber os pedidos de revisão dos preços registrados e manifestar-se sobre eles, submetendo a deliberação à autoridade competente.
10.14. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados.
10.15. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, salvo a hipótese prevista no art. 156, § 6º, inciso I da Lei Federal 14.133, de 2021.
10.16. Cancelar e rescindir a ata de registro de preços, nos termos deste Decreto.
10.17. Promover realização periódica, a cada 3 meses, de pesquisa de mercado para comprovação da compatibilidade entre os preços registrados e aqueles praticados no mercado e se for constatado que os preços praticados no mercado estão inferiores ao registrado, convocar os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

10.18. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES QUANTO AOS DADOS PESSOAIS**
10.18.1. Ficam as partes comprometidas em proteger os direitos fundamentais de liberdade, privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis, garantindo que:
10.18.1.1. Os dados pessoais tratados tomaram por base a legislação vigente sobre proteção de dados, nas hipóteses dos Arts. 7º e/ou 11 da Lei 13.709/2018 às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.
10.18.1.2. Os dados tratados ficam limitados às atividades necessárias para atingir a finalidade de execução, ressalvado o tratamento para operação da CONTRATADA.
10.18.1.3. Os dados coletados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato e operações da CONTRATADA, e poderão ser compartilhados com terceiros quando necessário à própria prestação do serviço, sendo que, nestes casos, será exigido do terceiro o compromisso com a privacidade e proteção dos dados compartilhados;
10.18.1.4. Os dados obtidos em razão desse contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (log) e adequado controle de acesso, sendo vedado o compartilhamento desses dados com terceiros, ressalvada a hipótese da alínea "3";
10.18.1.5. Os dados sensíveis só podem ser tratados nas hipóteses do art. 11 da LGPD, devendo ser observados suas permissões, vedações, compartilhamento e comunicação.
10.18.1.6. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento dos Dados Pessoais obtidos através da prestação dos serviços, e sob instruções e na medida do determinado pela contratante, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese da LGPD.
10.18.2. CONTRATADA e CONTRATANTE atuarão em conjunto no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Órgãos de controle administrativo;
10.18.3. O "Encarregado" ou "DPO" da CONTRATADA manterá contato formal com o Encarregado da CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.
10.18.4. Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.
10.18.5. Em relação ao cumprimento de obrigações referentes a LGPD, a CONTRATADA cooperará com a CONTRATANTE atuarão em conjunto para que os direitos dos titulares possam ser exercidos.

11. CLÁUSULA XI - DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES E DAS TOLERÂNCIAS

11.1. Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta ATA e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.
11.2. Se uma das partes, em benefício da outra, ainda que por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, de cláusulas e condições da presente ATA, seus anexos e termos aditivos, tal fato não poderá liberar, desonerar, alterar ou prejudicar estas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

12. CLÁUSULA XII - DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A gestão da presente Ata de Registro de Preços será de responsabilidade da Secretaria de ....., tendo como responsável .....

13. CLÁUSULA XIII - DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização da ATA será exercida pelo servidor indicado pela secretaria gestora, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da vigência do contrato e tudo dará ciência à Contratada, conforme artigo 117 da Lei 14.133/2021.
13.1.1. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade do licitante vencedor pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato em conformidade com o artigo 120 da Lei 14.133/2021.
13.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes

14. CLÁUSULA XIV - DAS PENALIDADES

14.1. Sem prejuízo do disposto nos artigos 155 e 156, §5º da Lei Federal 14.133/2021 havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita ao cancelamento da ata e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:
14.1.1. Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;
14.1.2. Pela inexecução parcial do ajuste: multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor restante docontrato;

14.1.3. Pela inexecução total do ajuste: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento;
14.1.4. Pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da DETENTORA: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento mensal estimado multiplicado pelo número de meses restantespara o termo final do ajuste.
14.2. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.
14.3. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.
14.4. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA.
14.5. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.
14.6. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresaapenada.
14.7. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

15. CLÁUSULA XV – DA PUBLICAÇÃO

15.1. Caberá a CONTRATANTE providenciar, por sua conta, a publicação da Ata no Portal Nacional de Contratações Públicas– PNCP e divulgá-lo em seu sítio eletrônico oficial.
15.2. A divulgação da Ata no PNCP deverá observar o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da assinatura do contrato, como condição de eficácia do negócio jurídico.

16. CLÁUSULA XVI - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E CASOS OMISSOS

16.1. A presente Ata rege-se pelas disposições expressas na Lei 14.133/2021, suas alterações e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.
16.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do Direito.

17. CLÁUSULA XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
17.2. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, bem como em contrato, quando couber
17.3. Fica ressalvada a possibilidade de alteração nas condições da presente ATA, em face da superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.
17.4. Para todas as questões suscitadas na execução desta Ata de Registro de Preços, não resolvidas administrativamente, o foro será o da Comarca de Pindamonhangaba, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Pindamonhangaba, ... de Janeiro de **2024**.

Òrgão Gerenciador
Secretário de .....

Detentora da Ata
Empresa

Testemunhas:

01) Nome:
RG:
Assinatura:

02) Nome:
RG:
Assinatura:

Modelo RP1c

Referência: Solicitação de Registro de Preços nº: 106/2026.

1. UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação (SME) - Divisão de Merenda Escolar (DME).

2. OBJETO

Solicitação de Registro de Preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí), destinados ao atendimento dos alunos da Rede Municipal de Ensino, com fornecimento parcelado, conforme as especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Os gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) são alimentos de origem vegetal e perecíveis, os quais requerem acondicionamento e transporte sob refrigeração, o que demanda entregas frequentes durante o ano letivo.

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133 de 2021.

O objeto desta contratação caracteriza-se como bem de natureza comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, sendo amplamente ofertado por diversos fornecedores, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa mediante o critério de julgamento de Menor Preço Global, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Justificativa da Aquisição:

A Solicitação de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de alimentos destinados ao preparo da alimentação escolar dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, durante o período letivo.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

A aquisição desses produtos mostra-se necessária em razão de sua utilização no planejamento e na execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, contribuindo para a oferta de preparações diversificadas, adequadas às necessidades nutricionais dos alunos e compatíveis com as características e condições de atendimento da Rede Municipal de Ensino.

A utilização de produtos congelados apresenta vantagens operacionais e de conservação, especialmente por possibilitar maior praticidade no preparo, melhor aproveitamento dos alimentos e maior prazo de validade quando mantidas as condições adequadas de armazenamento. Tal característica contribui para a racionalização da logística de abastecimento, para a redução de perdas e para uma gestão mais eficiente dos estoques, além de favorecer a disponibilidade dos alimentos ao longo do ano, independentemente de eventuais oscilações sazonais.

As polpas de frutas e o morango congelado serão utilizados regularmente na composição dos cardápios escolares, de acordo com a programação elaborada pela equipe técnica responsável. Para o atendimento dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), as polpas destinadas às crianças menores de 3 (três) anos deverão observar as exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à restrição de adição de açúcar, em conformidade com a regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O açaí, por sua vez, será destinado a preparações específicas, inclusive em ocasiões e datas comemorativas previstas no planejamento da alimentação escolar, observadas as necessidades nutricionais, as faixas etárias atendidas e as disposições estabelecidas pela equipe técnica de nutrição.

A contratação tem como principais resultados pretendidos:

a) Oferta de refeições adequadas e saudáveis: proporcionar alimentação escolar adequada, segura e diversificada, considerando as características e necessidades da população atendida pela Rede Municipal de Ensino;

b) Adequação nutricional e sanitária: contribuir para a composição de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, contemplando a oferta equilibrada de nutrientes e observando os padrões de qualidade e segurança dos alimentos, de modo a prevenir riscos sanitários e a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

c) Contribuição para o desenvolvimento dos alunos: assegurar a oferta de alimentação compatível com as necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias, contribuindo

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

para o crescimento, o desenvolvimento, a saúde e o desempenho escolar dos estudantes, em consonância com os objetivos estabelecidos pela Lei Federal nº 11.947/2009;

d) Diversificação do cardápio: ampliar as possibilidades de preparações e garantir maior variedade de alimentos oferecidos aos alunos, em conformidade com o planejamento elaborado pela equipe técnica de nutrição;

e) Eficiência na gestão do abastecimento: proporcionar maior previsibilidade e regularidade no fornecimento, favorecendo o planejamento das aquisições, a adequada gestão dos estoques e a redução de perdas decorrentes de armazenamento inadequado ou de prazos de validade incompatíveis com a demanda;

f) Conformidade normativa: assegurar que os produtos adquiridos e seu fornecimento observem a legislação e os atos normativos aplicáveis à alimentação escolar, especialmente as disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais normas pertinentes.

A contratação busca, portanto, assegurar a disponibilização regular de alimentos adequados e seguros para o atendimento dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento e o rendimento escolar dos estudantes, conforme os objetivos estabelecidos no art. 2º da Lei Federal nº 11.947/2009.

Adicionalmente, a contratação deverá observar as disposições da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normas vigentes aplicáveis à execução do PNAE, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos alimentos, à segurança alimentar e nutricional e ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da educação básica pública.

3.2. Justificativa para o consumo estimado:

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas com base no histórico de consumo da Rede Municipal de Ensino, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar – ETP, considerando o período de referência utilizado para a elaboração da estimativa, bem como as projeções de demanda para os 12 (doze) meses de vigência da Ata de Registro de Preços.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

O dimensionamento dos quantitativos tem por finalidade atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SME, por meio da Divisão de Merenda Escolar – DME, assegurando o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

Ressalta-se que, por se tratar de alimentos de consumo variável, foi adotada margem de segurança destinada a atender eventuais oscilações de demanda, tais como o aumento do número de matrículas ou outras situações supervenientes que possam demandar alterações no cronograma de fornecimento. Para a definição das quantidades, foram considerados, de forma conjunta, o número de alunos atualmente atendidos pela Rede Municipal de Ensino, o histórico de consumo dos exercícios anteriores, o cardápio elaborado pela equipe técnica de nutrição, a frequência de oferta dos alimentos e o calendário escolar, em observância às diretrizes e aos parâmetros aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O quantitativo estimado também considera a previsão de ampliação da Rede Municipal de Ensino, incluindo a possível inauguração de novas unidades escolares durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, bem como eventual aumento do número de matrículas. Tais projeções foram consideradas na definição dos quantitativos dos itens cuja demanda poderá ser diretamente impactada pela expansão da rede.

Destaca-se que os quantitativos constantes da presente Solicitação de Registro de Preços destinam-se exclusivamente ao atendimento das demandas da Rede Municipal de Ensino, sendo a Secretaria Municipal de Educação o único órgão contratante. Ressalta-se, ainda, que os quantitativos apresentados possuem caráter meramente estimativo, destinando-se ao planejamento da contratação e não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração.

3.3. Justificativa para Adoção do Sistema de Registro de Preços:

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação fundamenta-se no art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021 e encontra respaldo no art. 100, incisos II, III e IV, do Decreto Municipal nº 6.545/2023, que regulamenta a referida Lei no âmbito municipal. O referido instrumento mostra-se adequado quando presentes, entre outras, condições relacionadas à necessidade de

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

contratações frequentes, à previsão de entregas parceladas e à impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos demandados pela Administração.

No caso em análise, a adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se a solução mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, especialmente polpas de frutas, legumes, morango e açaí, considerando as características do objeto e a dinâmica de consumo da Rede Municipal de Ensino, pelas seguintes razões:

a) Periodicidade e continuidade do fornecimento: os gêneros alimentícios objeto da contratação são itens de consumo frequente e, em sua maioria, de natureza perecível, exigindo rigorosa logística de conservação e cadeia de frio. Dessa forma, faz-se necessário o fornecimento contínuo e a realização de entregas periódicas ao longo do ano letivo, de modo a assegurar a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos e a segurança alimentar das refeições oferecidas aos alunos;

b) Entregas parceladas e gestão de estoques: o fornecimento parcelado mostra-se necessário em razão das limitações de espaço físico e de capacidade de armazenamento refrigerado e/ou congelado das unidades escolares. A realização de entregas de acordo com a necessidade efetiva da Administração permite melhor gestão dos estoques, considerando os prazos de validade dos produtos, as condições adequadas de conservação e a capacidade de recepção e armazenamento das unidades;

c) Variabilidade da demanda e impossibilidade de definição exata dos quantitativos: em razão da dinâmica própria da alimentação escolar, os quantitativos efetivamente consumidos podem sofrer oscilações ao longo do exercício, decorrentes, entre outros fatores, de alterações no número de alunos matriculados e atendidos, da frequência escolar, da execução do cardápio e de eventuais ajustes no planejamento da alimentação escolar. Nesse contexto, embora seja possível estabelecer quantitativos estimados para fins de planejamento da contratação, não se mostra possível determinar, com absoluta precisão, as quantidades que serão efetivamente demandadas em cada período ou remessa. O SRP, portanto, proporciona maior flexibilidade para que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva da Rede Municipal de Ensino;

d) Eficiência administrativa e economicidade: a utilização do SRP possibilita a seleção prévia de fornecedores e o registro dos respectivos preços, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma célere e conforme a necessidade da Administração, sem a necessidade de instauração de

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

sucessivos procedimentos licitatórios para cada aquisição. A sistemática contribui, ainda, para a racionalização dos procedimentos administrativos, a obtenção de condições mais vantajosas, a transparência das contratações e a otimização dos recursos públicos;

e) Regularidade do abastecimento: o registro prévio dos preços e das condições de fornecimento possibilita maior previsibilidade e segurança para o planejamento das aquisições durante a vigência da Ata de Registro de Preços, contribuindo para evitar desabastecimentos e assegurar a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

Diante do exposto, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui a forma mais adequada para a presente contratação, por possibilitar aquisições de acordo com a demanda efetiva da Administração, mediante entregas parceladas e planejadas, proporcionando maior flexibilidade na gestão do abastecimento, eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos e, sobretudo, a continuidade e a regularidade do serviço de alimentação escolar, em conformidade com a legislação vigente.

3.4. Justificativa para o Critério de Julgamento pelo Menor Preço Global:

A adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço Global justifica-se pela natureza comum dos itens que compõem o objeto da contratação, os quais integram o mesmo nicho de mercado e compartilham exigências logísticas idênticas, notadamente a necessidade de transporte sob temperatura controlada e a periodicidade de entrega.

A opção pela não divisão do objeto em múltiplos lotes fundamenta-se no art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o parcelamento só deve ser adotado quando técnicamente viável e economicamente vantajoso, o que não se verifica no presente caso pelas razões expostas a seguir:

a) Eficiência Operacional e Logística: Em estrita observância às diretrizes de planejamento da nova lei, a Administração busca priorizar a viabilidade da gestão contratual. Itens congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) exigem uma cadeia de frio rigorosa e ininterrupta. A centralização em um único fornecedor facilita o controle da execução, mitigando o impacto na rotina dos funcionários das cozinhas ao concentrar o recebimento em cronogramas unificados. Isso evita

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

múltiplas interrupções diárias para conferência, reduz o fluxo de veículos pesados em áreas escolares e garante maior controle sanitário e de integridade térmica dos produtos;

b) Economia de Escala e Eficiência: O agrupamento permite que os licitantes apresentem propostas mais vantajosas ao diluir custos fixos operacionais — como frete refrigerado especializado, logística de carga e descarga e custos administrativos — sobre o conjunto de itens. Evita-se a "pulverização" do objeto, que elevaria os custos unitários e tornaria a entrega de itens isolados economicamente desinteressante para o mercado, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;

c) Padronização Nutricional e Qualidade: A gestão centralizada assegura a uniformidade de sabor, acidez e textura (especialmente nas polpas de frutas), garantindo que o padrão nutricional e sensorial das refeições seja idêntico em toda a Rede Municipal de Ensino. A natureza homogênea dos itens e sua interdependência logística reforçam que a fragmentação multiplicaria o risco de descongelamento precoce durante múltiplas descargas e dificultaria a padronização microbiológica;

d) Afinidade Comercial e Sustentabilidade: Os itens agrupados possuem estreita afinidade de mercado, sendo usualmente comercializados de forma conjunta por empresas especializadas no ramo. Além disso, a concentração logística atende ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, ao reduzir a emissão de poluentes por meio da otimização de rotas;

e) Eficiência Administrativa e Fiscalização: A centralização do fornecimento em um único licitante otimiza a gestão contratual e o controle de qualidade, reduzindo o custo operacional da Administração. Com um interlocutor único, a comunicação é agilizada e a responsabilidade por eventuais falhas logísticas é claramente delimitada, evitando a dispersão de responsabilidades entre múltiplos contratados. Essa estrutura permite um controle de qualidade mais assertivo e uma fiscalização de prazos e padrões técnicos muito mais rigorosa, garantindo a eficiência administrativa e a segregação de funções em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

A Administração reitera que o agrupamento não compromete a competitividade, visto que o mercado local e regional dispõe de inúmeras empresas com capacidade técnica e operacional para atender à demanda integral do grupo. Acredita-se que tal modelagem amplia a competitividade ao oferecer um volume de contratação atraente, aumentando a probabilidade de propostas mais

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

vantajosas e garantindo a eficiência e a economicidade em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A definição dos quantitativos e das especificações dos itens considerou o ciclo de vida dos alimentos, a natureza perecível dos produtos e as necessidades nutricionais dos alunos, bem como as especificações usuais praticadas no mercado. Para tanto, foram observadas as disposições constantes em leis, decretos, portarias, resoluções, instruções normativas e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes de regulamentação e controle sanitário (ANVISA e MAPA).

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí), visando garantir a regularidade no abastecimento das unidades escolares da rede municipal de ensino.

A execução contratual deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes e os padrões de qualidade estabelecidos, assegurando o fornecimento de alimentos adequados ao consumo, em condições que atendam às exigências nutricionais e de segurança alimentar dos alunos.

LOTE ÚNICO – ALIMENTOS CONGELADOS POLPAS DE FRUTAS, LEGUMES, MORANGO E AÇAÍ			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**
1	**AÇAI COM GUARANÁ** Produto congelado (- 18ºC) e pronto para consumo, com 3,6 litros, isento de leite ou traços de leite e sem glúten. INGREDIENTES: Polpa de açaí, água, xarope de glicose, extrato de guaraná, espessantes, estabilizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Características gerais: O açaí deverá ser isento de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: marrom arroxeado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: característico. Embalagem: caixa de polietileno de baixa densidade, lacrada, contendo aproximadamente 3,6 litros e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Prazo de Validade:	Unidade	2.500

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.		
2	**BRÓCOLIS CONGELADO** Preparado a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	2.000
3	**MANDIOCA CONGELADA** Preparada a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	3.000
4	**MANDIOQUINHA SALSA CONGELADA** Preparado a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	3.000
5	**MILHO VERDE CONGELADO** Preparado a partir de grãos frescos e selecionados, passando por processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente e atóxico de aproximadamente 300g.	Pct	2.000
6	**MORANGO IQF, CONGELADO** Ingredientes: morangos congelados individualmente em processo ultrarrápido IQF (Individual Quick Freezing), sem folhas ou adição de qualquer outro ingrediente. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo aproximadamente 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, o dizer: "Indústria Brasileira", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote.	Kg	2.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

7	**POLPA DE FRUTA MISTA SABOR MORANGO E MAÇÃ, CONGELADA** Produto não diluído, obtido da parte comestível do morango e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Morango e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: avermelhado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do morango e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (-18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
8	**POLPA DE FRUTA MISTA SABOR UVA E MAÇÃ, CONGELADA** Produto não diluído, obtido da parte comestível da uva e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico,	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
9	**POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível do abacaxi (Ananas comusus, L., Merril), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Abacaxi. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor abacaxi deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao marfim; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
10	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, CONGELADA**	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da acerola (Malpighia, spp), através de processo tecnológico adequado. Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor acerola deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspecto: Congelado; Cor: variando do amarelo ao vermelho, característico; Odor: característico; Sabor: característico. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) – mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1 kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
11	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível do caju (Anacardium occidentale, L.), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Caju. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor caju deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao amarelado; Sabor: levemente ácido e adstringente, próprio; Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente,	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
12	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Goiaba. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao vermelho; Sabor: levemente ácido, próprio; Aroma: próprio da goiaba. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
13	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	comestível do maracujá (Passiflora, spp.), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Maracujá. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: amarelo a alaranjado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do maracujá. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
14	**POLPA MISTA DE FRUTA SABOR FRUTAS VERMELHAS (MORANGO, FRAMBOESA E AMORA) CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Morango, amora e framboesa. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor morango, amora e framboesa deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspecto: congelado; Cor: vermelha, característico; Odor: característico; Sabor: característico. Prazo de Validade: Congelado: (-18ºC) – mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
15	**POLPA DE FRUTA SABOR UVA, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 . Amostras e Documentação Técnica

Após a fase de julgamento das propostas, a empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar à Equipe Técnica de Alimentação Escolar, no prazo de 20 (vinte) dias, sob pena de desclassificação:

5.1.1. Uma AMOSTRA de cada item, em sua embalagem original, de acordo com as especificações do Termo de Referência, para verificação das características físicas e sensoriais;

5.1.2. A análise das amostras consistirá na avaliação da conformidade dos itens apresentados pela empresa, verificando sua aderência às especificações estabelecidas no Termo de Referência. A marca deve ser obrigatoriamente a mesma apresentada na proposta comercial;

5.1.3. As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante, número do item e número do processo licitatório;

5.1.4. Não haverá devolução das amostras, uma vez que todas serão abertas para análise técnica e verificação de conformidade;

5.1.5. CÓPIA AUTENTICADA (ou cópia simples acompanhada do original para conferência) dos documentos relacionados abaixo:

a) Licença Sanitária válida (Alvará Sanitário) emitida pelo órgão competente, comprovando que a empresa armazenadora e/ou distribuidora foi devidamente licenciada e está sob fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido oficialmente, encontrando-se apta ao seu funcionamento regular;

b) Título de registro ou certificado do SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo), SIF/MAPA (Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) do fabricante e o Registro de Rótulo do Produto (contemplando todas as informações acerca do produto);

c) Ficha técnica detalhada de cada produto, emitida pelo fabricante, contendo informações nutricionais, ingredientes (confirmando ausência de aditivos proibidos) e prazo de validade;

d) Laudo bromatológico conclusivo dos produtos ofertados, emitido por laboratório oficial ou por laboratório devidamente habilitado/acreditado para a realização dos respectivos ensaios,

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

observada a legislação sanitária vigente e o correspondente escopo analítico. O laudo deverá ter sido emitido há, no máximo, 180 (cento e oitenta) dias da data de sua apresentação à Administração, devendo identificar de forma inequívoca o produto analisado, marca, fabricante, lote da amostra, data da análise, métodos analíticos empregados, resultados obtidos, parâmetros de referência e conclusão quanto à conformidade. As análises deverão ser compatíveis com a natureza e composição de cada produto, contemplando, quando aplicáveis, ensaios físico-químicos, microbiológicos, microscópicos/histológicos, organolépticos e pesquisas de contaminantes ou outras substâncias indesejáveis previstas na legislação sanitária específica. Para produtos que apresentem em sua rotulagem alegações de composição ou nutricionais, tais como "fonte de", "rico em", "alto conteúdo", "enriquecido com" ou equivalentes, deverão ser apresentados resultados analíticos que comprovem os respectivos nutrientes ou componentes declarados, quando exigível pela legislação. Na análise microscópica/histológica, quando aplicável, deverão ser identificados os elementos característicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo ser constatada a presença de elementos estranhos ou incompatíveis com a composição declarada no rótulo. Os resultados deverão demonstrar que os produtos atendem aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de identidade e qualidade e demais requisitos estabelecidos pela legislação sanitária vigente, bem como às especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

e) Comprovação da designação de profissional devidamente capacitado em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, podendo estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de funcionário capacitado que exerça suas atividades de forma efetiva no local, sendo responsável pela implementação e pelo cumprimento dos parâmetros e critérios estabelecidos na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026. Para a comprovação deverá ser apresentado o documento de designação do responsável pelas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, quando este não for o proprietário do estabelecimento, documento que comprove o vínculo do responsável designado com a empresa, mediante apresentação do contrato de trabalho, ficha ou registro de empregado, ou contrato de prestação de serviços e o(s) certificado(s) de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do responsável designado, conforme previsto na legislação sanitária vigente;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

f) Comprovação de regularidade sanitária dos veículos utilizados no transporte de alimentos, mediante apresentação de CEVS emitido pela SIVISA. Na hipótese de terceirização do serviço de entrega, deverá ser apresentada o CEVS da empresa prestadora, bem como o respectivo contrato de prestação de serviços, conforme legislação vigente;

g) Comprovação de que os veículos de transporte possuem isolamento térmico e equipamento de refrigeração capaz de manter o produto a temperaturas de congelamento (mínimo -12°C ou conforme especificação do fabricante);

h) Certificado original de calibração (RBC Inmetro) ou (ISO Metro) para veículos que transportam produtos perecíveis.

5.1.6. Justificam-se as exigências de apresentação de amostras, bem como de qualificação técnica e sanitária, em razão da natureza do objeto, que compreende a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Tais exigências têm por finalidade assegurar que os produtos fornecidos atendam aos requisitos de qualidade, identidade, segurança e condições higiênico-sanitárias estabelecidos pela legislação vigente, bem como às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência, contribuindo para a proteção da saúde e segurança dos alunos atendidos pela rede pública de ensino;

5.1.7. A exigência de amostras visa possibilitar a avaliação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas, especialmente quanto às características, composição, apresentação, embalagem, rotulagem e demais requisitos definidos para cada item;

5.1.8. A qualificação técnica e sanitária, por sua vez, busca comprovar que a licitante possui condições de fornecer produtos em conformidade com as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis ao objeto, mediante documentação pertinente e compatível com a natureza dos produtos.

5.1.9. A análise dos documentos e amostras será realizada pela área técnica da Divisão de Merenda Escolar, em conjunto com o Departamento Administrativo e Financeiro da Secretaria Municipal de Educação. Caso o licitante apresente documentos e/ou amostras em desconformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, será declarado desclassificado, sendo convocado o subsequente conforme ordem de classificação.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

5.1.10. Os documentos e amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação - Divisão de Merenda Escolar (DME), situada na Rua General Júlio Salgado, nº 996, Tabaú, Pindamonhangaba-SP, das 8:00h às 16:00h.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Condições de entrega

6.1.1. A entrega dos gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) deverá ocorrer de forma parcelada, conforme demanda da Divisão de Merenda Escolar (DME), nos locais, dias e horários previamente definidos.

6.1.2. Após a expedição da Autorização de Fornecimento, os pedidos serão emitidos com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data prevista para entrega, por meio eletrônico. A contratada deverá informar à Divisão de Merenda Escolar (DME) o endereço eletrônico para recebimento das solicitações.

6.1.3. Poderá haver alteração nas datas de pedido e entrega em razão de feriados nacionais, estaduais ou municipais.

6.1.4. As quantidades por pedido serão definidas conforme o cardápio elaborado pela Divisão de Merenda Escolar (DME) e as necessidades das unidades escolares.

6.1.5. As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares, ponto a ponto, com periodicidade semanal, conforme programação da Divisão de Merenda Escolar (DME).

6.1.6. As entregas não realizadas, bem como as reposições decorrentes de devoluções, deverão ser formalmente registradas, para adoção das providências cabíveis pela contratada, nos prazos estabelecidos no edital.

6.1.7. O horário de entrega nas unidades escolares será das 07h00 às 16h00.

6.1.8. A relação contendo os nomes e endereços das unidades escolares encontra-se no item 6.3 deste Termo de Referência.

6.1.9. A contratada deverá emitir romaneio de entrega em três vias, contendo a descrição dos produtos e respectivas quantidades, com a seguinte destinação:

I – uma via para a unidade escolar;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

II – uma via para a Divisão de Merenda Escolar (DME);

III – uma via para a contratada, a ser anexada à nota fiscal para fins de pagamento, via sistema eletrônico (1Doc), conforme item 8.

6.1.10. No ato da entrega, o entregador deverá aguardar a conferência dos produtos (incluindo a verificação da temperatura e estado de congelamento), o registro de eventuais ocorrências e a assinatura das três vias, com identificação do recebedor, data e carimbo da unidade.

6.1.11. Os produtos deverão ser entregues congelados, com aspecto, cor e odor característicos, isentos de sujidades, parasitas, larvas ou sinais de descongelamento prévio (como acúmulo excessivo de gelo no interior da embalagem ou deformação do pacote) ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

6.1.12. A qualidade dos produtos deverá atender integralmente às especificações constantes no instrumento contratual e neste Termo de Referência.

6.1.13. Será solicitada a reposição, sem custos adicionais à solicitante, quando houver alteração do produto no momento da entrega, tais como: sinais de descongelamento, embalagem danificada, presença de substâncias estranhas, fungos, parasitas, insetos, larvas e sujidades. Também será solicitada a reposição caso o peso, tipo de embalagem, rotulagem estiver em desacordo com a proposta e amostra aprovada.

6.1.14. Quando for solicitado reposição do produto, quando houver falta na entrega ou recusa na entrega por motivos como produto aberto, descongelado ou outros, a reposição deve ser feita pela empresa em até 24 horas.

6.1.15. Na hipótese de inauguração de novas unidades escolares durante a vigência contratual, a contratada deverá realizar as entregas correspondentes, sem custos adicionais para a Administração.

6.1.16. Os romaneios deverão ser entregues até às 16h30 na Secretaria Municipal de Educação – Divisão de Merenda Escolar.

6.1.17. A Divisão de Merenda Escolar não se responsabilizará pelo armazenamento de produtos devolvidos em razão de descumprimento dos horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.

6.2. Transporte:

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

6.2.1. As condições de transporte deverão estar em conformidade com a Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026 e demais normas vigentes para alimentos perecíveis sob congelamento.

6.2.2. Deverão ser respeitadas as condições adequadas de acondicionamento, transporte e conservação, garantindo que os produtos cheguem às unidades escolares em estado sólido, sem sinais de amolecimento.

6.2.3. O transporte deve ser realizado em veículo com baú isotérmico dotado de equipamento de refrigeração, mantendo a temperatura do produto a -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, nunca permitindo que o produto atinja o estado de descongelamento.

6.2.4. Os veículos deverão ser providos de termômetro calibrados, de fácil leitura, para monitoramento da temperatura durante todo o trajeto.

6.2.5. Os veículos utilizados deverão possuir superfícies internas lisas, resistentes, impermeáveis e atóxicas, mantendo-se devidamente higienizados e livres de odores.

6.2.6. Não será permitido, no interior do compartimento de carga, o uso de materiais porosos ou que dificultem a higienização (ex.: madeira).

6.2.7. A cabine do condutor deverá ser completamente isolada do compartimento de carga.

6.2.8. O entregador e o motorista deverão estar devidamente uniformizados, utilizando calçados fechados e mantendo padrões adequados de higiene pessoal.

6.2.9. Os custos com transporte, embalagem, carga e descarga (incluindo a entrega dentro da área de armazenamento da escola) serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

6.3. Nome e endereço das escolas:

NOME DA ESCOLA	**BAIRRO**	**ENDEREÇO**
REGIÃO CENTRAL	**Região 1**	
EM MANOEL CESAR RIBEIRO	CRISPIM	Rua 13 de maio, 200 CEP 12402-610
EM ANDRE FRANCO MONTORO	CRISPIM	Av. Mons. João José de Azevedo, 520 CEP 12402-010
EM ISABEL DO CARMO NOGUEIRA	CRISPIM	Rua Ceará, nº40 CEP 12402-270
APAE	CRISPIM	Rua José de Oliveira, nº 55 CEP 12402-250

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

CMEI "PROFª ROSALIA DE FÁTIMA SANTOS QUEIROZ	CRISPIM	Rua Ceará, nº 140 CEP 12402-270
EM DULCE PEDROSA ROMEIRO GUIMARÃES	BOA VISTA	Avenida Dr. João Ribeiro, 131 CEP 12401-110
EM AUGUSTO CESAR RIBEIRO	VILA RICA	Rua Vicente Correa Leite, 185 CEP 12422-430
EM JAIRO MONTEIRO	VILA RICA	Av. Abel Correa Guimarães, 1422 CEP 12420-680
EM FELIX ADIB MIGUEL	LESSA	Rua Geraldo Prates da Fonseca, 140 CEP 12422-000
CMEI RESIDENCIAL LESSA	LESSA	Rua Geraldo Prates da Fonseca, n°18 CEP 12422-480
EM GILDA PIORINI MOLICA	SÃO JUDAS	Rua Antonio dos Santos, 189 CEP 12411-080
EM Mª APARECIDA ARANTES VASQUES	MOMBAÇA	Av. Cap. João Monteiro do Amaral, 300 CEP 12425-220
EM Mª ZARA MINÉ RENOLDI DS SANTOS	OURO VERDE	Rua Vereador José Francisco Alves dos Santos, 129, CEP 12412-150
EM PADRE MARIO ANTONIO BONOTTI	MARIA AUREA	Rua Araras, 312 CEP 12420-530
EM MOACYR DE ALMEIDA	BELA VISTA	Rua Engº José Nicolau Mutarelli, 192 CEP 12412-500
NAP FRANCISCO ROMANO DE OLIVEIRA	BELA VISTA	Rua Inglaterra, 334 CEP 12412-520
EM PAULO FREIRE	VILA PRADO	Rua Guilherme de Almeida, 26 CEP 12410-520
CMEI JOÃO FLEURY FILHO	ALTO CARDOSO	Rua Caraguatatuba, 435 CEP 12420-500
CMEI JOSEFINA CEMBRANELLI SCHMIDT	CAMPO ALEGRE	Rua Dr. Frederico Machado, 855 CEP 12410-040
CMEI YOLANDA IMMEDIATO FRYLING	ALTO CARDOSO	Rua Monteiro Lobato, 10 CEP12420-040
CMEI PROF. THEREZINHA MACEDO PEDRO DE ANDRADE	CENTRO	Rua Major José dos Santos Moreira, nº 645, CEP: 12.410-050
CMEI ANDRÉA CRISTINA DE SOUZA BISSOLI	TABAÚ	Rua Gal. Júlio Salgado, 996 CEP 12403-070
REGIÃO ARARETAMA/ CIDADE JARDIM	**BAIRRO** **Região 2**	**ENDEREÇO**
CMEI MONSENHOR JONAS ABIB (ARCO IRIS)	ARARETAMA	Rua Adison Augusto Bassanello Pereira, nº141, CEP 12426-110
EM ANGELO PAZ DA SILVA	CIDADE JARDIM	Rua Dr. José Luiz Imediato, 235 CEP 12424-210

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

CMEI FRANCISCO LESSA JR	CIDADE JARDIM	Rua Pedro Angelo Foroni, 32 CEP 12424-290
EM ANIBAL FERREIRA LIMA	ARARETAMA	Rua General Rui de Andrade Costa, 100 CEP 12423-470
EM REGINA CÉLIA	ARARETAMA	Av. Nicanor Ramos Nogueira, nº 1030 CEP 12424-020
EM ELIAS BARGIS MATHIAS	ARARETAMA	Rua Benedito Bacca Benega, 60 CEP 12400-000
EM VITO ARDITO	ARARETAMA	Rua Wilson Muassab, 137 CEP 12423-600
EM MADALENA C. S. BENJAMIN	ARARETAMA	Rua José Alves Pereira Sobrinho, 160 CEP 12426-320
CMEI CAIC	ARARETAMA	Rua Benedito Darcy Monteiro, 160 CEP 12426-110
EM JOÃO KOLENDA LEMOS	ARARETAMA	Estrada Municipal Carlos Lopes Guedes, 2265, CEP 12426-201
CMEI RUTH DÓRIS LEMOS	ARARETAMA	Estrada Municipal Carlos Lopes Guedes, 2365, CEP 12426-201
CMEI LUCINÉIA CRISTIANI MARCELO DO AMARAL CARVALHO	ARARETAMA	Rua João do Amaral, 68 CEP 12423-580
CMEI PROFª NEIDE MARIA PEREIRA DE ANDRADE	ARARETAMA	Estrada Municipal Carlos Lopes Guedes Filho, 2161, CEP 12426-201
REGIÃO MOREIRA CESAR/ CASTOLIRA/MORUMBI	**BAIRRO** **Região 3**	**ENDEREÇO**
CMEI MARLI LEMES DE MOURA CAMARGO	TERRA DOS IPÊS I	Rua Maceio, 79 CEP 12443-100
EM MARIO DE ASSIS CESAR	LOTEAMENTO AZEREDO	Rua Maria da Gloria Carlota, 424 CEP 12441-260
PROJETO JATAÍ	MOREIRA CÉSAR	Rua Olimpio Marcondes Azeredo, nº 281 CEP 12441-030
CMEI MARIA LUIZA LIMA DE ALMEIDA	LOTEAMENTO AZEREDO	Rua Antonio Bueno de Carvalho Filho, 70 CEP 12440-800
EM AYRTON SENNA DA SILVA	TERRA DOS IPES I	Rua Estado do Piaui, 45 CEP 12443-410
EM FRANCISCO ASSIS CESAR	MOREIRA CÉSAR	Rua Francisco Sebastião Borges, 259, CEP 12440-230
CMEI ISABEL PEREIRA DA SILVA	MOREIRA	Rua Dr. Gonzaga, 110 CEP 12440-200
EM JOAQUIM PEREIRA DA SILVA	MANTIQUEIRA	Rua Dr. Carlos Martins de Almeida Jr., s/nº CEP 12446-110

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

CMEI VALDIRA MORGADO	MANTIQUEIRA	Rua Geraldo Derrico Moreira, nº 115 CEP 12.446-150
EM LAURO VICENTE DE AZEVEDO	TERRA DOS IPES II	Rua Antonio Carlos Correa de Macedo, 36 CEP 12444-600
EM JOSÉ GONÇALVES DA SILVA	LOTEAMENTO LIBERDADE	Rua Benedito Machado Gomes, 137 CEP 12444-693
CMEI ESMERALDA DA SILVA RAMOS	LOTEAMENTO LIBERDADE	Av. das Orquídeas, 442 CEP 12440-410
EM RACHEL AGUIAR LOBERTO	VALE DAS ACÁCIAS	Rua dos Cravos, 314 CEP 12440-340
CMEI MARIA DAS DORES SANTOS MARCONDES – MARIA DOS ANJOS	VALE DAS ACACIAS	Rua dos Cravos, 264 CEP 12440-340
EM SERAFIM FERREIRA	TERRA DOS IPES I	Alameda doa Manacas, 2100 CEP 12443-100
EM PADRE ZEZINHO	VILA SÃO JOSÉ	Rua Guilherme Nicoletti, 753 CEP 12445-120
CMEI JOSÉ ILDEFONSO MACHADO	MOREIRA CESAR	Avenida Maria Albissu Bonafé, 111 CEP 12440-630
CMEI MARIA AP. GOMES – SÁ MARIA	PASIN	Avenida Espanha, 847 CEP 12445-680
NAP GOV MARIO COVAS	PASIN	Avenida Polônia, 451 CEP 12445-640
EM JULIETA REALE VIEIRA	CASTOLIRA	Travessa da Rua Felicio Carpana Vitalli, 149 CEP 12405-450
CMEI OLIMPIA FRANCO CESAR	CASTOLIRA	Travessa da Rua Felicio Carpana Vitalli, 161 CEP 12405-450
EM ODETE CORRÊA MADUREIRA	MORUMBI	Rua José Benedito Alves dos Santos, s/nº CEP 12446-460
REGIÃO STA. CECÍLIA / MARICÁ / FEITAL / TRIANGULO / J. ELOYNA / CIDADE NOVA	**BAIRRO** / **Região 4**	**ENDEREÇO**
EM ABDIAS JÚNIOR SANTIAGO E SILVA	STA CECÍLIA	Rua João Maria Pires, 30 CEP 12411-680
EM ARTHUR DE ANDRADE	CIDADE NOVA	Av. Princesa do Norte, 1321 CEP 12414-060
CMEI SILVIA APDA QUIRINO DE JESUS	CIDADE NOVA	Avenida Independência, 1842 CEP12414-240
EM JOÃO CESÁRIO	FEITAL	Av. João Francisco Silva, 1956 CEP 12441-240

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

EM RUTH AZEVEDO ROMEIRO	DELTA	Rua dos Pintassilgos, 370 CEP 12413-040
CMEI FREI REYNALDO NIEBORG	STA CECÍLIA	Rua Virgilio Marcondes, 66 CEP 12400-000
CMEI Mª BENEDITA C. SAN MARTIN	FEITAL	Rua Aristides Pires, 38 CEP 12400-000
REGIÃO CAMPINAS/ GOIABAL/ JARDIM REGINA	**BAIRRO** **Região 5**	**ENDEREÇO**
EM ALEXANDRE MACHADO SALGADO	CAMPINAS	Rua José Benedito Quirino, 280 CEP 12401-170
ANEXO - EM MARIA HELENA RIBEIRO VILELA	JARDIM REGINA	Rua Therezinha Theodoro de Carvalho, 197
EM Mª HELENA RIBEIRO VILELA	JARDIM REGINA	Rua Tung A Ching, 100 CEP 12430-480
CMEI JARDIM REGINA	JARDIM REGINA	Rua Therezinha Teodoro de Carvalho, 197 CEP 12442-470
CMEI DURVALINO DOS SANTOS	CAMPINAS	Rua Geraldo Mario Sacramento, 152 CEP 12415-050
EM YVONE APARECIDA ARANTES CORREA	GOIABAL	Avenida dos Cedros, 305 CEP 12415-270
REGIÃO CRUZ GRANDE/ RIBEIRÃO GRANDE	**BAIRRO** **Região 6**	**ENDEREÇO**
EM Mª APARECIDA CAMARGO DE SOUZA	RIBEIRÃO GRANDE	Estrada Municipal Guaramirim, 170 CEP 12400-000
EM MARIA MADUREIRA SALGADO - DONA MINICA	CRUZ PEQUENA	Estrada Carlos Giácomo Ângelo Massetti, 500, CEP 12402-651
REGIÃO BOM SUCESSO	**BAIRRO** **Região 7**	**ENDEREÇO**
EM ORLANDO PIRES	BOM SUCESSO	Rod Dr. Caio Gomes Figueiredo, 5161 CEP 12404-010

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas pactuadas e com as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada uma pelas consequências decorrentes de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão e a contratada serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, a utilização de meios eletrônicos que assegurem o registro e a rastreabilidade das informações.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

O órgão contratante poderá, a qualquer tempo, convocar representante da contratada para a adoção de providências que devam ser cumpridas de forma imediata, relacionadas à execução contratual.

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Divisão de Merenda Escolar do Município, que terá competência para verificar o cumprimento das cláusulas contratuais, das especificações técnicas e da legislação aplicável.

O fiscal designado poderá, a qualquer tempo, solicitar à CONTRATADA informações, esclarecimentos, correções ou substituições de produtos, visando assegurar o cumprimento das normas de qualidade, segurança e higienização.

A CONTRATADA será responsável pela adoção imediata das providências necessárias para sanar quaisquer irregularidades verificadas durante a fiscalização, sem ônus para a Administração, sob pena de aplicação das penalidades previstas em contrato e na legislação vigente.

7.1. Avaliação da qualidade dos alimentos no ato do recebimento

7.1.1. A avaliação da qualidade dos produtos, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Edital, serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que a Divisão de Merenda Escolar desse município julgar necessário, através da análise das amostras colhidas;

7.1.2. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do presente edital, a remessa será devolvida a qualquer tempo. Deverá ser substituída pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a municipalidade, independente da aplicação das penalidades cabíveis;

7.1.3. Em caso de troca do produto, todos os custos decorrentes desse processo, ocorrerão por conta da CONTRATADA, nos termos do art. 119, da Lei 14.133/2021;

7.1.4. Com relação aos procedimentos de análise laboratorial para a avaliação da qualidade do(s) alimento(s), serão observados os seguintes procedimentos:

a) Certamente ocorrerá em caso de intoxicação e toxinfecção alimentar visando levantar as responsabilidades e dar respostas à população;

b) Em caso de eventual suspeita da qualidade nutricional e/ou sanitária dos alimentos;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

c) Com colheita de amostras e encaminhamento delas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para um laboratório sendo que, no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado dos fatos, anteriormente à realização dos procedimentos;

d) Caso a CONTRATADA ou seu representante legalmente constituído não compareça ao local e horário da colheita de amostras, esta será efetuada na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o Termo de Colheita de Amostras - T.C.A. ou documento correspondente;

e) O não comparecimento da CONTRATADA ou seu representante legal no ato da colheita de amostras implicará na aceitação dos procedimentos adotados pelo Alimentação Escolar desse município.

7.1.5. A avaliação da qualidade do alimento efetuada pela Divisão de Merenda Escolar desse município, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contidas nesta especificação, atrelados ao contrato.

7.2. Devolução e reposição dos produtos

7.2.1. As entregas não realizadas, bem como as reposições decorrentes de devoluções, deverão ser devidamente registradas, para fins de adoção das providências cabíveis por parte da contratada, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, de modo a não comprometer o atendimento ao cardápio previamente estabelecido.

7.2.2. Será exigida a substituição dos produtos, sem ônus para a Administração, sempre que constatada não conformidade no ato da entrega, tais como: sinais de descongelamento (presença de líquidos no interior da embalagem, amolecimento do produto ou formação de cristais de gelo excessivos), temperatura inadequada, vícios de embalagem (embalagens rasgadas, furadas, sem vácuo (quando aplicável), com acúmulo de gelo externo ou sem rótulo visível), polpas de fruta com cor alterada (oxidação), odor fermentado ou presença de pedúnculos e sujidades nos legumes, presença de mofo, gelo em excesso (incorporação de água) ou embalagens com sinais de vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e aptidão para o consumo, bem como divergências relativas ao peso, acondicionamento ou às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

7.2.3. Na hipótese de rejeição dos produtos por não conformidade com as especificações estabelecidas, aplicar-se-á o disposto no art. 119 da Lei nº 14.133/2021, observando-se que:

I – a contratada deverá promover a retirada dos produtos rejeitados, no todo ou em parte, às suas expensas;

II – havendo tempo hábil, poderá ser exigida a substituição, correção ou reconstituição dos produtos, sem custos adicionais para a Administração, mediante comunicação imediata, seguida da devida formalização;

III – em caso de divergência quantitativa, os produtos entregues em excesso serão devolvidos, e, quando em quantidade inferior, poderá ser exigida a complementação, desde que haja tempo hábil para o atendimento do cardápio previsto.

7.3. Avaliação da qualidade durante o período contratual

7.3.1. A avaliação da qualidade dos produtos será realizada no ato da entrega e, a qualquer tempo, sempre que a Divisão de Merenda Escolar julgar necessário, inclusive durante o período de armazenamento nas dependências do setor competente e das Unidades Escolares.

7.3.2. A avaliação da qualidade dos produtos compreenderá a inspeção das características básicas, a análise técnica e sensorial, bem como análises laboratoriais, quando julgadas necessárias pela equipe técnica.

7.3.3. As avaliações poderão ser realizadas de forma conjunta ou independente pela equipe técnica de nutrição;

7.3.4. Caso as características básicas e/ou a qualidade dos produtos não correspondam às exigências descritas no edital e neste Termo de Referência, os alimentos serão rejeitados e devolvidos a qualquer tempo, cabendo à CONTRATADA a substituição imediata, sem ônus para a municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades previstas em contrato.

7.3.5. Por critério da Divisão de Alimentação Escolar do Município, poderão ser exigidas análises laboratoriais, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o custeio integral dessas análises, quando aplicável.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

7.3.6. Na avaliação realizada pela Divisão de Merenda Escolar do Município, serão consideradas, ainda, as informações constantes na rotulagem do produto, incluindo condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades escolares atendidas.

7.4. Procedimentos no ato das avaliações

7.4.1. A avaliação das características dos alimentos, conforme previsto neste Termo de Referência, será realizada pelo responsável pelo recebimento no endereço indicado, no ato da entrega.

7.4.2. Além das especificações estabelecidas neste edital, outras características poderão ser avaliadas por meio de inspeção visual, medições simples, e avaliação sensorial (aspecto, cor e odor), devendo tais atributos estar compatíveis com os padrões próprios de cada item.

7.4.3. É facultado ao representante ou técnico da CONTRATADA acompanhar, no ato da entrega, os procedimentos de inspeção realizados pela Equipe técnica de Nutrição desse município.

7.5. Obrigações da empresa contratada

7.5.1. Cumprir integralmente todas as obrigações previstas no edital e neste Termo de Referência.

7.5.2. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, em conformidade com as especificações previstas no edital e neste Termo de Referência, atendendo às solicitações da Divisão de Merenda Escolar, nos prazos e locais estabelecidos, acompanhada da respectiva nota fiscal.

7.5.3. Providenciar a correção imediata de quaisquer deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Divisão de Merenda Escolar no ato da entrega dos produtos.

7.5.4. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação técnica exigidas no processo de contratação.

7.6. Obrigações da contratante

7.6.1. Exigir o cumprimento integral de todas as obrigações assumidas pela empresa contratada, nos termos do edital e deste Termo de Referência.

7.6.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, acerca de qualquer irregularidade ou descumprimento identificado durante a execução do contrato, assegurando o direito de defesa e apresentação de justificativas.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

7.6.3. O Departamento responsável deverá efetuar o pagamento à CONTRATADA pelo fornecimento do objeto, no valor correspondente, observando rigorosamente o prazo e a forma estabelecidos no edital e no contrato.

7.7. Sanções

Acarretará à CONTRATADA que deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir qualquer dos preceitos legais, descumprir parcial ou total o objeto do contrato oriundo desta licitação, bem como quaisquer outras obrigações definidas neste instrumento, após regular processo administrativo, com direito à ampla defesa e ao contraditório, a incidência das seguintes sanções:

7.7.1. O licitante vencedor que se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços ou documento equivalente estará sujeito às seguintes penalidades:

a) Suspensão do direito de licitar e contratar com a MUNICÍPIO DE PINDAMONHANGABA, pelo prazo de 2 (dois) anos; e

b) Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação.

7.7.2. Havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita à rescisão do contrato e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:

a) Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;

b) Pela inexecução parcial do contrato: multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor restante do contrato;

c) Pela inexecução total do contrato: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.

7.7.3. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.

7.7.4. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

7.7.5. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a CONTRATANTE determinar, sob pena de sujeição à cobrança judicial.

7.7.6. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

7.7.7. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante vencedor, no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos contados da apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo Setor responsável pelo recebimento.

8.2. A CONTRATANTE efetuará o pagamento apenas pelos produtos efetivamente solicitados e entregues, observando o atendimento integral das condições contratuais.

8.3. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir do envio, via protocolo 1Doc, da Nota Fiscal devidamente atestada, dos romaneios de entrega com assinatura do responsável pelo recebimento na unidade escolar e das certidões de regularidade fiscal atualizadas.

8.4. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e Certidão negativa de débitos trabalhistas.

8.5. Para as empresas com sede no Município de Pindamonhangaba, também será exigida a certidão negativa de débitos municipais (débitos mobiliários).

8.6. O prazo para que a CONTRATADA solucione inconsistências na execução do objeto, ou promova o saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins de recebimento definitivo do objeto contratado.

8.7. Na ocorrência de erro na apresentação da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, ou diante de qualquer circunstância que impossibilite a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a CONTRATADA adote as providências necessárias para a regularização da situação,

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

reiniciando-se o prazo de liquidação somente após a comprovação da regularização, sem ônus adicional para o contratante.

8.8. O pagamento será efetuado através de Pagamento Instantâneo - PIX, no formato CNPJ, para a Pessoa Jurídica, cujos dados deverão ser informados na Proposta Comercial.

8.9. O Pagamento Instantâneo - PIX consistirá em comprovante de quitação pela PREFEITURA, de sua obrigação assumida com a empresa vencedora da licitação.

8.10. A Administração Municipal poderá proceder à retenção de impostos federais e municipais conforme legislação vigente.

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

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado mediante a realização de procedimento LICITATÓRIO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, adotando-se o critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL, com vistas a ampliar a competitividade do certame.

A contratação será realizada em conformidade com a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e o Decreto Municipal n° 6.545, de 28 de dezembro de 2023, observando-se todos os procedimentos e exigências legais pertinentes à modalidade.

9.2. Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será realizado de forma parcelada, de acordo com os quantitativos, cronogramas e locais especificados no edital e neste Termo de Referência, respeitando-se as condições de entrega, armazenamento e qualidade dos produtos.

Justifica-se a necessidade do parcelamento das entregas em razão da duração do ano letivo, que se estende por, no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos, exigindo atendimento contínuo e obrigatório durante todo o período, conforme previsto no art. 1º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, considerando pesquisas em diversas fontes, incluindo contratações públicas similares e preços praticados no mercado, de modo a refletir de forma adequada o valor previsto para a execução do objeto.

O custo estimado total da contratação é de **R$1.955.540,00 (Um milhão, novecentos e cinquenta e cinco mil, quinhentos e quarenta reais).**

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa prevista para a execução desta contratação correrá pela classificação orçamentária:

Ficha(s) 00289 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 01 | 100.0004 | 3.3.90.30.00;

Ficha(s) 00290 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 01 | 100.0005 | 3.3.90.30.00;

Ficha(s) 00291 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 204.0000 | 3.3.90.30.00;

Ficha(s) 00292 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 283.0000 | 3.3.90.30.00;

Ficha(s) 00293 - 01.09.10 | 12.306.2008.2104 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.30.00;

12. MODELO DE GUIA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Identificação da Empresa com CNPJ e Endereço		
Identificação da Unidade (Nome e endereço)		
Especificação dos gêneros alimentícios		
Gênero Alimentício	Quantidade	Unidade de medida
Observações:		
Assinatura do responsável pelo recebimento: _____ Data do recebimento: ___/___/___ Carimbo da Unidade:		

Luciana de Oliveira Ferreira
Secretária Municipal de Educação

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

Andrea Guerrero Vieira
Diretora de Administração e Finanças da Educação

Cibele Aguiar Gama
Chefe de Divisão de Merenda Escolar

Aline Karla dos Santos Silva
Nutricionista RT - Alimentação Escolar

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

ANEXO III
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí), destinados ao atendimento dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

Os gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) são alimentos de origem vegetal e perecíveis, os quais requerem acondicionamento e transporte sob refrigeração, o que demanda entregas frequentes durante o ano letivo.

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Luciana de Oliveira Ferreira (Secretária Municipal de Educação)

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) e justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de alimentos destinados ao preparo da alimentação escolar dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, durante o período letivo.

A aquisição desses produtos mostra-se necessária em razão de sua utilização no planejamento e na execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, contribuindo para a oferta de preparações diversificadas, adequadas às necessidades nutricionais dos alunos e compatíveis com as características e condições de atendimento da Rede Municipal de Ensino.

A utilização de produtos congelados apresenta vantagens operacionais e de conservação, especialmente por possibilitar maior praticidade no preparo, melhor aproveitamento dos alimentos e maior prazo de validade quando mantidas as condições adequadas de armazenamento. Tal característica contribui para a racionalização da logística de abastecimento, para a redução de perdas e para uma gestão mais eficiente dos estoques, além de favorecer a disponibilidade dos alimentos ao longo do ano, independentemente de eventuais oscilações sazonais.

As polpas de frutas e o morango congelado serão utilizados regularmente na composição dos cardápios escolares, de acordo com a programação elaborada pela equipe técnica responsável. Para o

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

atendimento dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), as polpas destinadas às crianças menores de 3 (três) anos deverão observar as exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à restrição de adição de açúcar, em conformidade com a regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O açaí, por sua vez, será destinado a preparações específicas, inclusive em ocasiões e datas comemorativas previstas no planejamento da alimentação escolar, observadas as necessidades nutricionais, as faixas etárias atendidas e as disposições estabelecidas pela equipe técnica de nutrição.

A contratação tem como principais resultados pretendidos:

a) Oferta de refeições adequadas e saudáveis: proporcionar alimentação escolar adequada, segura e diversificada, considerando as características e necessidades da população atendida pela Rede Municipal de Ensino;

b) Adequação nutricional e sanitária: contribuir para a composição de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, contemplando a oferta equilibrada de nutrientes e observando os padrões de qualidade e segurança dos alimentos, de modo a prevenir riscos sanitários e a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

c) Contribuição para o desenvolvimento dos alunos: assegurar a oferta de alimentação compatível com as necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a saúde e o desempenho escolar dos estudantes, em consonância com os objetivos estabelecidos pela Lei Federal nº 11.947/2009;

d) Diversificação do cardápio: ampliar as possibilidades de preparações e garantir maior variedade de alimentos oferecidos aos alunos, em conformidade com o planejamento elaborado pela equipe técnica de nutrição;

e) Eficiência na gestão do abastecimento: proporcionar maior previsibilidade e regularidade no fornecimento, favorecendo o planejamento das aquisições, a adequada gestão dos estoques e a redução de perdas decorrentes de armazenamento inadequado ou de prazos de validade incompatíveis com a demanda;

f) Conformidade normativa: assegurar que os produtos adquiridos e seu fornecimento observem a legislação e os atos normativos aplicáveis à alimentação escolar, especialmente as disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais normas pertinentes.

A contratação busca, portanto, assegurar a disponibilização regular de alimentos adequados e seguros para o atendimento dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento e o rendimento escolar dos estudantes, conforme os objetivos estabelecidos no art. 2º da Lei Federal nº 11.947/2009.

Adicionalmente, a contratação deverá observar as disposições da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normas vigentes aplicáveis à execução do PNAE, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos alimentos, à segurança alimentar e nutricional e ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da educação básica pública.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2026, estando compatível com as diretrizes institucionais e com a previsão de demanda para o período.

Foram considerados, para fins de planejamento, o encerramento da vigência das Atas de Registro de Preços anteriormente firmadas, bem como as projeções de consumo e de atendimento das unidades escolares para os próximos 12 (doze) meses, assegurando a continuidade da prestação do serviço de alimentação escolar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 . Amostras e Documentação Técnica

Após a fase de julgamento das propostas, a empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar à Equipe Técnica de Alimentação Escolar, no prazo de 20 (vinte) dias, sob pena de desclassificação:

4.1.1. Uma AMOSTRA de cada item, em sua embalagem original, de acordo com as especificações do Termo de Referência, para verificação das características físicas e sensoriais;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

4.1.2. A análise das amostras consistirá na avaliação da conformidade dos itens apresentados pela empresa, verificando sua aderência às especificações estabelecidas no Termo de Referência. A marca deve ser obrigatoriamente a mesma apresentada na proposta comercial;

4.1.3. As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante, número do item e número do processo licitatório;

4.1.4. Não haverá devolução das amostras, uma vez que todas serão abertas para análise técnica e verificação de conformidade;

4.1.5. CÓPIA AUTENTICADA (ou cópia simples acompanhada do original para conferência) dos documentos relacionados abaixo:

a) Licença Sanitária válida (Alvará Sanitário) emitida pelo órgão competente, comprovando que a empresa armazenadora e/ou distribuidora foi devidamente licenciada e está sob fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido oficialmente, encontrando-se apta ao seu funcionamento regular;

b) Título de registro ou certificado do SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo), SIF/MAPA (Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) do fabricante e o Registro de Rótulo do Produto (contemplando todas as informações acerca do produto);

c) Ficha técnica detalhada de cada produto, emitida pelo fabricante, contendo informações nutricionais, ingredientes (confirmando ausência de aditivos proibidos) e prazo de validade;

d) Laudo bromatológico conclusivo dos produtos ofertados, emitido por laboratório oficial ou por laboratório devidamente habilitado/acreditado para a realização dos respectivos ensaios, observada a legislação sanitária vigente e o correspondente escopo analítico. O laudo deverá ter sido emitido há, no máximo, 180 (cento e oitenta) dias da data de sua apresentação à Administração, devendo identificar de forma inequívoca o produto analisado, marca, fabricante, lote da amostra, data da análise, métodos analíticos empregados, resultados obtidos, parâmetros de referência e conclusão quanto à conformidade. As análises deverão ser compatíveis com a natureza e composição de cada produto, contemplando, quando aplicáveis, ensaios físico-químicos, microbiológicos, microscópicos/histológicos, organolépticos e pesquisas de

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

contaminantes ou outras substâncias indesejáveis previstas na legislação sanitária específica. Para produtos que apresentem em sua rotulagem alegações de composição ou nutricionais, tais como “fonte de”, “rico em”, “alto conteúdo”, “enriquecido com” ou equivalentes, deverão ser apresentados resultados analíticos que comprovem os respectivos nutrientes ou componentes declarados, quando exigível pela legislação. Na análise microscópica/histológica, quando aplicável, deverão ser identificados os elementos característicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo ser constatada a presença de elementos estranhos ou incompatíveis com a composição declarada no rótulo. Os resultados deverão demonstrar que os produtos atendem aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de identidade e qualidade e demais requisitos estabelecidos pela legislação sanitária vigente, bem como às especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

e) Comprovação da designação de profissional devidamente capacitado em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, podendo estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de funcionário capacitado que exerça suas atividades de forma efetiva no local, sendo responsável pela implementação e pelo cumprimento dos parâmetros e critérios estabelecidos na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026. Para a comprovação deverá ser apresentado o documento de designação do responsável pelas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, quando este não for o proprietário do estabelecimento, documento que comprove o vínculo do responsável designado com a empresa, mediante apresentação do contrato de trabalho, ficha ou registro de empregado, ou contrato de prestação de serviços e o(s) certificado(s) de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do responsável designado, conforme previsto na legislação sanitária vigente;

f) Comprovação de regularidade sanitária dos veículos utilizados no transporte de alimentos, mediante apresentação de CEVS emitido pela SIVISA. Na hipótese de terceirização do serviço de entrega, deverá ser apresentada o CEVS da empresa prestadora, bem como o respectivo contrato de prestação de serviços, conforme legislação vigente;

g) Comprovação de que os veículos de transporte possuem isolamento térmico e equipamento de refrigeração capaz de manter o produto a temperaturas de congelamento (mínimo -12°C ou conforme especificação do fabricante);

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

h) Certificado original de calibração (RBC Inmetro) ou (ISO Metro) para veículos que transportam produtos perecíveis.

4.1.6. Justificam-se as exigências de apresentação de amostras, bem como de qualificação técnica e sanitária, em razão da natureza do objeto, que compreende a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Tais exigências têm por finalidade assegurar que os produtos fornecidos atendam aos requisitos de qualidade, identidade, segurança e condições higiênico-sanitárias estabelecidos pela legislação vigente, bem como às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência, contribuindo para a proteção da saúde e segurança dos alunos atendidos pela rede pública de ensino;

4.1.7. A exigência de amostras visa possibilitar a avaliação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas, especialmente quanto às características, composição, apresentação, embalagem, rotulagem e demais requisitos definidos para cada item;

4.1.8. A qualificação técnica e sanitária, por sua vez, busca comprovar que a licitante possui condições de fornecer produtos em conformidade com as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis ao objeto, mediante documentação pertinente e compatível com a natureza dos produtos.

4.1.9. A análise dos documentos e amostras será realizada pela área técnica da Divisão de Merenda Escolar, em conjunto com o Departamento Administrativo e Financeiro da Secretaria Municipal de Educação. Caso o licitante apresente documentos e/ou amostras em desconformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, será declarado desclassificado, sendo convocado o subsequente conforme ordem de classificação.

4.1.10. Os documentos e amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação - Divisão de Merenda Escolar (DME), situada na Rua General Júlio Salgado, nº 996, Tabaú, Pindamonhangaba-SP, das 8:00h às 16:00h.

4.1.11. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Divisão de Merenda Escolar do Município, a quem competirá verificar o cumprimento das cláusulas contratuais, das especificações técnicas e da legislação aplicável.

4.1.12. A avaliação da qualidade dos produtos, no que se refere à descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, conforme especificações constantes no edital, será realizada no

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

ato da entrega e, a qualquer tempo, sempre que a Divisão de Merenda Escolar do Município julgar necessário.

4.1.13. Adicionalmente, deverão ser observadas as diretrizes do Programa de Alimentação Escolar, conforme disciplinado pelos órgãos reguladores competentes, com o objetivo de assegurar o fornecimento de alimentação adequada, segura e em conformidade com os padrões de qualidade exigidos para atendimento aos alunos da rede pública municipal.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas dos itens foram definidas com base no histórico de consumo da Rede Municipal de Ensino, considerando o período de referência utilizado para a elaboração da estimativa, bem como as projeções de demanda para os 12 (doze) meses de vigência da contratação.

O dimensionamento dos quantitativos tem por finalidade atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SME, por meio da Divisão de Merenda Escolar – DME, assegurando o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

Ressalta-se que, por se tratar de alimentos de consumo variável, foi adotada margem de segurança destinada a atender eventuais oscilações de demanda, tais como o aumento do número de matrículas ou outras situações supervenientes que possam demandar alterações no cronograma de fornecimento. Para a definição das quantidades, foram considerados, de forma conjunta, o número de alunos atualmente atendidos pela Rede Municipal de Ensino, o histórico de consumo dos exercícios anteriores, o cardápio elaborado pela equipe técnica de nutrição, a frequência de oferta dos alimentos e o calendário escolar, em observância às diretrizes e aos parâmetros aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O quantitativo estimado também considera a previsão de ampliação da Rede Municipal de Ensino, incluindo a possível inauguração de novas unidades escolares durante o período de vigência da contratação, bem como eventual aumento do número de matrículas. Tais projeções foram consideradas na definição dos quantitativos dos itens cuja demanda poderá ser diretamente impactada pela expansão da rede.

Para os itens específicos, observaram-se os seguintes critérios:

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

a) Polpas de Frutas - Novos sabores: O quantitativo foi estimado com base no histórico médio de consumo dos sabores de polpas já incorporados ao cardápio da Rede Municipal de Ensino, considerando-se a frequência de oferta e a previsão de introdução dos novos sabores na alimentação escolar.

b) Açaí com Guaraná: o quantitativo foi calculado considerando o per capita estimado de 250 ml por aluno, a previsão de oferta de 02 (duas) vezes durante o período letivo e o número estimado de alunos atendidos;

c) Legumes Congelados: o quantitativo foi estimado com base no histórico de consumo de produtos da mesma categoria já utilizados na alimentação escolar, considerando a frequência de utilização prevista no cardápio e o número de alunos atendidos.

Dessa forma, os quantitativos estimados refletem a necessidade projetada da Administração, estando fundamentados em dados históricos de consumo, critérios técnicos de planejamento nutricional e projeções de expansão da Rede Municipal de Ensino, buscando assegurar o atendimento adequado e contínuo dos alunos durante o período de vigência da contratação.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONGELADOS	ATAS ANTERIORES	CONSUMO DAS ATAS ANTERIORES	CONSUMO ESTIMADO PARA 12 MESES
Açaí com guaraná	*Item novo*	-	2.500
Brócolis congelado	3.000	700	2.000
Mandioca congelada	4.000	1.700	3.000
Mandioquinha salsa congelada	4.000	1.300	3.000
Milho verde congelado	4.000	340	2.000
Morango IQF, congelado	2.000	0	2.000
Polpa de fruta mista sabor morango e maçã, congelada	*Item novo*	-	5.000
Polpa de fruta mista sabor uva e maçã, congelada	*Item novo*	-	5.000
Polpa de fruta sabor abacaxi, congelada	3.500	3.500	5.000
Polpa de fruta sabor acerola, congelada	3.500	3.500	5.000
Polpa de fruta sabor caju, congelada	3.500	3.500	5.000
Polpa de fruta sabor goiaba, congelada	3.500	3.500	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

Polpa de fruta sabor maracujá, congelada	4.000	4.000	5.000
Polpa mista de fruta sabor frutas vermelhas (morango, framboesa e amora) congelada	4.000	2.500	5.000
Polpa de fruta sabor uva, congelada	4.500	4.500	5.000

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Diante das necessidades apontadas neste Estudo Técnico Preliminar, o atendimento da demanda requer a contratação de empresa especializada, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

A aquisição dos itens objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, verificando-se ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos itens a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos.

Nesse contexto, a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, mostra-se adequada para assegurar a ampla competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação fundamenta-se no art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021 e encontra respaldo no art. 100, incisos II, III e IV, do Decreto Municipal nº 6.545/2023, que regulamenta a referida Lei no âmbito municipal. O referido instrumento mostra-se adequado quando presentes, entre outras, condições relacionadas à necessidade de contratações frequentes, à previsão de entregas parceladas e à impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos demandados pela Administração.

No caso em análise, a adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se a solução mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, especialmente polpas de frutas, legumes, morango e açaí, considerando as características do objeto e a dinâmica de consumo da Rede Municipal de Ensino, pelas seguintes razões:

a) Periodicidade e continuidade do fornecimento: os gêneros alimentícios objeto da contratação são itens de consumo frequente e, em sua maioria, de natureza perecível, exigindo rigorosa logística de conservação e cadeia de frio. Dessa forma, faz-se necessário o fornecimento contínuo e a realização de entregas periódicas ao longo do ano letivo, de modo a assegurar a

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos e a segurança alimentar das refeições oferecidas aos alunos;

b) Entregas parceladas e gestão de estoques: o fornecimento parcelado mostra-se necessário em razão das limitações de espaço físico e de capacidade de armazenamento refrigerado e/ou congelado das unidades escolares. A realização de entregas de acordo com a necessidade efetiva da Administração permite melhor gestão dos estoques, considerando os prazos de validade dos produtos, as condições adequadas de conservação e a capacidade de recepção e armazenamento das unidades;

c) Variabilidade da demanda e impossibilidade de definição exata dos quantitativos: em razão da dinâmica própria da alimentação escolar, os quantitativos efetivamente consumidos podem sofrer oscilações ao longo do exercício, decorrentes, entre outros fatores, de alterações no número de alunos matriculados e atendidos, da frequência escolar, da execução do cardápio e de eventuais ajustes no planejamento da alimentação escolar. Nesse contexto, embora seja possível estabelecer quantitativos estimados para fins de planejamento da contratação, não se mostra possível determinar, com absoluta precisão, as quantidades que serão efetivamente demandadas em cada período ou remessa. O SRP, portanto, proporciona maior flexibilidade para que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva da Rede Municipal de Ensino;

d) Eficiência administrativa e economicidade: a utilização do SRP possibilita a seleção prévia de fornecedores e o registro dos respectivos preços, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma célere e conforme a necessidade da Administração, sem a necessidade de instauração de sucessivos procedimentos licitatórios para cada aquisição. A sistemática contribui, ainda, para a racionalização dos procedimentos administrativos, a obtenção de condições mais vantajosas, a transparência das contratações e a otimização dos recursos públicos;

e) Regularidade do abastecimento: o registro prévio dos preços e das condições de fornecimento possibilita maior previsibilidade e segurança para o planejamento das aquisições durante a vigência da Ata de Registro de Preços, contribuindo para evitar desabastecimentos e assegurar a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

Diante do exposto, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui a forma mais adequada para a presente contratação, por possibilitar aquisições de acordo com a demanda efetiva da Administração, mediante entregas parceladas e planejadas, proporcionando maior

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

flexibilidade na gestão do abastecimento, eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos e, sobretudo, a continuidade e a regularidade do serviço de alimentação escolar, em conformidade com a legislação vigente.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, considerando pesquisas em diversas fontes, incluindo contratações públicas similares e preços praticados no mercado, de modo a refletir de forma adequada o valor previsto para a execução do objeto.

O custo estimado total da contratação é de **R$1.955.540,00 (Um milhão, novecentos e cinquenta e cinco mil, quinhentos e quarenta reais).**

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A definição dos quantitativos e das especificações dos itens considerou o ciclo de vida dos alimentos, a natureza perecível dos produtos e as necessidades nutricionais dos alunos, bem como as especificações usuais praticadas no mercado. Para tanto, foram observadas as disposições constantes em leis, decretos, portarias, resoluções, instruções normativas e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes de regulamentação e controle sanitário (ANVISA e MAPA).

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí), visando garantir a regularidade no abastecimento das unidades escolares da rede municipal de ensino.

A execução contratual deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes e os padrões de qualidade estabelecidos, assegurando o fornecimento de alimentos adequados ao consumo, em condições que atendam às exigências nutricionais e de segurança alimentar dos alunos.

LOTE ÚNICO – ALIMENTOS CONGELADOS POLPAS DE FRUTAS, LEGUMES, MORANGO E AÇAÍ			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**
	AÇAI COM GUARANÁ	Unidade	2.500

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

1	Produto congelado (- 18ºC) e pronto para consumo, com 3,6 litros, isento de leite ou traços de leite e sem glúten. INGREDIENTES: Polpa de açaí, água, xarope de glicose, extrato de guaraná, espessantes, estabilizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Características gerais: O açaí deverá ser isento de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: marrom arroxeado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: característico. Embalagem: caixa de polietileno de baixa densidade, lacrada, contendo aproximadamente 3,6 litros e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.		
2	**BRÓCOLIS CONGELADO** Preparado a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	2.000
3	**MANDIOCA CONGELADA** Preparada a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	3.000
4	**MANDIOQUINHA SALSA CONGELADA** Preparado a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra rápido (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1kg.	Kg	3.000
5	**MILHO VERDE CONGELADO** Preparado a partir de grãos frescos e selecionados, passando por processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente e atóxico de aproximadamente 300g.	Pct	2.000
	MORANGO IQF, CONGELADO	Kg	2.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

6	Ingredientes: morangos congelados individualmente em processo ultrarrápido IQF (Individual Quick Freezing), sem folhas ou adição de qualquer outro ingrediente. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo aproximadamente 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, o dizer: "Indústria Brasileira", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote.		
7	**POLPA DE FRUTA MISTA SABOR MORANGO E MAÇÃ, CONGELADA** Produto não diluído, obtido da parte comestível do morango e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Morango e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: avermelhado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do morango e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (-18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
8	**POLPA DE FRUTA MISTA SABOR UVA E MAÇÃ, CONGELADA** Produto não diluído, obtido da parte comestível da uva e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
9	**POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível do abacaxi (Ananas comusus, L., Merril), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Abacaxi. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor abacaxi deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao marfim; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
10	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da acerola (Malpighia, spp), através de processo tecnológico adequado. Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor acerola deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspecto: Congelado; Cor: variando do amarelo ao vermelho, característico; Odor: característico; Sabor: característico. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) – mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1 kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
11	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível do caju (Anacardium occidentale, L.), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Caju. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor caju deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao amarelado; Sabor: levemente ácido e adstringente, próprio; Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: “Indústria Brasileira” e “100% polpa”, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
12	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Goiaba. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: variando do branco ao vermelho; Sabor: levemente ácido, próprio; Aroma: próprio da goiaba. Prazo de	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
13	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (Passiflora, spp.), através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Maracujá. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: amarelo a alaranjado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do maracujá. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		
14	**POLPA MISTA DE FRUTA SABOR FRUTAS VERMELHAS (MORANGO, FRAMBOESA E AMORA) CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Morango, amora e framboesa. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor morango, amora e framboesa deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspecto: congelado; Cor: vermelha, característico; Odor: característico; Sabor: característico. Prazo de Validade: Congelado: (-18ºC) – mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: “Indústria Brasileira” e “100% polpa”, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).	Kg	5.000
15	**POLPA DE FRUTA SABOR UVA, CONGELADA** Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas:	Kg	5.000

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

	Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: "Indústria Brasileira" e "100% polpa", Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		

9. JUSTIFICATIVA PARA NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO

A adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço Global justifica-se pela natureza comum dos itens, os quais integram o mesmo nicho de mercado e compartilham exigências logísticas idênticas, notadamente a necessidade de transporte sob temperatura controlada e a periodicidade de entrega.

A opção pela não divisão do objeto em múltiplos lotes fundamenta-se no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, considerando que o parcelamento só deve ser adotado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, o que não se verifica no presente caso pelas razões expostas a seguir:

a) Eficiência Operacional e Logística: Em estrita observância às diretrizes de planejamento da nova lei, a Administração busca priorizar a viabilidade da gestão contratual. Itens congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) exigem uma cadeia de frio rigorosa e ininterrupta. A centralização em um único fornecedor facilita o controle da execução, mitigando o impacto na rotina dos funcionários das cozinhas ao concentrar o recebimento em cronogramas unificados. Isso evita múltiplas interrupções diárias para conferência, reduz o fluxo de veículos pesados em áreas escolares e garante maior controle sanitário e de integridade térmica dos produtos;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

b) Economia de Escala e Eficiência: O agrupamento permite que os licitantes apresentem propostas mais vantajosas ao diluir custos fixos operacionais — como frete refrigerado especializado, logística de carga e descarga e custos administrativos — sobre o conjunto de itens. Evita-se a "pulverização" do objeto, que elevaria os custos unitários e tornaria a entrega de itens isolados economicamente desinteressante para o mercado, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;

c) Padronização Nutricional e Qualidade: A gestão centralizada assegura a uniformidade de sabor, acidez e textura (especialmente nas polpas de frutas), garantindo que o padrão nutricional e sensorial das refeições seja idêntico em toda a Rede Municipal de Ensino. A natureza homogênea dos itens e sua interdependência logística reforçam que a fragmentação multiplicaria o risco de descongelamento precoce durante múltiplas descargas e dificultaria a padronização microbiológica;

d) Afinidade Comercial e Sustentabilidade: Os itens agrupados possuem estreita afinidade de mercado, sendo usualmente comercializados de forma conjunta por empresas especializadas no ramo. Além disso, a concentração logística atende ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, ao reduzir a emissão de poluentes por meio da otimização de rotas;

e) Eficiência Administrativa e Fiscalização: A centralização do fornecimento em um único licitante otimiza a gestão contratual e o controle de qualidade, reduzindo o custo operacional da Administração. Com um interlocutor único, a comunicação é agilizada e a responsabilidade por eventuais falhas logísticas é claramente delimitada, evitando a dispersão de responsabilidades entre múltiplos contratados. Essa estrutura permite um controle de qualidade mais assertivo e uma fiscalização de prazos e padrões técnicos muito mais rigorosa, garantindo a eficiência administrativa e a segregação de funções em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

A Administração reitera que o agrupamento não compromete a competitividade, visto que o mercado local e regional dispõe de inúmeras empresas com capacidade técnica e operacional para atender à demanda integral do grupo. Acredita-se que tal modelagem amplia a competitividade ao oferecer um volume de contratação atraente, aumentando a probabilidade de propostas mais vantajosas e garantindo a eficiência e a economicidade em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração Municipal busca alcançar resultados que promovam a economicidade, a eficácia, a eficiência e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, assegurando, simultaneamente, a continuidade e a qualidade da alimentação escolar ofertada aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino.

A eventual aquisição de gêneros alimentícios congelados (polpas de frutas, legumes, morango e açaí) deverá proporcionar os seguintes resultados:

a) Garantia da continuidade do abastecimento: assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios escolares durante o período letivo, evitando desabastecimentos e interrupções no atendimento aos alunos;

b) Oferta de alimentação adequada e saudável: contribuir para a oferta de refeições diversificadas, seguras e nutricionalmente adequadas às diferentes faixas etárias atendidas pela Rede Municipal de Ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

c) Qualidade nutricional e segurança dos alimentos: garantir a aquisição de produtos que atendam aos padrões de qualidade e segurança sanitária estabelecidos na legislação vigente, contribuindo para a prevenção de riscos à saúde e de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

d) Diversificação do cardápio escolar: ampliar as possibilidades de preparações e proporcionar maior variedade de alimentos aos alunos, mediante a utilização de polpas de frutas, legumes, morango e açaí, de acordo com o planejamento elaborado pela equipe técnica de nutrição;

e) Adequação às necessidades por faixa etária: assegurar que os produtos e preparações destinados às diferentes faixas etárias observem as necessidades nutricionais específicas dos alunos, inclusive as exigências aplicáveis ao atendimento das crianças menores de 3 (três) anos, conforme a regulamentação vigente do PNAE;

f) Eficiência na gestão de estoques: aproveitar as características de conservação dos produtos congelados para promover melhor planejamento das compras, armazenamento e distribuição, considerando os prazos de validade, a capacidade de armazenamento das unidades escolares e a demanda efetiva da Rede Municipal de Ensino;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

g) Redução de perdas e desperdícios: contribuir para a redução de perdas decorrentes de deterioração ou de aquisição em quantidades incompatíveis com a capacidade de armazenamento e o consumo, mediante fornecimento parcelado e de acordo com a necessidade da Administração;

h) Economicidade: promover a utilização racional dos recursos públicos, mediante planejamento das aquisições, registro prévio de preços e realização das compras conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando aquisições desnecessárias e contribuindo para a obtenção de condições economicamente vantajosas;

i) Eficiência administrativa: reduzir a necessidade de instauração de procedimentos sucessivos para aquisição dos mesmos gêneros alimentícios, mediante a utilização do Sistema de Registro de Preços, proporcionando maior agilidade, previsibilidade e racionalização dos processos de aquisição;

j) Otimização dos recursos humanos e materiais: proporcionar maior eficiência às atividades de planejamento, recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, permitindo melhor organização das equipes responsáveis pela alimentação escolar e utilização adequada da estrutura disponível;

k) Conformidade legal e sanitária: assegurar que os produtos adquiridos e seu fornecimento estejam em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normas aplicáveis, incluindo os atos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais órgãos competentes;

l) Sustentabilidade ambiental: contribuir para a redução do desperdício de alimentos e para o uso racional dos recursos públicos e materiais, mediante planejamento das quantidades, fornecimento parcelado e adequação das aquisições à demanda efetiva, observadas as condições de armazenamento e conservação dos produtos.

Como resultado final, pretende-se assegurar uma gestão mais eficiente e econômica do abastecimento da alimentação escolar, com fornecimento regular de produtos de qualidade e adequados às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a continuidade do serviço público de alimentação escolar e o melhor aproveitamento dos recursos públicos empregados na contratação.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para assegurar a adequada execução da contratação, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

a) Elaboração do Termo de Referência detalhado, contemplando todas as especificações técnicas dos produtos a serem fornecidos;

b) Capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, abrangendo procedimentos de acompanhamento, controle de qualidade e conferência de entregas nas unidades escolares;

c) Adequação dos espaços de armazenamento nas unidades escolares, garantindo condições adequadas de conservação e higiene dos alimentos;

d) Planejamento logístico para recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos produtos às unidades escolares, garantindo a regularidade do fornecimento e a integridade dos alimentos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para o atendimento do objeto da contratação em referência.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando que esta aquisição é referente a alimentos, as ações quanto a manipulação, preparação, distribuição aos alunos nas escolas e processo de higiene geral, destinação final dos resíduos, entre outros, deverá ter atenção à práticas determinadas legalmente, com a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentáveis com menor impacto possível, favorecendo a boa saúde da população e a preservação do meio ambiente.

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem encaminhadas ao serviço de coleta específico.

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das unidades são resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA n° 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Os impactos estão principalmente relacionados à geração de resíduos orgânicos e de embalagens. Devem ser adotadas práticas de descarte adequado e, sempre que possível, incentivar a aquisição de produtos de origem local, promovendo sustentabilidade e redução de impactos ambientais.

Contudo, a licitante vencedora deverá respeitar as normas e princípios ambientais, no que couber, trabalhando continuamente para minimizar ou mitigar efeitos de possíveis danos ao meio ambiente, utilizando-se, por exemplo, de tecnologias limpas e materiais que contribuam para a sustentabilidade do equilíbrio ambiental, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG 01/2010, e art. 5º (do princípio do desenvolvimento nacional sustentável), inciso IV do art. 11 e art. 144 da Lei 14.133/2021, tais como:

1. Execução dos serviços objetos deste documento envolvendo o consumo minimizado de materiais e recursos como papel, tintas, energia elétrica, água e demais insumos, contribuindo para a demanda por matéria-prima e a menor geração de resíduos tanto quanto possível;

2. A minimização da produção de materiais impressos, como relatórios, folders, cartazes e flyers, evitando gerar resíduos sólidos, como papel, embalagens e materiais descartáveis, com menores impactos ambientais quanto possível, como a poluição do solo e dos recursos hídricos;

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

3. A utilização minimizada de energia elétrica, combustíveis e transporte para a realização de atividades de comunicação e produção editorial reduzindo a emissão de gases de efeito estufa (CO2, CH4, N2O), contribuindo assim, para o aquecimento global e as mudanças climáticas;

4. Favorecer o reaproveitamento de material utilizado sempre que possível, praticando a logística reversa para o desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

14. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na avaliação técnica realizada para esta contratação e considerando os registros das aquisições anteriores, conclui-se que este procedimento licitatório é positivo e viável, estando devidamente fundamentado no tipo de solução escolhida, conforme previsto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a equipe responsável pelo planejamento declara que a contratação é viável, considerando-se a adequação da solução às necessidades da Divisão de Merenda Escolar, a disponibilidade de fornecedores no mercado e a conformidade com os requisitos técnicos, sanitários e legais aplicáveis.

Conclui-se, portanto, que a contratação é necessária, adequada e atende ao interesse público, garantindo a continuidade e a qualidade da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino.

Luciana de Oliveira Ferreira

Secretária Municipal de Educação

Andrea Guerrero Vieira

Diretora de Administração e Finanças da Educação

Cibele Aguiar Gama

Chefe de Divisão de Merenda Escolar

Aline Karla dos Santos Silva

Nutricionista RT - Alimentação Escolar

Assinado por 3 pessoas: ALINE KARLA DOS SANTOS SILVA, LUCIANA DE OLIVEIRA FERREIRA e ANDREA GUERRERO VIEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pindamonhangaba.1doc.com.br/verificacao/4788-33DD-B2D6-DF22 e informe o código 4788-33DD-B2D6-DF22

Anexo
Proposta Comercial

PC 016376/2026

Documento:		**IE:**			
Fornecedor:					
Endereço:					
Bairro:		**Cidade:**		**UF:**	
CEP:		**Tel:**		**Email:**	

Forma de pagamento:			
Prazo de entrega:		**Validade:**	

Observação:

Comprador:	CASUTTANI - Chrisleide Aparecida Suttani

Lote: 1 - Lote 1 (Ampla disputa)

1	1.005.003.00027505	Açai com guaraná especificação: Produto congelado (- 18ºC) e pronto para consumo, com 3,6 litros, isento de leite ou traços de leite e sem glúten. INGREDIENTES: Polpa de açaí, água, xarope de glicose, extrato de guaraná, espessantes, estabilizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Características gerais: O açaí deverá ser isento de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: marrom arroxeado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: característico. Embalagem: caixa de polietileno de baixa densidade, lacrada, contendo aproximadamente 3,6 litros e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.		UN	2.500,00000		
2	1.005.002.00015220	BRÓCOLIS CONGELADO especificação: BrÃ³colis congelado â€“ preparado a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienizaÃ§Ã£o, branqueamento, prÃ©-resfriamento e congelamento ultrarrÃ¡pido. Validade mÃnima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primÃ¡ria: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atÃ³xico de aproximadamente 1 kg.		KG	2.000,00000		
3	1.005.002.00015222	MANDIOCA CONGELADA especificação: Mandioca congelada – preparada a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré resfriamento e congelamento ultrarrápido. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1 kg.		KG	3.000,00000		

4	1.005.002.00015223	MANDIOQUINHA SALSA CONGELADA especificação: Mandioquinha salsa congelada – preparada a partir de vegetal fresco e selecionado, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré resfriamento e congelamento ultrarrápido. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico de aproximadamente 1 kg.		KG	3.000,00000		
5	1.005.003.00023867	MILHO VERDE CONGELADO especificação: Preparado a partir de grãos frescos e selecionados, passando por processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento (IQF). Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente e atóxico de aproximadamente 300g.		UN	2.000,00000		
6	1.005.001.00026035	MORANGO IQF, CONGELADO especificação: Ingredientes: morangos congelados individualmente em processo ultrarrÃ¡pido IQF (Individual Quick Freezing), sem folhas ou adiÃ§Ã£o de qualquer outro ingrediente. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo aproximadamente 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, o dizer: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer: nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote.		KG	2.000,00000		

7	1.005.003.00026525	POLPA DE FRUTA MISTA SABOR MORANGO E MAÇÃ, CONGELADA especificação: Produto não diluído, obtido da parte comestível do morango e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Morango e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: avermelhado; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio do morango e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: “Indústria Brasileira” e “100% polpa”, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		KG	5.000,00000		

8	1.005.003.00026526	POLPA DE FRUTA MISTA SABOR UVA E MAÇÃ, CONGELADA especificação: Produto não diluído, obtido da parte comestível da uva e da maçã, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva e maçã concentrado. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva e da maçã. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: “Indústria Brasileira” e “100% polpa”, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		KG	5.000,00000		

9	1.005.001.00021235	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, CONGELADA especificação: Produto nÃ£o fermentado, nÃ£o concentrado, nÃ£o diluÃ do, obtido da parte comestÃvel do abacaxi (Ananas comusus, L., Merril), atravÃ©s de processo tecnolÃ³gico adequado. INGREDIENTES: Abacaxi. Sem adiÃ§Ã£o de aÃ§Ãºcar, aromatizante, corante e conservante. CaracterÃsticas gerais: A polpa de fruta sabor abacaxi deverÃ¡ ser obtida de frutas frescas, maduras, sÃ£s e limpas com caracterÃsticas fÃsico-quÃmicas e organolÃ©pticas do fruto e isentas de matÃ©ria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. NÃ£o deverÃ¡ conter fragmentos das partes nÃ£o comestÃveis da fruta, nem substÃ¢ncias estranhas Ã sua composiÃ§Ã£o normal. CaracterÃsticas organolÃ©pticas: Aspecto: caracterÃstico, congelado; Cor: variando do branco ao marfim; Sabor: Ã¡cido, prÃ³prio; Aroma: prÃ³prio do abacaxi. Prazo de Validade: Congelado: (-18ÂºC) - mÃnima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega nÃ£o deverÃ¡ ser superior a 90 dias da data de fabricaÃ§Ã£o. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, os dizeres: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€? e â€œ100% polpaâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer: nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote. As embalagens primÃ¡rias de 100g deverÃ£o ser acondicionadas em saco plÃ¡stico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachÃªs).		KG	5.000,00000		

10	1.005.003.00024380	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, CONGELADA especificação: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da acerola (malpighia, spp), através de processo tecnológico adequado. Ingredientes: acerola. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: a polpa de fruta sabor acerola deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: aspecto: congelado; cor: variando do amarelo ao vermelho, característico; odor: característico; sabor: característico. Prazo de validade: congelado: (- 18ºc) – mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1 kg do produto e as seguintes informações: denominação de venda, marca do produto, nome e endereço do fabricante, número de registro no Ministério Da Agricultura, data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, data de fabricação, número do lote, os dizeres: “indústria brasileira” e “100% polpa”, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional e o dizer: não contém glúten. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		KG	5.000,00000		

11	1.005.001.00021237	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, CONGELADA especificação: Produto nÃ£o fermentado, nÃ£o concentrado, nÃ£o diluÃ do, obtido da parte comestÃvel do caju (Anacardium occidentale, L.), atravÃ©s de processo tecnolÃ³gico adequado. INGREDIENTES: Caju. Sem adiÃ§Ã£o de aÃ§Ãºcar, aromatizante, corante e conservante. CaracterÃsticas gerais: A polpa de fruta sabor caju deverÃ¡ ser obtida de frutas frescas, maduras, sÃ£s e limpas com caracterÃsticas fÃsico-quÃmicas e organolÃ©pticas do fruto e isentas de matÃ©ria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. NÃ£o deverÃ¡ conter fragmentos das partes nÃ£o comestÃveis da fruta, nem substÃ¢ncias estranhas Ã sua composiÃ§Ã£o normal. CaracterÃsticas organolÃ©pticas: Aspecto: caracterÃstico, congelado; Cor: variando do branco ao amarelado; Sabor: levemente Ã¡cido e adstringente, prÃ³prio; Aroma: prÃ³prio do caju. Prazo de Validade: Congelado: (- 18Â°C) - mÃnima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega nÃ£o deverÃ¡ ser superior a 90 dias da data de fabricaÃ§Ã£o. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, os dizeres: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€? e â€œ100% polpaâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote. As embalagens primÃ¡rias de 100g deverÃ£o ser acondicionadas em saco plÃ¡stico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachÃªs).		KG	5.000,00000		

12	1.005.001.00022108	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, CONGELADA especificação: Produto nÃ£o fermentado, nÃ£o concentrado, nÃ£o diluÃ do, obtido da parte comestÃvel da goiaba, atravÃ©s de processo tecnolÃ³gico adequado. INGREDIENTES: Goiaba. Sem adiÃ§Ã£o de aÃ§Ãºcar, aromatizante, corante e conservante. CaracterÃsticas gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverÃ¡ ser obtida de frutas frescas, maduras, sÃ£s e limpas, com caracterÃsticas fÃsico-quÃ micas e organolÃ©pticas do fruto e isentas de matÃ©ria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. NÃ£o deverÃ¡ conter fragmentos das partes nÃ£o comestÃveis da fruta, nem substÃ¢ncias estranhas Ã sua composiÃ§Ã£o normal. CaracterÃsticas organolÃ©pticas: Aspecto: caracterÃstico, congelado; Cor: variando do branco ao vermelho; Sabor: levemente Ã¡cido, prÃ³prio; Aroma: prÃ³prio da goiaba. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ÂºC) - mÃnima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega nÃ£o deverÃ¡ ser superior a 90 dias da data de fabricaÃ§Ã£o. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, os dizeres: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€? e â€œ100% polpaâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer: nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote. As embalagens primÃ¡rias de 100g deverÃ£o ser acondicionadas em saco plÃ¡stico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachÃªs).		UN	5.000,00000		

13	1.005.001.00021239	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, CONGELADA especificação: Produto nÃ£o fermentado, nÃ£o concentrado, nÃ£o diluÃ do, obtido da parte comestÃvel do maracujÃ¡ (Passiflora, spp.), atravÃ©s de processo tecnolÃ³gico adequado. INGREDIENTES: MaracujÃ¡. Sem adiÃ§Ã£o de aÃ§Ãºcar, aromatizante, corante e conservante. CaracterÃsticas gerais: A polpa de fruta sabor maracujÃ¡ deverÃ¡ ser obtida de frutas frescas, maduras, sÃ£s e limpas com caracterÃsticas fÃsico-quÃmicas e organolÃ©pticas do fruto e isentas de matÃ©ria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. NÃ£o deverÃ¡ conter fragmentos das partes nÃ£o comestÃveis da fruta, nem substÃ¢ncias estranhas Ã sua composiÃ§Ã£o normal. CaracterÃsticas organolÃ©pticas: Aspecto: caracterÃstico, congelado; Cor: amarelo a alaranjado; Sabor: Ã¡cido, prÃ³prio; Aroma: prÃ³prio do maracujÃ¡. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ÂºC) - mÃ nima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega nÃ£o deverÃ¡ ser superior a 90 dias da data de fabricaÃ§Ã£o. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, os dizeres: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€? e â€œ100% polpaâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote. As embalagens primÃ¡rias de 100g deverÃ£o ser acondicionadas em saco plÃ¡stico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachÃªs).		KG	5.000,00000		

14	1.005.001.00021238	POLPA MISTA DE FRUTA SABOR FRUTAS VERMELHAS (MORANGO, FRAMBOESA E AMORA) CONGELADA especificação: Produto nÃ£o fermentado, nÃ£o concentrado, nÃ£o diluÃ do, obtido atravÃ©s de processo tecnolÃ³gico adequado. INGREDIENTES: Morango, amora e framboesa. Sem adiÃ§Ã£o de aÃ§Ãºcar, aromatizante, corante e conservante. CaracterÃsticas gerais: A polpa de fruta sabor morango, amora e framboesa deverÃ¡ ser obtida de frutas frescas, maduras, sÃ£s e limpas com caracterÃ sticas fÃsico-quÃmicas e organolÃ©pticas do fruto e isentas de matÃ©ria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. NÃ£o deverÃ¡ conter fragmentos das partes nÃ£o comestÃveis da fruta, nem substÃ¢ncias estranhas Ã sua composiÃ§Ã£o normal. CaracterÃsticas OrganolÃ©pticas: Aspecto: congelado; Cor: vermelha, caracterÃstico; Odor: caracterÃstico; Sabor: caracterÃstico. Prazo de Validade: Congelado: (-18ÂºC) â€“ mÃnima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega nÃ£o deverÃ¡ ser superior a 90 dias da data de fabricaÃ§Ã£o. Embalagem primÃ¡ria: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo SachÃªs, transparente, atÃ³xico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informaÃ§Ãµes: DenominaÃ§Ã£o de venda, Marca do produto, Nome e endereÃ§o do fabricante, NÃºmero de Registro no MinistÃ©rio da Agricultura, Data de validade ou prazo mÃ¡ximo para consumo do produto congelado, Data de fabricaÃ§Ã£o, NÃºmero do lote, os dizeres: â€œIndÃºstria Brasileiraâ€? e â€œ100% polpaâ€?, Peso lÃquido, Lista de Ingredientes, InformaÃ§Ã£o Nutricional e o dizer nÃ£o contÃ©m glÃºten. Embalagem secundÃ¡ria: Reembalados em caixas de papelÃ£o reforÃ§ado, resistente Ã umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricaÃ§Ã£o e nÃºmero do lote. As embalagens primÃ¡rias de 100g deverÃ£o ser acondicionadas em saco plÃ¡stico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachÃªs).		KG	5.000,00000		

15	1.005.001.00021240	POLPA DE FRUTA SABOR UVA, CONGELADA especificação: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. INGREDIENTES: Uva. Sem adição de açúcar, aromatizante, corante e conservante. Características gerais: A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas: Aspecto: característico, congelado; Cor: roxo; Sabor: ácido, próprio; Aroma: próprio da uva. Prazo de Validade: Congelado: (- 18ºC) - mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado, contendo 100g ou 1kg do produto e as seguintes informações: Denominação de venda, Marca do produto, Nome e endereço do fabricante, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Data de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Data de fabricação, Número do lote, os dizeres: “Indústria Brasileira” e “100% polpa”, Peso líquido, Lista de Ingredientes, Informação Nutricional e o dizer não contém glúten. Embalagem secundária: Reembalados em caixas de papelão reforçado, resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 1kg (10 sachês).		KG	5.000,00000		

Fornecedor