EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO
N.º 020/2026

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL PREGÃO ELETRÔNICO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, UNIDADES ESCOLARES, CRECHE E CEMEIS, DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS.

DATA DE ABERTURA: 28 DE ABRIL DE 2026.

HORÁRIO: 08h00min.

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM - SRP

Licitação para ampla participação

PROCESSO Nº:	**003882/2026**
INTERESSADO:	**O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS.**
DATA E HORARIO DA SESSÃO:	Início de acolhimento de propostas dia 13/04/2026. Propostas recebidas até dia 28/04/2026 às 07h00min. Abertura das propostas eletrônicas dia 28/04/2026 às 08h00min. Início sessão de disputa de lances dia 28/04/2026 às 08h00min. Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL PREGÃO ELETRÔNICO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, UNIDADES ESCOLARES, CRECHE E CEMEIS, DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	**MENOR PREÇO POR ITEM - SRP**
LOCAL DA SESSÃO PUBLICA:	Endereço eletrônico: bnccompras.com
PREGOEIRO:	**SURÁIA MARIA DAVID**
AMPARO LEGAL:	Regido pelos Decreto Municipal n.º 001/2026, Decreto Municipal n.º 1.291/2023, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal Nº 10.024/2019 aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 14.133/21 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.campoalegre.go.gov.br/ ou a partir da data de sua publicação, através do provedor bnccompras.com. Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, no E-mail: licitacoes@campoalegre.go.gov.br.	

SUMÁRIO

01. DO OBJETO....4
02. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO....4
03. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO....9
04. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS....11
05. DA PROPOSTA DE PREÇOS....12
06. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS....14
07. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS....16
08. DA HABILITAÇÃO....18
09. DA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO....23
10. DOS RECURSOS....24
11. DA ENTREGA....25
12. DO PAGAMENTO....26
13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS....27
14. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES DA LICITAÇÃO....28
15. FRAUDE E CORRUPÇÃO....30
16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVANTE....31
17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL....32
18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO....32
19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA....32
20. DO PAGAMENTO....33
21. DO REGISTRO DE PREÇOS....33
22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS....33
23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA....33
24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS....34
25. DO FORO....36

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM – SRP

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, por intermédio da AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO, usando da competência atribuída pelo Decreto Municipal Nº 102/2026 de 12/02/2026, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste Edital, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 020/2026**, que será regida em conformidade com as regras estipuladas pelos Decreto Municipal n.º 102/2026, Decreto Municipal n.º 1.291/2023, Lei Complementar nº 123**/**2006, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal Nº 10.024/2019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei n° 14.133/2021 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.**

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo a **contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás,** conforme condições e especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei n.º 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste pregão todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que atuem no **ramo de atividade pertinente ao objeto**, legalmente constituídas e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam, previamente, credenciados no Sistema de Pregão Eletrônico do Bolsa Nacional de Compras – BNC no endereço eletrônico: https://bnccompras.com/, utilizado no certame.

2.1.1. Fica garantida a participação de empresas MICROEMPRESAS (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), MICROEMPRENDEDORES INDIVIDUAIS (MEI), EMPRESÁRIO INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI E EQUIPARADOS.

2.2. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.3. Cada licitante apresentar-se-á com apenas **01 (um) representante legal**, o qual somente poderá representar uma empresa, e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

2.4. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.

2.5. Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares.

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

2.7. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e
2.7.1. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

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

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

2.10. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação ou em qualquer fase do processo de licitação.

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

2.12. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação:

2.12.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
2.12.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
2.12.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja

dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
2.12.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
2.12.5. 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;
2.12.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
2.12.7. 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;
2.12.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
2.12.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
2.12.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.13. O impedimento de que trata o item 2.12.4 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.

2.14. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.12.2 e 2.12.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.16. O disposto nos itens 2.12.2 e 2.12.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da contratada a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.18. A vedação de que trata o item 2.12.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.19. Da participação de Microempresas, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual:

2.19.1. Por ocasião da participação neste certame, será assegurado às microempresas - ME e empresas de pequeno porte - EPP, como critério de desempate, o direito de preferência para ofertar o menor preço em relação àquele lançado pelo licitante não qualificado nessas categorias.
2.19.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço.
2.19.3. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.20. Para efeito do disposto no art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
2.20.1. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.
2.20.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do Art. 45, da LC 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
2.20.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.
2.20.4. O direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.
2.20.4.1. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do Art. 44 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
2.20.5. O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.21. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. 123/2006.
2.21.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da

documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.
2.21.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

2.22. Ainda, quando da participação no certame de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI), agricultura familiar, produtor rural, pessoa física e sociedades cooperativas de consumo sediadas local ou regionalmente, será assegurada a preferência de contratação, justificadamente, quando sua proposta for igual ou até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e respectivas alterações e Decreto Federal nº 8.538/2015.

2.23. A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP) sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que está adjudicando o objeto em seu favor.
2.23.1. Para aplicação do disposto no item 9, e em cumprimento à Instrução Normativa – IN nº 0008/2016 do TCM/GO, que estabelece orientações aos Municípios Goianos sobre a aplicação da Lei Complementar nº 126/2006 na realização de procedimentos licitatórios, em especial à norma contida em seu art. 2º, §1º, inciso II, considera-se Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI) e sociedades cooperativas de consumo sediadas local ou regionalmente, os municípios da Região da Estrada de Ferro, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, compreendendo os municípios de Anhanguera, Campo Alegre de Goiás, Catalão, Corumbaíba, Cumari, Davinópolis, Goiandira, Ipameri, Nova Aurora, Ouvidor e Três Ranchos.

2.24. Na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base no item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até dez por cento superior ao menor preço.

2.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
2.25.1- Nada impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

2.26. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
2.26.1. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

2.27. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços e ainda devido a entrega ser realizada de forma parcelada, haverá a prioridade de aquisição dos itens que compõe as cotas reservadas pra Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

2.28. Nos casos controversos ou nos casos omissos, aplica-se os dispositivos contidos na Instrução Normativa nº. 008/2016 TCM-GO.

2.29. Na hipótese de não haver participação de microempresas (me), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedores individuais (MEI), empresário individual de responsabilidade limitada (EIRELI) e equiparados, as cotas destinadas a estas ficarão abertas para ampla concorrência, em virtude do princípio da economicidade processual e eficiência:
"***Interpretação literal da Lei nº 123/2006, faz crer que não é necessária a efetiva participação de no mínimo 03 (três) empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente e que sejam capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, mas simplesmente que existam os três fornecedores competitivos enquadrados nas exigências legais. Contudo, insta consignar ser inaceitável que a licitação tenha um baixo número de concorrentes por falhas na divulgação do certame pela Administração***". (Acórdão nº 877/16 –P-TCEPR).

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

3. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO

3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio bnccompras.com. A sessão será pública, dirigida ao Pregoeiro, e realizada de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, Decreto Federal Nº 10.024/2019 subsidiariamente, pela Lei n° 14.133/2021, suas alterações e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
3.2.1. O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

3.2.1.1. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa BNC – Bolsa Nacional de Compras, pelos telefones: (41) 3166-6868; (42) 3026-4550; (42) 3026-4555 ou pelo e-mail: contato@bnccompras.com.

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

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

3.5. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

3.6. O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

3.7. Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível.

3.8. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do Pregoeiro, deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s).

3.9. Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 13/04/2026
Propostas recebidas até dia 28/04/2026 às 07h00min.
Abertura das propostas eletrônicas dia 28/04/2026 às 08h00min.
Início sessão de disputa de lances dia 28/04/2026 às 08h00min.
Tempo normal de disputa de lances: **a critério da Pregoeira**

3.10. Informamos que de acordo com o decreto Nº 10.024/2019 **a inserção da proposta e documentação de habilitação no sistema passa a ser obrigatória para a participação na licitação**.

3.11. A LICITANTE DEVERÁ **APRESENTAR DECLARAÇÃO**, FIRMADA PELO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA, DE QUE **TERÁ A DISPONIBILIDADE, CASO VENHA A VENCER O CERTAME, DE ENTREGAR OS PRODUTOS CONTRATADOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, PARA REALIZAR AS DISPONIBILIZAÇÕES NOS PRAZOS E CONDIÇÕES PREVISTAS, E QUE SE RESPONSABILIZA EM SUBSTITUIR D E IMEDIATO, TODOS OS PRODUTOS EM DESACORDO COM O OFERTADO NA PROPOSTA VENCEDORA, POR UM OUTRO DE MELHOR QUALIDADE, SEM QUAISQUER ÔNUS PARA A ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, E, DESDE QUE APROVADO PELO MUNICÍPIO.**

3.12. AS EMPRESAS LICITANTES DEVEM APRESENTAR DECLARAÇÃO DE QUE, CASO VENÇAM, SEUS PRODUTOS CONTRATADOS ESTARÃO ADEQUADOS E EM ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.

3.13. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa BNC – Bolsa Nacional de Compras, pelos telefones:

(41) 3166-6868; (42) 3026-4550; (42) 3026-4555 ou pelo e-mail: contato@bnccompras.com.

4 - DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. Observado o disposto nos itens 2 e 3 deste Edital, a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente **encaminhamento da proposta de preços**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico bnccompras.com, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 3.9 deste edital.

4.2. 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.

4.3. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

4.4. Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. 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, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.

5.1.1. Até a data de abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.1.2. A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência e no item 5.1.1 deste Edital e enviada exclusivamente por meio eletrônico, a partir da data de publicação do edital, contendo a **MARCA**, bem como o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto.

5.1.2.1. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a qualquer título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

5.1.2.2. As propostas eletrônicas que forem cadastradas sem as respectivas marcas serão desclassificadas.

5.1.2.3. FRISANDO QUE A PROPOSTA DEVE SER CADASTRADA E JUNTADA/ANEXADA DE FORMA SCANNEADA NO SISTEMA DO BNCCOMPRAS.

5.2. A Proposta de Preço, conforme ANEXO II, deverá ser apresentada com as seguintes exigências:

5.2.1. A "Proposta de Preços" deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

5.2.1.1. Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

5.2.1.2. Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

5.2.1.3. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, **O PREÇO UNITÁRIO DO ITEM E O PREÇO GLOBAL**, observadas as especificações constantes dos anexos deste edital, expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto do contrato, em especial observada a legislação trabalhista, previdenciária, tributária e convenção coletiva de trabalho, bem como indicação do respectivo sindicato da categoria, data-base da categoria (dia/mês/ano), materiais, insumos, tributos, encargos sociais e frete.

5.2.1.3.1. Nos casos em que houver renegociação, a proposta reajustada poderá ser enviada por e-mail, em um prazo de ATÉ 02 (duas) horas – a ser definido pelo Pregoeiro, devidamente assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante.

5.2.1.4. As propostas que atenderem aos requisitos do edital e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo Pregoeiro da forma seguinte;

a) Discrepância entre valor total grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

5.2.1.5. DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

5.2.1.5.1. Caso o prazo de que trata o item 5.2.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento**.**

5.2.1.5.2. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

5.2.1.6. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis descritas neste Edital.

5.3. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

5.4. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

5.5. Não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 59, inciso III e IV da lei 14.133/2021.

5.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

5.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

5.6. A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

5.7. A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

5.8. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente justificado, comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

5.9. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente, do resultado do procedimento licitatório;

5.10. É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo Pregoeiro nos campos "CHAT MENSAGEM" do Item, "CONSULTAR MENSAGENS" e em "DOCUMENTOS", tanto quanto aos prazos e alterações de situação, até a ADJUDICAÇÃO do certame.

5.11. O licitante deve declarar na proposta, **que, caso venha a vencer a licitação, disponibilizará todos os meios necessários para a execução dos serviços a serem contratados, no menor tempo possível.**

6. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A partir do horário previsto no item 3.9 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.

6.2.1. Os lances deverão ser oferecidos pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

6.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

6.5. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

6.7. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.5. será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

6.9. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço global.
6.9.1. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentarem lances intermediários.

6.10. Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

6.11. O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

6.12. No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de "Abertura das Propostas Comerciais".

6.13. A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo Pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do

certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
6.13.1. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site https://bnccompras.com/, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.14. Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
6.14.1. O Pregoeiro conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

6.15. Se a proposta comercial ou o lance de MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

6.16. O Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.17. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o Pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

6.18. Se, após a negociação prevista no item 6.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

6.19. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à "etapa competitiva" do PREGÃO ELETRÔNICO.

7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

a) Cadastro de Impedidos de licitar do Tribunal de Contas do Estado de Goiás < https://www.tcmgo.tc.br/site/tcm-em-acao/impedidos-de-licitar-ou-contratar/

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

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas - (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).
7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros - (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação - (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

7.5. O sistema eletrônico informará ao licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto nos termos do item 8.3 deste Edital, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133/2021, nesta ordem:
7.5.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
7.5.2. 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;
7.5.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
7.5.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.6. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
7.6.1. microempresas e empresas de pequeno sediadas em âmbito local e posteriormente às sediadas em âmbito regional e será procedida da seguinte forma:
7.6.1.1. Compreende o âmbito Local as empresas sediadas no Município de Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás;
7.6.1.2. Compreende o âmbito Regional as empresas sediadas nos Municípios limítrofes ao território geopolítico de Campo Alegre de Goiás, situados na Região da Estrada de Ferro, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, sendo eles: Anhanguera, Campo Alegre de Goiás, Catalão, Corumbaíba, Cumari, Davinópolis, Goiandira, Ipameri, Nova Aurora, Ouvidor e Três Ranchos.
7.6.2. empresas brasileiras;

7.6.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
7.6.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.7. 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 **deverá** negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
7.7.1. 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.
7.7.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.7.3.O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório
7.7.4.O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de ATÉ 2** (duas) horas – a ser definido pela Pregoeira, prorrogável por igual período, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, **sob pena de desclassificação.**
7.7.4.1. Os documentos complementares, compreendem, conforme o caso: planilha de composição de custos, folderes, cartilhas, panfletos, catálogos, ou seja, quaisquer documentos necessários a comprovação das características mínimas do produto/serviço ofertado.
7.7.4.2. A proposta deverá ser preenchida, preferencialmente, de acordo com o modelo ANEXO II, deste edital de licitação.
7.7.4.3. A licitante deve adequar redação do item em conformidade ao objeto licitado e ao critério de julgamento já estabelecido no edital.
7.7.4.4. Deverá constar na proposta a indicação de PREPOSTO, responsável pelo contato durante todo período de execução contratual, sendo, Nome, CPF, número de telefone direto e endereço de e-mail.
7.7.4.5. A prorrogação de que trata o item **7.4.4**, poderá ocorrer nas seguintes situações:
7.7.4.5.1. por solicitação do(a) licitante, mediante justificativa aceita pelo(a) agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou
7.7.4.5.2. de ofício, a critério do(a) agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o(a) substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o caput.

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

7.9. O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico https://www.campoalegre.go.gov.br e através do provedor bnccompras.com.

7.10. A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

7.11. Em caso de necessidade poderá ser solicitada amostra dos produtos por parte do Pregoeiro, para a licitante que ofertar o menor preço, para análise e emissão de parecer, sendo que esta ocorrerá **após o término da fase de apresentação de propostas ou de lances,** conforme artigo 41, inc. II da Lei 14.133/2021 e a licitante deverá apresentá-las em prazo não superior a 3 (três) dias a contar da data da solicitação, na sede da PREFEITURA MUNICIPAL do Município de Campo Alegre de Goiás, ou encaminhar para o e-mail: licitacoes@campoalegre.go.gov.br, código de rastreamento, comprovando que, no tempo hábil, a amostra foi enviada, sob pena de desclassificação.

7.11.1. Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

7.11.2. A amostra, caso seja pedida, deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo;

7.11.3. A (s) amostra (s) será (ão) avaliada (s) pela área técnica a fim de verificar a conformidade dos produtos ofertados com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;

7.11.3.1. Se a amostra for aceita, o Pregoeiro declarará o licitante vencedor adjudicando-lhe o objeto, se este tiver cumprido os requisitos de habilitação.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Efetuados os procedimentos previstos no item 7 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor **deverá encaminhar em até 02 (duas) horas – a ser definido pela pregoeira - no endereço eletrônico: licitacoes@campoalegre.go.gov.br,** proposta realinhada e os documentos para fins de classificação e habilitação.

8.1.1. FRISANDO QUE A PROPOSTA DEVE SER INCLUSA NA PLATAFORMA DO SISTEMA bnccompras.com

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

8.2.1. Toda a documentação para fins de habilitação deverá ser anexada ao sistema até a data e horário previstos para início da sessão, de modo que somente será verificada pelo pregoeiro a documentação daqueles licitantes declarados detentores de melhor oferta após a fase de disputa por lances.

8.2.2. Os documentos comprobatórios que trata o item **7.2. e seus subitens**, deverão encontrarem-se **vigentes** na data de abertura da sessão, sob pena de inabilitação da licitante.

8.2.3. Aos documentos que não mencionarem prazo de validade será atribuído prazo de **90 (noventa) dias de eficácia**, contados da data de emissão, salvo disposição contrária expressa em Lei.

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

8.3. As licitantes deverão anexar para fins de sua habilitação no certame os seguintes documentos:

8.4. RELATIVAMENTE à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.4.1. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia DE QUEM REPRESENTARÁ A EMPRESA JUNTO À LICITAÇÃO.

8.4.2. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia DE TODOS OS SÓCIOS DA EMPRESA.

8.4.3. Certidão Simplificada de arquivamento ou formulário de Registro de Empresário Individual na Junta Comercial, no caso de firma individual.

8.4.4. Ato constitutivo da entidade, sendo:

a) **No caso de empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/ empreendedor;

b) **No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c) **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;

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

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

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

g) **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

h) **Produtor Rural**: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

8.4.5. Instrumento de procuração que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for **Instrumento Público**, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for **Instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO III**, devidamente assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

8.5. RELATIVAMENTE à REGULARIDADE FISCAL:

8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.5.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

8.5.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN), que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

8.5.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

8.5.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

8.5.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

8.5.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, **podendo ser substituído pelo Alvará**.

8.5.8. Prova de regularidade junto a Epad, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM – Certidão Negativa Correcional;

No caso de constatação de existência de irregularidade fiscal referente à microempresa ou empresa de pequeno porte, serão adotados a prerrogativa e os procedimentos previstos nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar n.º 123/2006.

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

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

8.6. RELATIVAMENTE à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.6.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata e/ou Recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou emitida pela Internet, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

8.6.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

8.6.2. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada no subitem 8.6.1 deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

8.6.3. No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito PÚBLICO ou PRIVADO, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, fornecimentos compatíveis e com características SEMELHANTES com o objeto desta licitação, para os itens que concorrerá.

8.7. DECLARAÇÕES

8.7.1. Não se encontra com o Direito de Licitar suspenso perante o Município de Campo Alegre de Goiás, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo – **ANEXO V;**

8.7.2. Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO V,** sendo que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do artigo do 63 da Lei 14.133;

8.7.3. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição, **ANEXO V** deste edital.

8.7.4. As declarações constantes deste item podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.

8.7.5. Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

8.7.5.1. Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal deverá ser de ambas.

8.8. Não serão aceitos pelo Pregoeiro "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

8.9. As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

8.10. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

8.11. Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o Pregoeiro e Comissão de Licitação farão a análise frente às exigências do Edital, podendo desclassificar e/ou inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei 14.133/2021 e § 4º do art. 39 da IN 73/2022), para:

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

8.12.1.1. Essa diligência é cabível no caso de o documento apresentado ser inconclusivo quanto ao atendimento de requisitos do edital. É o que ocorre, por exemplo, quando um atestado menciona genericamente que o licitante já executou o executou objeto semelhante, mas o edital exige algum detalhe, tal como determinada medida.

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

8.13. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

8.13.1. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

8.13.2. Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, desde que solicitado por escrito pela licitante.

8.13.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em conformidade com Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9. DA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1. O pedido de impugnação para apontamento de eventuais irregularidades e vícios, bem como o pedido de esclarecimento a respeito dos termos e condições deste Edital, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro e Comissão de licitação devidamente identificado e assinado (nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail), **exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, no sistema BNCCompras**, através do provedor bnccompras.com, em campo adequado e apropriado para o mesmo, em até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, sob pena de não acolhimento.

9.2. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado. A impugnação e/ou o pedido de esclarecimento apresentados ao Pregoeiro e Agente de Contratação e Equipe de Apoio, após o prazo estipulado, será recebida como mera informação.

9.3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão divulgadas no portal da Prefeitura Municipal de Campo Alegre de Goiás - GO – https://www.campoalegre.go.gov.br/ e na plataforma do bnccompras.com, em até 03 (três) dias, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.4. As respostas das impugnações e dos esclarecimentos não constituirão motivos para alterar a data e hora da Sessão Pública de Disputa de Preços da Licitação, salvo se as referidas respostas afetarem na formulação das propostas.

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

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

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que será de, no máximo, 30 (trinta) minutos, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

10.1.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

10.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

10.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, **em campo próprio do sistema**, **exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, na plataforma do BNCCompras**, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, **também, exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, via sistema BNCCompras**, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

10.4. Não serão aceitos, para análise, os recursos registrados fora do prazo previsto acima e, em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.5. Os autos do Processo permanecerão com vista aos interessados, na sala de Licitações e Contratos da Prefeitura do município de Campo Alegre de Goiás.

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

10.6.1. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

10.7. As respostas aos recursos e contrarrazões serão divulgadas no portal da Prefeitura do Município de CAMPO ALEGRE DE GOIÁS – https://www.campoalegre.go.gov.br/ e no Portal do BNCCompras, bnccompras.com.

10.8. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
10.8.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

10.8.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

11. DA ENTREGA

A entrega deverá ser realizada na Secretaria de Educação, nas Unidades Escolares, Creche e Cemeis.

Endereço: Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Secretaria de Educação);

Rua: Guaranis, nº206, Bairro Santa Catarina, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Cantinho da Alegria);

Rua: 07, Q15, L12, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Creche Profª Maria Aparecida Martins de Oliveira);

Avenida: Joaquim Fernandes de Moraes, Q15, S/N, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Dona Nilda José da Silva);

Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Escola Municipal Francisca Mariana Luiz);

Rua: Augusta, nº206, Bairro Bela Vista, CEP:75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Liberdade);

Rua: Sen Teotonio Vilela, nº0, Bairro Vila Aurora, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Manoela Rosa da Silva).

.

11.2. Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deverão ser fornecidos por empresa devidamente regularizada, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes, em especial às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como às disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, regulamentado pelo FNDE

11.3. Os produtos deverão ser de qualidade adequada ao público escolar, próprios para o consumo humano, seguros e nutritivos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas, garantindo suas características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), conforme padrões exigidos para alimentação de estudantes.

11.4. Os alimentos "in natura", como frutas, verduras e legumes, deverão ser frescos, íntegros, com grau de maturação adequado ao consumo imediato ou preparo, livres de danos físicos, mecânicos ou biológicos, sendo priorizados alimentos da agricultura familiar, sempre que aplicável, conforme diretrizes do PNAE.

11.5. Os produtos de origem animal, como carnes bovinas, suínas, aves, ovos e pescados, deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados, com registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM), devidamente armazenados, identificados e transportados sob rigoroso controle de temperatura, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

11.6. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e lacradas, contendo rotulagem completa conforme legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, sendo obrigatória a compatibilidade com as exigências nutricionais da alimentação escolar.

11.7. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e higienizados, garantindo a integridade dos produtos e evitando contaminação cruzada, com uso de compartimentos refrigerados ou isotérmicos quando necessário, assegurando a manutenção da cadeia de frio

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão realizados mediante apresentação de nota fiscal, contendo:

Data de emissão;

Dados cadastrais da empresa;

Estar endereçada ao MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, CNPJ: 01.763.614/0001-98, (ou de acordo com o Fundo Municipal ou Secretaria demandante) com endereço na Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01, Centro, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás.

Valor unitário;

Valor total;

A especificação dos produtos fornecidos;

Menção ao presente procedimento licitatório e ao respectivo contrato.

O fiscal do contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a(s) Nota(s) Fiscal (is) / Fatura(s) para pagamento quando cumpridas pela Contratada, todas as condições pactuadas.

Para habilitar-se ao pagamento a CONTRATADA deverá protocolar na Prefeitura Municipal de Campo Alegre de Goiás - Goiás, Nota Fiscal/Fatura, especificando os produtos, seus quantitativos e seus correspondentes valores em moeda corrente nacional, devendo estar formalmente atestado pelo servidor designado para tal.

Os pagamentos serão efetuados com até 30 dias corridos, contados após a data de protocolização.

Caso a proponente não protocolize seu pedido de pagamento nos prazos avençados, reserva-se a Contratante o direito de pagar o valor da Nota Fiscal/Fatura, somente no mês subsequente sem alteração de valor, ou aplicação de qualquer cominação legal.

12.2. Pela aquisição dos itens CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor estimado de **R$ 7.368.853,00 (sete milhões trezentos e sessenta e oito mil oitocentos e cinquenta e três reais)** conforme orçado pela Secretaria de Administração e Governo município de Campo Alegre de Goiás.

12.3. O pagamento só será efetuado mediante a assinatura do contrato do serviço acima descrito, após o recebimento efetivo da entrega de cada item; à partir da data de apresentação das Notas Fiscais/Faturas discriminativas, em 2 (duas) vias, devidamente atestadas, podendo a Administração, descontar eventuais multas que tenham sido impostas a empresa contratada; após a finalização de todo o processo descrito acima, a contratante terá até 10 dias para realização do pagamento.

Parágrafo Primeiro - Sendo da CONTRATADA a responsabilidade pelo repasse dos tributos.

Parágrafo Segundo - O pagamento somente será liberado à CONTRATADA após apresentação da Nota Fiscal e das Certidões atualizadas do INSS e FGTS. A não apresentação das certidões especificadas implica na rejeição da Nota Fiscal.

12.4 – Demais informações consta em anexo no Termo de Referência.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS

13.1. Os recursos orçamentários para cobertura das despesas desse contrato serão provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2026, assim classificados:

FICHA.....: 000558
ÓRGÃO.....: 000010 – FUNDO MUNCIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 - Educação
SUB-FUNÇÃO.....: 000361 – Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019– PROGRAMA DE DESENV.DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ATIVIDADE: 4.063 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

13.2 - Os recursos financeiros para a compra do objeto citado ocorrerão por conta da dotação orçamentária acima discriminada.

14. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES DA LICITAÇÃO

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Não mantiver a proposta;
- Inexecutar total ou parcialmente o contrato;
- Apresentar documentação falsa;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal;
- Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

14.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

14.2.2. A advertência deverá ser feita através de notificação por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal ou do preposto da CONTRATADA, estabelecendo prazo para cumprimento das obrigações assumidas;

14.3. Multa:

14.3.1. De até 0,2 % (zero vírgula dois décimos por cento) por dia de atraso, no

descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, até o 30° (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades;

14.3.2. Multa indenizatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, incidente no caso de inexecução total;

14.3.3. No descumprimento parcial das obrigações, o valor da multa será calculado de forma proporcional ao inadimplemento;

14.3.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia ou do pagamento eventualmente devido pela Administração ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

14.3.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.4. No caso de atraso ou inexecução do contrato superior a 90 (noventa) dias, poderá a Administração rescindir o contrato, sem prejuízo das penalidades previstas na Lei de Licitações;

14.5. As penalidades previstas poderão ser suspensas no todo ou em parte, quando o atraso no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela empresa Adjudicatária, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis e aceito pelo pela Administração;

14.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até dois anos;

14.7. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer nº 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota n° 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos n° 2.218/2011 e n° 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU.

14.8. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.9. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

14.10. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

14.10.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
14.10.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
14.10.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.13. A multa aplicada após regular processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Superintendência de Frota Municipal.

14.14. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15. FRAUDE E CORRUPÇÃO

15.1. Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a prestação dos serviços, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

15.1.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONLUIADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, aplicando-se no que couber, o disposto no artigo 92 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.1.1. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação.

16.1.2. Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato, será convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

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

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, uma única vez, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.2.3. Se o licitante vencedor não apresentar a documentação que trata o item 8.7 e seus subitens, no prazo e condições fixadas no item acima, será considerado desqualificado e será feita a convocação do próximo classificado.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência e na Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16.7. A contratada é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

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

16.9. A contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão revistos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

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

23.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

23.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pela Pregoeira e pelos membros da Comissão de Licitação;

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

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

24.3. Concluído o julgamento, a autoridade superior competente promoverá a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor e homologação do resultado.

24.3.1. Não havendo vencedor para algum dos lotes, seja por resultar frustrado ou por restar deserto, o processo será remetido à assessoria jurídica para parecer quanto a possibilidade de sua homologação.

24.3.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Campo Alegre de Goiás firmará a contratação com a PROPONENTE VENCEDORA visando à execução do objeto desta licitação nos termos da Minuta que integra este Edital.

24.3.3. Sendo a licitação homologada como deserta ou frustrada na íntegra, ou seja, quando não houver vencedor para qualquer dos lotes, será promovido o arquivamento do processo apenas.

24.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.6. Caberá aos gestores e fiscais a plena observância ao decreto municipal 1233/2023, o qual dispõe sobre rotinas administrativas aplicáveis à gestão e fiscalização de contratos no âmbito da Administração Municipal, em especial o disposto em seus artigos: 8º e 9º.

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

24.8. Na análise dos documentos de habilitação e classificação, o Agente de Contratação/Comissão de Licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

24.11. Nos casos de divergência ou equívocos encontrados no edital no momento da sessão ou análise da documentação, o Agente de Contratação/Comissão de licitação poderá sanar os equívocos registrando em Ata e dando conhecimento a todos.

24.12. As atribuições do Pregoeiro /Agente de Contratação estão descritas no Decreto Municipal nº 1.233/2023.

24.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://acessoainformacao.campoalegre.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes_mg e ainda na plataforma do BNCcompras.

24.14. Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)
- Anexo II – Estudo Técnico Preliminar - ETP
- Anexo III – Carta Proposta (modelo)
- Anexo IV - Termo de Credenciamento (modelo)
- Anexo V - Declaração Unificada de Habilitação
- Anexo VI - Declaração de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (modelo)
- Anexo VII – Minuta do Contrato
- Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

25. DO FORO

25.1. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de Ipameri, no estado de Goiás, por mais privilegiado que outro seja.

Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, de 13 de abril de 2026.

TATIANA ESTRELA ATAIA CARNEIRO
Secretária Municipal de Educação

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A Secretaria de Educação, solicita a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás, conforme tabela abaixo:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1000	KG	Abacate - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
02	1500	KG	Abacaxi - comum extra in natura com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades. Inseto de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
03	1500	KG	Abóbora cabotiá - in natura, tamanho médio, madura, sem sujidades, sem partes podres. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
04	4000	KG	Abobrinha verde: in natura, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isenta de aroma, sabot e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
05	400	KG	Açafrão - em pó puro - deverá ser entregue em embalagem com

			500 grs. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir de 06 meses a contar da data da entrega.
06	1000	UN	Acelga - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física , mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
07	4000	PCT	Achocolatado em pó - embalagem de 400g. Contém açúcar, cacau solubilizado, maltodextrina, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Data de fabricação recente e com marca registrada. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
08	1000	PCT	Achocolatado em pó diet - instantâneo, com adição de adoçante 100% stevia, enriquecido com vitaminas, fonte de minerais, sem glúten, sem lactose, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó, sem adição de açúcar e aspartame. Constituído de pó stevita ou similar - fino e homogêneo, isento de farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Pacotes de 01 kg. Informações nutricionais na embalagem. Validade mínima de 06 meses (utilizado por crianças com intolerância a lactose e diabéticas).
09	10000	PCT	Açúcar cristal - branco, embalagem 5 kg resistente e transparente, com informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.
10	8000	UN	Alface lisa - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física , mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
11	2000	KG	Alho nacional extra - os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões

			de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
12	1500	PCT	Amendoim - amendoim cru, graúdo, sem casca, constituído de grãos inteiros embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
13	1000	PCT	Amendoim torrado e moído, umidade máxima de 15%, embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
14	1000	PCT	Amido de milho - produto extraído do milho. Embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 01kg
15	20000	KG	Arroz - arroz branco polido, tipo 1, classe longo fino. Embalagem 5 kg resistente e transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses
16	300	PCT	Arroz integral - arroz integral 1 kg arroz integral.classe: longo, fino, tipo i integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento).prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente atóxico. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
17	1500	PCT	Aveia em flocos finos - embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, herméticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Validade mínima

			de 4 meses a contar a data de entrega . Embalagem de 165 a 200 g.
18	1000	UN	Azeite de oliva extra virgem - embalagem/unidade de 500 ml (com acidez máxima de 0,5%, embalado em vidro escuro, não contendo adição de outros tipos de óleos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega
19	1000	PCT	Azeitona verde - em conserva sem caroço. Embalagem com data de fabricação e validade visíveis. 500g
20	800	KG	Banana da terra - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
21	6000	KG	Banana prata - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
22	1500	KG	Batata doce - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
23	8000	KG	Batata inglesa - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local

			solicitado no prazo de 30 minutos.
24	1000	PCT	Batata palha fina - batata frita processada, tipo palha, sabor natural - batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária filme laminado bopp, atóxico e lacrado, embalagem secundária caixa de papelao reforcada, com validade mínima de 6 meses na data da entrega, e suas condicoes deverao estar de acordo com a rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 273/05, rdc 14/14 e alteracoes posteriores, produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela anvisa - pct 500g
25	1000	KG	Berinjela - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
26	2500	KG	Beterraba - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
27	100	KG	Bicabornato de sódio - para fins alimentícios: embalagem contendo em sua fórmula : nahco3 cristal branco cerca de 99,8% de pureza, não contém glúten, peso líquido 150g
28	3000	PCT	Biscoito de polvilho - biscoito de polvilho: salgado assado, crocante no formato argola, embalagem de 80 a 100g. Com registro no órgão competente, prazo de validade no mínimo de 6 meses no momento da entrega
29	3500	KG	Biscoito de queijo - médio, base da massa de polvilho e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local

			solicitado.
30	800	PCT	Bolacha de arroz - biscoito de arroz: feito apenas com arroz expandido podendo ter um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. (para int, a glúten, aplv e alergia a ovos). Embalagem/ rotulagem: pacote de 90 gramas, contendo ingredientes e data de validade. Para dieta de isenta de glúten, de ovo. Marcas pré-aprovadas: jasmine, camil, fit food ou equivalente ou de melhor qualidade e que atenda ao descritivo.
31	5000	PCT	Bolacha de maisena - produtos bem embalados e de boa qualidade - a embalagem deverá conter 400g externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
32	5000	PCT	Bolacha de sal - textura crocante. Cor e odor característicos, acondicionado em embalagem transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor. Data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e larvas. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33	8000	PCT	Bolacha rosquinha - 400 g - produtos bem embalados e de boa qualidade - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
34	1200	UN	Bolo pronto, sabores variados - bolo pronto (sabores: laranja, coco, cenoura, chocolate, mandioca, milho) produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de

			frutas, adicionado de fermento químico. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade de produto. Peso médio 500g.
35	6000	KG	Broa de fuba (doce e temperada) - preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a broa queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
36	2000	KG	Brócolis - fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substância terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
37	100	KG	Canela com casca - em lasca para chá, embalagem de 50g
38	3000	UN	Canela em pó - pacote 100gr - em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 100g embalada em caixa de papelão reforçada, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.
39	800	PCT	Canjiquinha de milho - amarela, tipo 1, embalada em pacote transparente resistente de 500g. Rótulo com data de fabricação e data de validade/ lote e informações nutricionais. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.
40	2000	KG	Cará - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de

			tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
41	6000	KG	Carne bovina em pedaços - tipo fraldinha. Tipo fraldinha, congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
42	6000	KG	Carne bovina moída - tipo patinho - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado,

			pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
43	6000	KG	Carne bovina - tipo acém - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
44	6000	KG	Carne bovina - tipo contrafilé - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a

			devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
45	6000	KG	Carne coxa e sobrecoxa de frango - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°c. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
46	2000	KG	Carne seca - deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
47	6000	KG	Carne suína - tipo pernil - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas).

			Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
48	6000	KG	Carne suína - tipo lombo - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
49	3000	KG	Carne suína - costelinha suína - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de

			sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
50	6000	KG	Carne tipo filé de frango - sem osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado, embalagem com 03 kg. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°c. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
51	2000	KG	Carne tipo file de tilapia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas) . Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plastico atoxico transparente, isenta de sujidades ou ação microrganismos. Em pacote de 02 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do

			produto e marca/ procedência. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
52	6000	KG	Cebola branca - cebola redonda branca: o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc n° 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha. O calibre deverá ser de 5 a 6 cm. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
53	1000	KG	Cebola roxa - o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc n° 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos. .o produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a resolução cnnpa n° 12 de 24/07/78 e resolução rdc anvisa n° 175 de 08/97/03.
54	1200	KG	Cebolinha verde - sadia, fresca, sem danificações físicas, sem partes amareladas e murchas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, em maços de 300gr, acondicionado em sacos plásticos transparentes, contendo etiqueta de identificação conforme a resolução sesa nº 748/2014 as

			entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
55	5000	KG	Cenoura - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
56	200	UN	Chá sabores diversos - produto para preparo de chá, embalado em caixas com 10 sachês de 15 g. Sabores: cidreira, erva doce, camomila ou hortelã. Com registro no órgão competente e validade de 6 meses na entrega. Contendo no rótulo: registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade.
57	1000	UN	Chocolate em pó com no mínimo 70% de cacau - embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 01 kg
58	6000	PCT	Chocolate em pó com no mínimo 50% de cacau - composição: cacau em pó, açúcar, vitaminas e minerais. Não contém glúten. Embalagem primária de contendo entre 200 a 500g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
59	3000	KG	Chuchu - extra - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécie genuínas, frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade 01 kg. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.

60	500	KG	Coco ralado sem açúcar - desidratado, integral, sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
61	2500	PCT	Colorau - alimento a base de urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, cor identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Data de validade 12(doze) meses a partir da data da entrega.
62	100	UN	Corante alimentício - corante alimentício 10ml distribuídos em cores diversas (exemplo: verde, azul, amarelo, rosa e laranja)
63	2000	KG	Couve-flor - nova, de 1ª qualidade, sã, sem fungos, tamanho médio, flores de coloração branca, sem manchas, devidamente acondicionadas, apresentando etiqueta de pesagem e especificações do produto
64	5000	UN	Creme de leite - origem animal, embalado em caixinha de 200 gr limpa, isenta de sujidades, não amassadas, não estufadas, resistente. A embalagem deve conter externamente o dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa. Conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
65	600	UN	Erva doce - erva doce em pacotes de 90 gramas, com identificação do fabricante data de validade no mínimo 06 meses.
66	2000	UN	Ervilha em conserva - grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura (água e sal); tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata com peso líquido de 3,100 g e peso drenado de 1,700g. Com validade mínima de 6 meses da data da entrega produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista
67	6000	UN	Extrato de tomate - concentrado, composto por tomates, sal,

			açúcar e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente tetra park, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 1 kg.
68	800	PCT	Farinha de arroz - farinha de arroz emb. 1kg farinha de arroz deve ser fabricada a partir de grãos limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Nao devera apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.embalagem resistente própria para alimentos. Embalagem de mínimo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega
69	1500	PCT	Farinha de aveia - 500g: classificação/ características gerais: farinha de aveia, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica, deverá estar isenta de mofos, sujidades, odores estranhos. Embalado em pacotes ou caixas contendo 500g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega
70	3000	PCT	Farinha de mandioca - seca, fina, classe branca, obtidas das raízes de mandioca, sadia. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem, rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Não podendo apresentar úmida, fermentada ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.
71	2000	KG	Farinha de trigo integral - pacote de 1kg, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos,

			larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.
72	5000	KG	Farinha de trigo tradicional - tipo 01 - farinha de trigo com fermento, tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses. Marcas de referência: vilma, dona benta e útil.
73	12000	KG	Feijão carioca - tipo 01 - classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso isento de impurezas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01 kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
74	3000	KG	Feijão preto - constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (anvisa, sif e outras).parâmetro de qualidade: padre, imperial ou equivalente, ou de melhor qualidade. , entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.
75	1500	UN	Fermento em pó - seco; de primeira qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem (lata) 250g. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Com qualidade igual ou superior ao royal
76	2500	KG	Fubá de milho - pacote de 1 kg. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados dos produtos: identificação, procedência, e ingredientes, informações

			nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
77	400	LT	Hipoclorito de sódio - para higienização de alimentos.sanitizante de hortifrutícolas (frutas, verduras, legumes) solução aquosa, incolor ou amarelo claro, odor característico de cloro.deve ser isento de perfumes, corantes ou outros aditivos que tornem o produto impróprio para uso alimentar. Validade: mínima de 6 meses no momento da entrega.concentração: teor de cloro ativo entre (2,0%) e (2,5%) p/p (mínimo de (20g/l) a (25g/l). Embalagem: bombona plástica atóxica e opaca de 5 litros (ou embalagem original de 1 litro), resistente, com vedação adequada, rotulagem contendo composição, instruções de uso para alimentos, validade e nº do registro.
78	1000	KG	Inhame - 1ª qualidade, tipo dedo, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.
79	800	KG	Jiló - tamanho médio, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
80	500	UN	Ketchup - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 400ml marcas de referência: quero, suavit, equivalente, ou de melhor qualidade
81	10000	KG	Laranja pera - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem

			ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
82	2000	UN	Leite condensado - obtido a partir de leite fresco, puro, integral, açúcar e lactose, embalagem lata de 395g, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade.
83	1000	UN	Leite de amêndoas - bebida vegetal à base de amêndoas, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Sem adição de açúcares. 100% vegetal. Validade 03 meses a contar da data de entrega.
84	1200	UN	Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado homogeneizado, uniforme sem grumos, cor, aroma odor característicos, não rançoso . Acondicionado em embalagem de 500ml, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor , data de fabricação. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
85	5000	LT	Leite de soja - água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
86	70000	LT	Leite de vaca integral uht - leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registo no sif, sise ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
87	3000	PCT	Leite em pó integral instantâneo - sem adição de açúcar, embalagem resistente 400g, deverá conter informação

			nutricional, data de fabricação, nome/ou marca, lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.
88	9000	LT	Leite integral zero lactose - leite zero lactose, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten , teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
89	1500	KG	Limão taiti - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
90	3000	KG	Linguiça calabresa - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 01kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

91	6000	KG	Linguiça de frango - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
92	10000	KG	Maçã nacional - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
93	5000	PCT	Macarrão tipo espaguete - massa alimentícia, seca, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco de plástico transparente, embalagem com 500g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade de 180 dias da data de entrega do produto
94	5000	PCT	Macarrão tipo padre nosso - massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade

			mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Ótima qualidade.
95	1000	PCT	Macarrão para lasanha - massa alimentícia para o preparo de lasanha, tipo seca, pré-cozida, cor amarela; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e quaisquer outros danos que comprometam a qualidade do produto. Embalagem original de fábrica, intacta, com 500 gramas, contendo nome do fabricante, lote, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
96	5000	PCT	Macarrão parafuso - macarrão parafuso sem glúten enriquecido com ovos. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote contendo 500 gr.
97	5000	PCT	Macarrão integral tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 180 dias a contar a partir da data de entrega.
98	5000	PCT	Macarrão tipo penne - massa alimentícia de sêmola de trigo ovos. Pacote 500 g. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade
99	2500	UN	Maionese - contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso

			líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: as embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega
100	4000	KG	Mamão formosa - in natura, extra, apresentando maturação média (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
101	4000	KG	Mandioca - mandioca descascada, cortada em pedaços, congelada, de ótima qualidade. Em embalagem de 1kg, nas quais deverão constar as informações nutricionais e do fabricante além da data de fabricação e prazo de validade. Deverá atender as normas das resoluções n° 748/2014 e 004/2017 da sesa. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
102	4000	KG	Manga - in natura, extra, apresentando maturação media (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
103	10000	UN	Manteiga de leite pura com sal - embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da saúde e ou - agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas. De modo que as embalagens não se apresentam estufadas ou alteradas. Validade mínima de 120 dias a contar

			da data da entrega.
104	5000	UN	Margarina com sal - margarina vegetal c/ sal - pote 500g margarina produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa. Não deve apresentar massa nao cremosa, cheiro desagradavel, cor nao característica do produto. Não deve conter gordura trans. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir de 06 meses a contar da data da entrega.
105	400	PCT	Massa de pastel - massa pré-cozida para pastel redonda 500 g refrigerada, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
106	12000	KG	Melancia - in natura, extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, coloração vermelha com apareceria fresca e macia. Sento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
107	4500	KG	Melão amarelo - fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões tamanho: médio. Com casca sã, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
108	2000	KG	Mexerica - mexerica, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local

			solicitado no prazo de 30 minutos.
109	1500	PCT	Milho para canjica amarelo - canjica de milho, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades - acondicionado em saco plástico transparente, pacote de 500 g. embalagem devera conter data de fabricação, lote, data de validade, validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.
110	3000	PCT	Milho para pipoca - milho para pipoca premium, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, peso liq 500 gr. Embalagem deverá conter, valor nutricional, data de fabricação, data de validade, peso, fornecedor, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.
111	2000	UN	Milho verde em conserva – grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Lata com peso líquido de 300g. Data de validade de no mínimo 6 meses.
112	2000	PCT	Milho verde em espiga - fresco, com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Pacote com 06 espigas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
113	2000	UN	Mistura para bolo sabores diversos -massa para bolo, mistura em pó para o preparo de bolos, (sabor abacaxi, baunilha, cenoura, chocolate, coco, limão) sendo necessário apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), sal e aromatizantes. Pacote 400 gramas. Validade mínima de 6 meses.
114	1000	BDJ	Morango - de primeira qualidade, lavado, tamanho médio, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação adequado para manipulação,

			transporte e consumo. Embalados em bandejas, pesado no mínimo 250g. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
115	2000	KG	Mortadela fatiada - mortadela fatiada preparada a partir de matérias primas sa e limpas e de boa qualidade aparência própria cor rosada odor próprio sabor próprio com carimbo do sif prazo de validade e data de embalagem. Prazo de entrega de 30 minutos no local solicitado.
116	1000	UN	Mucilon de arroz - tipo mucilon sabor arroz. Ingredientes: farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d e aromatizante vanilina). Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem em polietileno, atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 400 gramas produto com procedência e informação nutricional no rótulo prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
117	3000	UN	Mucilon de multicereais - mucilon multicereais, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina c (ácido l-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina e (acetato de dl-a-tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (d-pantotenato de cálcio), vitamina b1 (tiamina mononitrato), vitamina a (acetato de retinila), vitamina b6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido n-pteroil-l-glutâmico), vitamina d (colecalciferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem em polietileno, atoxica, resistente bem vedada, com no minimo 400 gramas produto com procedencia e informacao nutricional no rotulo prazo de validade minimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
118	1200	KG	Mussarela - queijo tipo mussarela fatiado com registro no sif, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na

			embalagem a identificação do produto, marca do fabricante. Prazo para entrega 120 minutos no local solicitado.
119	7000	UN	Óleo de soja vegetal - embalagem pet, tipo 1, 900ml sem conservante e livre de parasitos e detritos, acondicionados em caixas de papelão com 20 unidades, em bom estado de conservação e sem amassados. Data de validade de no mínimo 12 meses.
120	2500	UN	Óleo de girassol: ingredientes mínimos: óleo comestível composto de óleo de semente de girassol. O produto deverá ser isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis embalagem primária: frasco de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparentes, atóxicos, sem amassamento e vazamento. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos. Data de validade de no mínimo 12 meses.
121	700	UN	Orégano - de boa qualidade, sem sujidades, florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo, contendo de 500 g. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
122	10000	CART	Ovo de galinha - cartela com 30 ovos : in natura, tipo branco, médio, fresco, selecionado, isento de rachaduras, sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca, cor e odor característico. Acondicionado em embalagem apropriada em bandejas resistentes, novas, inodoras, secas, contendo 30 unidades de ovos, devidamente rotulada conforme legislação vigente, possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deve ter validade mínima de 15 dias no momento da entrega. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
123	1500	POTE	Paçoca - paçoca de amendoim tipo rolha, pesando, aproximadamente, 15 gramas cada, embalada individualmente. Pote plástico contendo, no mínimo, 50 unidades. Composição mínima: amendoim, açúcar e sal. Embalagem: pote plástico, com tampa e lacre de segurança, contendo a identificação completa do produto, marca, data de fabricação e prazo de

			validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega
124	1000	UN	Palmito - palmito em conserva, acondicionado em vidro de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. A água da conserva deve apresentar-se com boa aparência. Igual ou superior a imperador, maitá.
125	5000	KG	Pão caseiro - tipo bisnaguinha - 25g a unidade pacote com 10 unidade.prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
126	8000	KG	Pão de cachorro quente - peso 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias primas de primeira qualidade. Isenta de sujidades, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega, prazo para entrega é de 120 minutos no local solicitado.
127	1200	PCT	Pão de forma integral - pacote 500g - pão de forma integral - fatiado verticalmente isento de gordura trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada, embalagem com aproximadamente 20 fatias.
128	1200	PCT	Pão de forma tradicional - pacote 500g - pão de forma pacote com 500g, massa leve, fatiado, isento de bolor, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
129	2000	KG	Pão de queijo - médio, base da massa de polvilho doce ou azedo e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local solicitado.
130	20000	KG	Pão francês - peso unitário 50g. Formato uniforme, com adição de sal, composto de farinha de trigo de primeira qualidade, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico transparente e resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado o pão

			queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, ou presença de fungos. Isento de parasitas e sujidades. O produto deverá apresentar data de validade, peso. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
131	5000	KG	Pepino - extra - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
132	3000	KG	Pera - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
133	1000	KG	Pimenta de cheiro - tamanho grande, de 1ª qualidade, devem ser íntegros, sadios, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
134	300	PCT	Pimenta do reino - cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.acondicionados em fardos lacrados.a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Parâmetro de qualidade: maratá ou equivalente, ou de melhor qualidade. Entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.
135	500	KG	Pimentão amarelo - tamanho médio a grande, acondicionada

			em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
136	500	KG	Pimentão verde - pimentão verde, tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
137	500	KG	Pimentão vermelho - tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
138	6000	KG	Polpa de fruta sabor abacaxi - polpa de fruta congelada sabor abacaxi ,polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
139	6000	KG	Polpa de fruta sabor acerola - polpa de fruta congelada sabor acerola, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plastico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
140	6000	KG	Polpa de fruta sabor caju - polpa de fruta congelada sabor caju, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.

141	6000	KG	Polpa de fruta sabor goiaba - polpa de fruta congelada sabor goiaba, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
142	6000	KG	Polpa de fruta sabor manga - polpa de fruta congelada sabor manga, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
143	6000	KG	Polpa de fruta sabor maracujá - polpa de fruta congelada sabor maracujá, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
144	6000	KG	Polpa de fruta sabor tamarindo - polpa de fruta congelada sabor tamarindo, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
145	6000	KG	Polpa de fruta sabor uva - polpa de fruta congelada sabor uva,polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de

			conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
146	4000	PCT	Polvilho doce granulado - grupo i fécula, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Apresentação em embalagens de polietileno. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
147	2000	KG	Presunto fatiado - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
148	1500	KG	Queijo curado ralado - com massa branca, fina, homogênea e consistente. Isento de sujeiras , parasitas, larvas e material estranho. Embalagem atóxico e transparente, deve conter a quantidade em kg/1kg. Tabela nutricional, data de validade, lote. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296.
149	1500	PEÇ	Queijo fresco - leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio

		A	(sal), fermento láctico, cloreto de cálcio e coagulante quimosina. Peças de 500g acondicionados em caixas plásticas próprias. Transporte em baú isotérmico com unidade de refrigeração. Tabela nutricional. Data de fabricação. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296 queijo minas frescal 500g
150	800	KG	Quiabo - tamanho homogêneo, de primeira qualidade, grupo cilíndrico, subgrupo verde, classe 09, com tamanho aproximado maior que 9 e menor que 12 cm, sem defeitos graves (fibrosos, podridão, encaroçados, murchos, danos profundos por geada ou tortos e sem pedúnculo, sem manchas), categoria extra. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
151	4000	KG	Repolho branco - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
152	2000	KG	Repolho roxo - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
153	1500	UN	Requeijão cremoso - produto elaborado com queijo mussarela (leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo) creme de leite, creme de leite em pó, concentrado protéico de soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, estabilizantes, regulador de acidez, conservantes embalados em pote plástico apropriado de 400g. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Manter em refrigeração de 0 a 10 c. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista.

154	25000	UN	Rosca - (unidade 50g) preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a rosca queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 120 minutos no local solicitado.
155	800	UN	Rúcula - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física , mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça).
156	2000	KG	Sal marinho - produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 01kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
157	1000	UN	Salsa in natura - coloração verde escuro, frescas, separadas em maços padronizados, procedente de espécie genuínas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isento de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
158	6000	KG	Salsicha tipo hot dog - deverá apresentar odor característico. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a

			nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
159	5000	UN	Sanduíche natural - com patê de frango, presunto, mussarela, alface e tomate. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
160	3000	LT	Suco de fruta caixa 1l sabores diversos: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba. Data de validade de 06 meses a contar da data da entrega.
161	2000	UN	Suco de saquinho - sabores diversos (limão, abacaxi, guaraná, laranja, ,manga, maracujá, morango, tangerina, uva) - embalagem: pacotes de 25 gramas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada com fita adesiva contendo 15 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação ou a deterioração. O produto deverá ser rotulado conforme portaria 42 de 14/01/1998, rdc nº 359 e rdc nº 360 de 23/12/2003 da anvisa. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.
162	6000	UN	Suco de fruta caixinha de 200ml com canudo - diversos sabores: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 23 (decreto 12.486/78), instrução normativa mapa nº 49/2018, resolução fnde nº26/2013 e demais legislações vigentes pertinentes. Deverá ter registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado de abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá ser isento de açúcar,corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Poderá conter aroma natural. Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade

			de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida de 200 ml com canudo. Embalagem secundária: caixa contendo até 27 unidades. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente.
163	500	KG	Tapioca - farinha de tapioca embalagem de 1kg de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
164	2000	KG	Tomate cereja - tomate tipo cereja in natura - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas três vezes na semana de acordo com a demanda e ser entregues nas unidades solicitantes.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
165	6000	KG	Tomate longa vida - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
166	1200	PCT	Trigo para quibe - trigo para quibe 500 gramas descrição: produto íntegro, sem presença de corpos estranhos, sujidades e fungos; rótulo com indicação de fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações da legislação vigente. Embalagem: pacotes plásticos com 500 gramas. Validade: o produto deve estar com no mínimo um terço da data de validade. Registro no órgão competente.

167	800	PCT	Uva passas preta - uva passas (escura) - uva passas (escura) fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Sem adição de açúcar e correntes artificiais.
168	1000	KG	Uva sem caroço - uva rubi sem caroço, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência, com gramagem de 1kg. Deve apresentar no rótulo: nome, endereço do embalador, identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso; variedade, tamanho, data de acondicionamento , peso médio; identificação do lote. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
169	1500	KG	Vagem - vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isento, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
170	1000	UN	Vinagre de maçã - fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais , número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 750ml. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. Os descritivos dos itens acima, em respeito ao art. 19, II da NLLC não foram retirados do Catálogo da União.

1.4. O custo estimado total da contratação é de R$ 7.368.853,00 (SETE MILHÕES, TREZENTOS E SESSENTA E OITO MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E TRÊS REAIS.) conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.5. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

2. DO PRAZO CONTRATUAL

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 dias contados a partir da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. O serviço é enquadrado como NÃO continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação está prevista nos planejamentos orçamentários do órgão e pedagógico da Secretaria de Educação.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em

se tratando de sociedades comerciais, com suas alterações supervenientes em vigor ou última alteração consolidada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

5.2. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3. A Regularidade Fiscal e Trabalhista será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF); Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

5.5. A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida na data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da dispensa.

5.6. A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da dispensa, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

5.7. Além dos documentos referidos anteriormente, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Declaração que entre seus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos, e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Campo Alegre de Goiás. Declaração assinada pelo licitante ou representante legal da empresa, devidamente identificado, indicando que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

5.8. **Subcontratação**

5.8.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.9. **Garantia**

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

5.9.2. Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deverão ser fornecidos por empresa devidamente regularizada, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes, em especial às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como às disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, regulamentado pelo FNDE

5.9.3. Os produtos deverão ser de qualidade adequada ao público escolar, próprios para o consumo humano, seguros e nutritivos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas, garantindo suas características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), conforme padrões exigidos para alimentação de estudantes.

5.9.4. Os alimentos “in natura”, como frutas, verduras e legumes, deverão ser frescos, íntegros, com grau de maturação adequado ao consumo imediato ou

preparo, livres de danos físicos, mecânicos ou biológicos, sendo priorizados alimentos da agricultura familiar, sempre que aplicável, conforme diretrizes do PNAE.

5.9.5. Os produtos de origem animal, como carnes bovinas, suínas, aves, ovos e pescados, deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados, com registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM), devidamente armazenados, identificados e transportados sob rigoroso controle de temperatura, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

5.9.6. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e lacradas, contendo rotulagem completa conforme legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, sendo obrigatória a compatibilidade com as exigências nutricionais da alimentação escolar.

5.9.7. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e higienizados, garantindo a integridade dos produtos e evitando contaminação cruzada, com uso de compartimentos refrigerados ou isotérmicos quando necessário, assegurando a manutenção da cadeia de frio

6. MÉTODO E ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

6.1. Condições de entrega

6.2. A empresa contratada terá o prazo de 10 (dez) dia úteis para efetuar a entrega dos serviços.

6.3. A entrega deverá ser realizada na Secretaria de Educação, nas Unidades Escolares, Creche e Cemeis.

6.4. Endereço: Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Secretaria de Educação);

Rua: Guaranis, nº206, Bairro Santa Catarina, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Cantinho da Alegria);

Rua: 07, Q15, L12, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Creche Profª Maria Aparecida Martins de Oliveira);
Avenida: Joaquim Fernandes de Moraes, Q15, S/N, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Dona Nilda José da Silva);
Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Escola Municipal Francisca Mariana Luiz);
Rua: Augusta, nº206, Bairro Bela Vista, CEP:75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Liberdade);
Rua: Sen Teotonio Vilela, nº0, Bairro Vila Aurora, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Manoela Rosa da Silva).

6.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e demanda das unidades escolares, em locais previamente indicados acima, observando-se os prazos estabelecidos. Os prazos reduzidos, quando previstos, deverão atender às necessidades específicas das escolas, visando não comprometer o preparo e a oferta da alimentação aos alunos.

6.7. A contratada deverá substituir imediatamente, sem ônus adicional, quaisquer produtos que apresentem irregularidades, avarias, inconformidades com as especificações ou condições impróprias para o consumo, podendo estes ser recusados no ato do recebimento pela unidade escolar.

6.8. A contratada deverá assegurar regularidade no fornecimento, capacidade logística compatível com a distribuição às unidades escolares e cumprimento integral das obrigações contratuais, garantindo a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos da rede pública.

6.9. A entrega deverá ocorrer nos locais indicados (escolas, depósitos ou centrais de distribuição), dentro dos prazos estipulados, com os produtos devidamente

acondicionados e protegidos, garantindo sua qualidade até o momento do preparo e consumo.

7. GESTÃO DO CONTRATO

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

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

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão irá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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

7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a

descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

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

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

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

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

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de

serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

7.9.5. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7.10. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

7.10.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do objeto

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

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

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

8.2. **Liquidação**

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

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

8.2.3. o prazo de validade;

8.2.4. a data da emissão;

8.2.5. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.6. o período respectivo de execução do contrato;

8.2.7. o valor a pagar; e

8.2.8. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.2.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante

consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.11. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas para contratação.

8.2.12. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

8.3. **Prazo para pagamento**

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

8.4. **Forma de pagamento**

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

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

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

8.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.4.6. A avaliação da execução do objeto utilizará instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

8.4.7. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.4.8. não produzir os resultados acordados,

8.4.9. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.4.10. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.5. **Recebimento do serviço**

8.5.1. Os serviços serão recebidos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

8.5.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

8.5.3. Os fiscais técnico e administrativo do contrato realizarão o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

8.5.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

8.5.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.5.6. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.5.7. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório

8.5.8. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

8.5.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.5.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.5.11. Os serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

8.5.12. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

8.5.13. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

8.5.14. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.5.15. Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.5.16. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

8.5.18. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1.1. **Julgamento da proposta**

9.1.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço.

9.2. **Habilitação jurídica**

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

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

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

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

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

9.2.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

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

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

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

9.3. **Regularidade fiscal e trabalhista**

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

9.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN),

referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

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

9.4. **Qualificação Econômico-Financeira**

9.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

9.4.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.4.3.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.4.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

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

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

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

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

9.5. **Qualificação Técnica**

9.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de

certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.5.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

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

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

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

9.6.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

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

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

9.6.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o

aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

FICHA.....: 000558
ÓRGÃO.....: 000010 – FUNDO MUNCIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 - Educação
SUB-FUNÇÃO.....: 000361 – Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019– PROGRAMA DE DESENV.DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ATIVIDADE: 4.063 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral.

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

11.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

11.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.8. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado; 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

11.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

11.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

11.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

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

11.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

11.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

11.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

11.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

11.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.23. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 30 dias que antecedem o prazo final para o fim do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

12.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

12.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

12.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste instrumento;

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

12.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente instrumento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

12.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

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

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

13. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado dos autos.

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de um ano contados do orçamento estimado, aplicando-se o índice INPC.

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

13.8. O reajuste será realizado por Apostilamento.

13.9. Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato.

13.10. A recomposição de preços com vistas ao restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro somente se dará após o prazo da validade da proposta, que não deverá ser inferior à 60 (Sessenta) dias, mediante apresentação de

requerimento apresentando a planilha de composição de preços dos produtos, bem como documentos que comprovem satisfatoriamente a quebra do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

13.11. O Contrato poderá ser alterado, mediante Termo Aditivo e com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 124 da Lei no 14.133/2021;

13.12. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) de seu preço inicial, conforme previsto artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

15.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

16. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, conforme disposto da Lei 14.133/2021 e Decreto nº 335/2023.

Campo Alegre de Goiás, 27 de março de 2026.

_____

Elida Maria de Carvalho Moura
Coordenadora Administrativa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A aquisição de Gênero Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal, visando o fornecimento de alimentos para os alunos matriculados nas Escolas de Educação Básica Municipais, Creche e Cemei, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento a Secretaria de Educação, do município de Campo Alegre de Goiás - GO.

1.2. Assim, constitui aquisição prevista para ser realizada por Edital de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, através de cotações com fornecedores de Gênero Alimentício para garantia de alimentos de qualidade, variados, e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, em atendimento as necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, os quais são imprescindíveis para garantir uma alimentação saudável e em quantidade suficiente.

1.3. Nesse sentido, tem-se buscado internalizar práticas de trabalho aliadas a rapidez e a eficácia, possuindo como resultado a satisfação da criança.

1.4. Busca-se com o presente estudo indicar a solução mais vantajosa para aquisição do produto. Diante das limitações orçamentárias, priorizou-se no levantamento dos quantitativos o atendimento da nova instituição e as entregas previstas.

2. REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTOS

2.1. A presente contratação está em consonância com os planejamentos orçamentários do órgão.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. O presente Estudo Técnico – ETP tem como objetivo a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, para o Departamento de Merenda Escola, para posterior benfeitorias a serem realizadas no município;

a) O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser de até 10 (dez) dias, a contar do recebimento da Ordem de Compras.

b) Os serviços deverão ser prestados, conforme as necessidades da secretaria de educação:

- Rua: Pio Rodrigues Peixoto, nº276, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (Secretaria de Educação);
- Rua: Guaranis, nº206, Santa Catarina, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (CEMEI- Cantinho da Alegria);
- Rua: 07, Q.15, L.12, Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (Creche Profª Maria Aparecida Martins de Oliveira);
- Avenida: Joaquim Fernandes de Moraes, Q.15, S/N, Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (Escola Municipal Dona Nilda José da Silva);
- Rua: Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (Escola Municipal Francisca Mariana Luiz);

- Rua: Régia, nº1063, Santa Catarina II, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16hrs. (Escola Municipal Luiz Fava).

- Rua: Rua Augusta, nº206, Bela Vista, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16h30min. (Escola Municipal Liberdade).
- Rua: Sen Teotonio Vilela, N0º, Vila Aurora, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. Horário: 07h30min às 11hrs e das 13hrs às 16h30min (Cemei – Manoela Rosa da Silva).

c) A entrega dos produtos envolve a disponibilização dos produtos, no local indicado pelas Servidoras responsável pelo recebimento.
d) O transporte, bem como a disponibilização no local indicado, deve ser realizado por funcionários da empresa ou transportadora. A Contratante NÃO irá colocar à disposição servidores para essa finalidade.
e) O prazo para pagamento será de até 20 dias após o recebimento do produto por meio de documento de confirmação de recibo devidamente assinado pelo Servidor responsável pelo recebimento.
f) Especificações e Quantidades:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1000	KG	Abacate - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
02	1500	KG	Abacaxi - comum extra in natura com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades. Inseto de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.

03	1500	KG	Abóbora cabotiá - in natura, tamanho médio, madura, sem sujidades, sem partes podres. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
04	4000	KG	Abobrinha verde: in natura, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isenta de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
05	400	KG	Açafrão - em pó puro - deverá ser entregue em embalagem com 500 grs. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir de 06 meses a contar da data da entrega.
06	1000	UN	Acelga - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física , mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
07	4000	PCT	Achocolatado em pó - embalagem de 400g. Contém açúcar, cacau solubilizado, maltodextrina, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Data de fabricação recente e com marca registrada. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
08	1000	PCT	Achocolatado em pó diet - instantâneo, com adição de adoçante 100% stevia, enriquecido com vitaminas, fonte de minerais, sem glúten, sem lactose, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó sem adição de açúcar e aspartame. Constituído de pó stevita ou similar - fino e homogêneo, isento de farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Pacotes de 01 kg. Informações nutricionais na embalagem. Validade mínima de 06 meses (utilizado por crianças com intolerância a lactose e diabéticas).
09	10000	PCT	Açúcar cristal - branco, embalagem 5 kg resistente e transparente,

			com informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.
10	8000	UN	Alface lisa - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física , mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
11	2000	KG	Alho nacional extra - os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
12	1500	PCT	Amendoim - amendoim cru, graúdo, sem casca, constituído de grãos inteiros embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
13	1000	PCT	Amendoim torrado e moído, umidade máxima de 15%, embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
14	1000	PCT	Amido de milho - produto extraído do milho. Embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 01kg
15	20000	KG	Arroz - arroz branco polido, tipo 1, classe longo fino. Embalagem 5 kg resistente e transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses
16	300	PCT	Arroz integral - arroz integral 1 kg arroz integral.classe: longo, fino, tipo i integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento).prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.deve estar intacta, acondicionada em pacotes de

			1kg, em polietileno transparente atóxico. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
17	1500	PCT	Aveia em flocos finos - embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, herméticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 4 meses a contar a data de entrega. Embalagem de 165 a 200 g.
18	1000	UN	Azeite de oliva extra virgem - embalagem/unidade de 500 ml (com acidez máxima de 0,5%, embalado em vidro escuro, não contendo adição de outros tipos de óleos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega
19	1000	PCT	Azeitona verde - em conserva sem caroço. Embalagem com data de fabricação e validade visíveis. 500g
20	800	KG	Banana da terra - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
21	6000	KG	Banana prata - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
22	1500	KG	Batata doce - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.

23	8000	KG	Batata inglesa - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
24	1000	PCT	Batata palha fina - batata frita processada, tipo palha, sabor natural - batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária filme laminado bopp, atóxico e lacrado, embalagem secundária caixa de papelao reforcada, com validade mínima de 6 meses na data da entrega, e suas condicoes deverao estar de acordo com a rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 273/05, rdc 14/14 e alteracoes posteriores, produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela anvisa - pct 500g
25	1000	KG	Berinjela - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
26	2500	KG	Beterraba - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
27	100	KG	Bicabornato de sódio - para fins alimentícios: embalagem contendo em sua fórmula : nahco3 cristal branco cerca de 99,8% de pureza, não contém glúten, peso líquido 150g
28	3000	PCT	Biscoito de polvilho - biscoito de polvilho: salgado assado, crocante

			no formato argola, embalagem de 80 a 100g. Com registro no órgão competente, prazo de validade no mínimo de 6 meses no momento da entrega
29	3500	KG	Biscoito de queijo - médio, base da massa de polvilho e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local solicitado.
30	800	PCT	Bolacha de arroz - biscoito de arroz: feito apenas com arroz expandido podendo ter um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. (para int, a glúten, aplv e alergia a ovos). Embalagem/ rotulagem: pacote de 90 gramas, contendo ingredientes e data de validade. Para dieta de isenta de glúten, de ovo. Marcas pré-aprovadas: jasmine, camil, fit food ou equivalente ou de melhor qualidade e que atenda ao descritivo.
31	5000	PCT	Bolacha de maisena - produtos bem embalados e de boa qualidade - a embalagem deverá conter 400g externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
32	5000	PCT	Bolacha de sal - textura crocante. Cor e odor característicos, acondicionado em embalagem transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor. Data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e larvas. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33	8000	PCT	Bolacha rosquinha - 400 g - produtos bem embalados e de boa qualidade - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
34	1200	UN	Bolo pronto, sabores variados - bolo pronto (sabores: laranja, coco,

			cenoura, chocolate, mandioca, milho) produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade de produto. Peso médio 500g.
35	1200	UN	Broa de fuba (doce e temperada) - preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a broa queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
36	2000	KG	Brócolis - fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substância terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
37	100	KG	Canela com casca - em lasca para chá, embalagem de 50g
38	3000	UN	Canela em pó - pacote 100gr - em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 100g embalada em caixa de papelão reforçada, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.
39	800	PCT	Canjiquinha de milho - amarela, tipo 1, embalada em pacote transparente resistente de 500g. Rótulo com data de fabricação e data de validade/ lote e informações nutricionais. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.

40	2000	KG	Cará - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
41	6000	KG	Carne bovina em pedaços - tipo fraldinha. Tipo fraldinha, congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
42	6000	KG	Carne bovina moída - tipo patinho - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra

			a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
43	6000	KG	Carne bovina - tipo acém - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
44	6000	KG	Carne bovina - tipo contrafilé - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no

			período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
45	6000	KG	Carne coxa e sobrecoxa de frango - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°c. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
46	2000	KG	Carne seca - deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
47	6000	KG	Carne suína - tipo pernil - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência,

			conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
48	6000	KG	Carne suína - tipo lombo - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
49	3000	KG	Carne suína - costelinha suína - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de

			15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
50	6000	KG	Carne tipo filé de frango - sem osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado, embalagem com 03 kg. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°c. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
51	2000	KG	Carne tipo file de tilapia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas).Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plastico atoxico transparente, isenta de sujidades ou ação microrganismos. Em pacote de 02 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/ procedência. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
52	6000	KG	Cebola branca - cebola redonda branca: o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc n° 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos,

			ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha. O calibre deverá ser de 5 a 6 cm. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
53	1000	KG	Cebola roxa - o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc n° 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos. .o produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a resolução cnnpa n° 12 de 24/07/78 e resolução rdc anvisa n° 175 de 08/97/03.
54	1200	KG	Cebola roxa - o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc n° 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos. .o produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a resolução cnnpa n° 12 de 24/07/78 e resolução rdc anvisa n° 175 de 08/97/03.
55	5000	KG	Cenoura - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa,

			sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
56	1000	UN	Chá sabores diversos - produto para preparo de chá, embalado em caixas com 10 sachês de 15 g. Sabores: cidreira, erva doce, camomila ou hortelã. Com registro no órgão competente e validade de 6 meses na entrega. Contendo no rótulo: registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade.
57	1000	UN	Chocolate em pó com no mínimo 70% de cacau - embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 01 kg
58	6000	PCT	Chocolate em pó com no mínimo 50% de cacau - composição: cacau em pó, açúcar, vitaminas e minerais. Não contém glúten. Embalagem primária de contendo entre 200 a 500g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
59	3000	KG	Chuchu - extra - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécie genuínas, frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade 01 kg. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
60	500	KG	Coco ralado sem açúcar - desidratado, integral, sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01kg. O produto

			devera apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
61	2500	PCT	Colorau - alimento a base de urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, cor identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Data de validade 12(doze) meses a partir da data da entrega.
62	100	UN	Corante alimentício - corante alimentício 10ml distribuídos em cores diversas (exemplo: verde, azul, amarelo, rosa e laranja)
63	2000	KG	Couve-flor - nova, de 1ª qualidade, sã, sem fungos, tamanho médio, flores de coloração branca, sem manchas, devidamente acondicionadas, apresentando etiqueta de pesagem e especificações do produto
64	5000	UN	Creme de leite - origem animal, embalado em caixinha de 200 gr limpa, isenta de sujidades, não amassadas, não estufadas, resistente. A embalagem deve conter externamente o dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa. Conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
65	600	UN	Erva doce - erva doce em pacotes de 90 gramas, com identificação do fabricante data de validade no mínimo 06 meses.
66	2000	UN	Ervilha em conserva - grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura (água e sal); tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata com peso líquido de 3,100 g e peso drenado de 1,700g. Com validade mínima de 6 meses da data da entrega produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista
67	6000	UN	Extrato de tomate - concentrado, composto por tomates, sal, açúcar e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente tetra park, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e

			validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 1 kg.
68	800	PCT	Farinha de arroz - farinha de arroz emb. 1kg farinha de arroz deve ser fabricada a partir de grãos limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Nao devera apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. embalagem resistente própria para alimentos. Embalagem de mínimo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega
69	1500	PCT	Farinha de aveia - 500g: classificação/ características gerais: farinha de aveia, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica, deverá estar isenta de mofos, sujidades, odores estranhos. Embalado em pacotes ou caixas contendo 500g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega
70	3000	PCT	Farinha de mandioca - seca, fina, classe branca, obtidas das raízes de mandioca, sadia. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem, rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Não podendo apresentar úmida, fermentada ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.
71	2000	KG	Farinha de trigo integral - pacote de 1kg, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.
72	5000	KG	Farinha de trigo tradicional - tipo 01 - farinha de trigo com fermento, tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de

			sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses. Marcas de referência: vilma, dona benta e útil.
73	1200	KG	Feijão carioca - tipo 01 - classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso isento de impurezas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01 kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
74	3000	KG	Feijão preto - constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (anvisa, sif e outras).parâmetro de qualidade: padre, imperial ou equivalente, ou de melhor qualidade., entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.
75	1500	UN	Fermento em pó - seco; de primeira qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem (lata) 250g. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Com qualidade igual ou superior ao royal
76	2500	KG	Fubá de milho - pacote de 1 kg. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados dos produtos: identificação, procedência, e ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
77	400	LT	Hipoclorito de sódio - para higienização de alimentos.sanitizante de hortifrutícolas (frutas, verduras, legumes) solução aquosa, incolor ou amarelo claro, odor característico de cloro.deve ser isento de perfumes, corantes ou outros aditivos que tornem o produto impróprio para uso alimentar. Validade: mínima de 6 meses no

			momento da entrega.concentração: teor de cloro ativo entre (2,0%) e (2,5%) p/p (mínimo de (20g/l) a (25g/l). Embalagem: bombona plástica atóxica e opaca de 5 litros (ou embalagem original de 1 litro), resistente, com vedação adequada, rotulagem contendo composição, instruções de uso para alimentos, validade e nº do registro.
78	1000	KG	Inhame - 1ª qualidade, tipo dedo, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.
79	800	KG	Jiló - tamanho médio, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
80	500	UN	Ketchup - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 400ml marcas de referência: quero, suavit, equivalente, ou de melhor qualidade
81	10000	UN	Laranja pera - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
82	2000	UN	Leite condensado - obtido a partir de leite fresco, puro, integral, açúcar e lactose, embalagem lata de 395g, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade.
83	1000	UN	Leite de amêndoas - bebida vegetal à base de amêndoas, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Sem adição de açúcares. 100% vegetal. Validade 03 meses a contar da data de entrega.

84	1200	UN	Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado homogeneizado, uniforme sem grumos, cor, aroma odor característicos, não rançoso. Acondicionado em embalagem de 500ml, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor , data de fabricação. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
85	5000	LT	Leite de soja - água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
86	70000	LT	Leite de vaca integral uht - leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registo no sif, sise ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
87	3000	PCT	Leite em pó integral instantâneo - sem adição de açúcar, embalagem resistente 400g, deverá conter informação nutricional, data de fabricação, nome/ou marca, lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.
88	9000	LT	Leite integral zero lactose - leite zero lactose, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten, teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de

			entrega na unidade requisitante.
89	1500	KG	Limão taiti - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
90	3000	KG	Linguiça calabresa - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 01kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
91	6000	KG	Linguiça de frango - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao

			produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
92	10000	KG	Maçã nacional - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
93	5000	PCT	Macarrão tipo espaguete - massa alimentícia, seca, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco de plástico transparente, embalagem com 500g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade de 180 dias da data de entrega do produto
94	5000	PCT	Macarrão tipo padre nosso - massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Ótima qualidade.
95	1000	PCT	Macarrão para lasanha - massa alimentícia para o preparo de lasanha, tipo seca, pré-cozida, cor amarela; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e quaisquer outros danos que comprometam a qualidade do produto. Embalagem original de fábrica, intacta, com 500 gramas, contendo nome do fabricante, lote, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
96	5000	PCT	Macarrão parafuso - macarrão parafuso sem glúten enriquecido

			com ovos. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote contendo 500 gr.
97	5000	PCT	Macarrão integral tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 180 dias a contar a partir da data de entrega.
98	5000	PCT	Macarrão tipo penne - massa alimentícia de sêmola de trigo ovos. Pacote 500 g. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade
99	2500	UN	Maionese - contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: as embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega
100	4000	KG	Mamão formosa - in natura, extra, apresentando maturação média (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.

101	4000	KG	Mandioca - mandioca descascada, cortada em pedaços, congelada, de ótima qualidade. Em embalagem de 1kg, nas quais deverão constar as informações nutricionais e do fabricante além da data de fabricação e prazo de validade. Deverá atender as normas das resoluções n° 748/2014 e 004/2017 da sesa. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
102	4000	KG	Manga - in natura, extra, apresentando maturação media (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
103	10000	UN	Manteiga de leite pura com sal - embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da saúde e ou - agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas. De modo que as embalagens não se apresentam estufadas ou alteradas. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.
104	5000	UN	Margarina com sal - margarina vegetal c/ sal - pote 500g margarina produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa. Não deve apresentar massa nao cremosa, cheiro desagradavel, cor nao característica do produto. Não deve conter gordura trans. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir de 06 meses a contar da data da entrega.
105	400	PCT	Massa de pastel - massa pré-cozida para pastel redonda 500 g refrigerada, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
106	12000	KG	Melancia - in natura, extra, com grau de maturação adequado para

			o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, coloração vermelha com apareceria fresca e macia. Sento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
107	4500	KG	Melão amarelo - fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões tamanho: médio. Com casca sã, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
108	2000	KG	Mexerica - mexerica, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
109	1500	PCT	Milho para canjica amarelo - canjica de milho, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades - acondicionado em saco plástico transparente, pacote de 500 g. embalagem devera conter data de fabricação, lote, data de validade, validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.
110	3000	PCT	Milho para pipoca - milho para pipoca premium, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, peso liq 500 gr. Embalagem deverá conter, valor nutricional, data de fabricação, data de validade, peso, fornecedor, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.
111	2000	UN	Milho verde em conserva – grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Lata com peso líquido de 300g. Data de validade de no mínimo 6 meses.
112	2000	PCT	Milho verde em espiga - fresco, com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem

			física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Pacote com 06 espigas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
113	2000	UN	Mistura para bolo sabores diversos -massa para bolo, mistura em pó para o preparo de bolos, (sabor abacaxi, baunilha, cenoura, chocolate, coco, limão) sendo necessário apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), sal e aromatizantes. Pacote 400 gramas. Validade mínima de 6 meses.
114	1000	BDJ	Morango - de primeira qualidade, lavado, tamanho médio, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação adequado para manipulação, transporte e consumo. Embalados em bandejas, pesado no mínimo 250g. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
115	2000	KG	Mortadela fatiada - mortadela fatiada preparada a partir de matérias primas sa e limpas e de boa qualidade aparência própria cor rosada odor próprio sabor próprio com carimbo do sif prazo de validade e data de embalagem. Prazo de entrega de 30 minutos no local solicitado.
116	1000	UN	Mucilon de arroz - tipo mucilon sabor arroz. Ingredientes: farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d e aromatizante vanilina). Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem em polietileno, atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 400 gramas produto com procedência e informação nutricional no rótulo prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega
117	3000	UN	Mucilon de multicereais - mucilon multicereais, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina c (ácido l-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina e (acetato de dl-a-

			tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (d-pantotenato de cálcio), vitamina b1 (tiamina mononitrato), vitamina a (acetato de retinila), vitamina b6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido n-pteroil-l-glutâmico), vitamina d (colecalciferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem em polietileno, atoxica, resistente bem vedada, com no minimo 400 gramas produto com procedencia e informacao nutricional no rotulo prazo de validade minimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
118	1200	KG	Mussarela - queijo tipo mussarela fatiado com registro no sif, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante. Prazo para entrega 120 minutos no local solicitado.
119	7000	UN	Óleo de soja vegetal - embalagem pet, tipo 1, 900ml sem conservante e livre de parasitos e detritos, acondicionados em caixas de papelão com 20 unidades, em bom estado de conservação e sem amassados. Data de validade de no mínimo 12 meses.
120	2500	UN	Óleo de girassol: ingredientes mínimos: óleo comestível composto de óleo de semente de girassol. O produto deverá ser isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis embalagem primária: frasco de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparentes, atóxicos, sem amassamento e vazamento. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos. Data de validade de no mínimo 12 meses.
121	700	UN	Orégano - de boa qualidade, sem sujidades, florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo, contendo de 500 g. O produto Devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
122	10000	CART	Ovo de galinha - cartela com 30 ovos : in natura, tipo branco, médio, fresco, selecionado, isento de rachaduras, sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca, cor e odor característico. Acondicionado em

			embalagem apropriada em bandejas resistentes, novas, inodoras, secas, contendo 30 unidades de ovos, devidamente rotulada conforme legislação vigente, possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deve ter validade mínima de 15 dias no momento da entrega. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
123	1500	POTE	Paçoca - paçoca de amendoim tipo rolha, pesando, aproximadamente, 15 gramas cada, embalada individualmente. Pote plástico contendo, no mínimo, 50 unidades. Composição mínima: amendoim, açúcar e sal. Embalagem: pote plástico, com tampa e lacre de segurança, contendo a identificação completa do produto, marca, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega
124	1000	UN	Palmito - palmito em conserva, acondicionado em vidro de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. A água da conserva deve apresentar-se com boa aparência. Igual ou superior a imperador, maitá.
125	5000	KG	Pão caseiro - tipo bisnaguinha - 25g a unidade pacote com 10 unidade.prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
126	8000	KG	Pão de cachorro quente - peso 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias primas de primeira qualidade. Isenta de sujidades, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega, prazo para entrega é de 120 minutos no local solicitado.
127	1200	PCT	Pão de forma integral - pacote 500g - pão de forma integral - fatiado verticalmente isento de gordura trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada, embalagem com aproximadamente 20 fatias.
128	1200	PCT	Pão de forma tradicional - pacote 500g - pão de forma pacote com 500g, massa leve, fatiado, isento de bolor, embalagem primária

			própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
129	2000	KG	Pão de queijo - médio, base da massa de polvilho doce ou azedo e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local solicitado.
130	20000	KG	Pão francês - peso unitário 50g. Formato uniforme, com adição de sal, composto de farinha de trigo de primeira qualidade, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico transparente e resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, ou presença de fungos. Isento de parasitas e sujidades. O produto deverá apresentar data de validade, peso. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
131	5000	KG	Pepino - extra - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
132	3000	KG	Pera - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
133	1000	KG	Pimenta de cheiro - tamanho grande, de 1ª qualidade, devem ser íntegros, sadios, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
134	300	PCT	Pimenta do reino - cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.acondicionados

			em fardos lacrados.a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Parâmetro de qualidade: maratá ou equivalente, ou de melhor qualidade. Entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.
135	500	KG	Pimentão amarelo - tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
136	500	KG	Pimentão verde - pimentão verde, tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
137	500	KG	Pimentão vermelho - tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
138	6000	KG	Polpa de fruta sabor abacaxi - polpa de fruta congelada sabor abacaxi ,polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
139	6000	KG	Polpa de fruta sabor acerola - polpa de fruta congelada sabor acerola, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plastico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos

			18°.
140	6000	KG	Polpa de fruta sabor caju - polpa de fruta congelada sabor caju, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
141	6000	KG	Polpa de fruta sabor goiaba - polpa de fruta congelada sabor goiaba, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
142	6000	KG	Polpa de fruta sabor manga - polpa de fruta congelada sabor manga, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
143	6000	KG	Polpa de fruta sabor maracujá - polpa de fruta congelada sabor maracujá, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.

144	6000	KG	Polpa de fruta sabor tamarindo - polpa de fruta congelada sabor tamarindo, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
145	6000	KG	Polpa de fruta sabor uva - polpa de fruta congelada sabor uva,polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
146	4000	PCT	Polvilho doce granulado - grupo i fécula, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Apresentação em embalagens de polietileno. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
147	2000	KG	Presunto fatiado - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso

			isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
148	1500	KG	Queijo curado ralado - com massa branca, fina, homogênea e consistente. Isento de sujeiras, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem atóxico e transparente, deve conter a quantidade em kg/1kg. Tabela nutricional, data de validade, lote. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296.
149	1500	PEÇA	Queijo fresco - leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, cloreto de cálcio e coagulante quimosina. Peças de 500g acondicionados em caixas plásticas próprias. Transporte em baú isotérmico com unidade de refrigeração. Tabela nutricional. Data de fabricação. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296 queijo minas frescal 500g
150	800	KG	Quiabo - tamanho homogêneo, de primeira qualidade, grupo cilíndrico, subgrupo verde, classe 09, com tamanho aproximado maior que 9 e menor que 12 cm, sem defeitos graves (fibrosos, podridão, encaroçados, murchos, danos profundos por geada ou tortos e sem pedúnculo, sem manchas), categoria extra. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
151	4000	KG	Repolho branco - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
152	2000	KG	Repolho roxo - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
153	1500	UN	Requeijão cremoso - produto elaborado com queijo mussarela (leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo) creme de leite, creme de leite em pó, concentrado

			protéico de soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, estabilizantes, regulador de acidez, conservantes embalados em pote plástico apropriado de 400g. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Manter em refrigeração de 0 a 10 c. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista.
154	25000	UN	Rosca - (unidade 50g) preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a rosca queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 120 minutos no local solicitado.
155	800	UN	Rúcula - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça).
156	2000	KG	Sal marinho - produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 01kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
157	1000	UN	Salsa in natura - coloração verde escuro, frescas, separadas em maços padronizados, procedente de espécie genuínas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isento de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
158	6000	KG	Salsicha tipo hot dog - deverá apresentar odor característico. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, data de

			fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa n° 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
159	5000	UN	Sanduíche natural - com patê de frango, presunto, mussarela, alface e tomate. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
160	3000	LT	Suco de fruta caixa 1l sabores diversos: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba. Data de validade de 06 meses a contar da data da entrega.
161	2000	UN	Suco de saquinho - sabores diversos (limão, abacaxi, guaraná, laranja, ,manga, maracujá, morango, tangerina, uva) - embalagem: pacotes de 25 gramas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada com fita adesiva contendo 15 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação ou a deterioração. O produto deverá ser rotulado conforme portaria 42 de 14/01/1998, rdc nº 359 e rdc nº 360 de 23/12/2003 da anvisa. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.
162	6000	UN	Suco de fruta caixinha de 200ml com canudo - diversos sabores: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 23 (decreto 12.486/78), instrução normativa mapa nº 49/2018, resolução fnde nº26/2013 e demais legislações vigentes pertinentes. Deverá ter registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado de abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá

			ser isento de açúcar,corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Poderá conter aroma natural. Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida de 200 ml com canudo. Embalagem secundária: caixa contendo até 27 unidades. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente.
163	500	KG	Tapioca - farinha de tapioca embalagem de 1kg de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
164	2000	KG	Tomate cereja - tomate tipo cereja in natura - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas três vezes na semana de acordo com a demanda e ser entregues nas unidades solicitantes.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
165	6000	KG	Tomate longa vida - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
166	1200	PCT	Trigo para quibe - trigo para quibe 500 gramas descrição: produto íntegro, sem presença de corpos estranhos, sujidades e fungos; rótulo com indicação de fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações da

			legislação vigente. Embalagem: pacotes plásticos com 500 gramas. Validade: o produto deve estar com no mínimo um terço da data de validade. Registro no órgão competente.
167	800	PCT	Uva passas preta - uva passas (escura) - uva passas (escura) fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Sem adição de açúcar e correntes artificiais.
168	1000	KG	Uva sem caroço - uva rubi sem caroço, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência, com gramagem de 1kg. Deve apresentar no rótulo: nome, endereço do embalador, identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso; variedade, tamanho, data de acondicionamento , peso médio; identificação do lote. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
169	1500	KG	Vagem - vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isento, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
170	1000	UN	Vinagre de maçã - fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 750ml. O produto devera apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.

3.3. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4. Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem

como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

a) A documentação relativa à habilitação deverá ser apresentada em conformidade com a relação descrita a seguir:

- **Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** em **cópia autenticada**; de quem representará a empresa junto à licitação;
- **Ato constitutivo da entidade,** sendo:

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

b) **No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) 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;

d) 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;

e) Quando se tratar de **Micro empreendedor Individual,** apresentar **Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI,** expedido pelo Portal do Empreendedor -- www.portaldoempreendedor.gov.br.

f) Comprovante da Condição de Micro ou Pequena Empresa ou assemelhada, feita por meio **Certidão emitida pela Junta Comercial** ou documento gerado pela **Receita Federal,** por intermédio de consulta realizada no sitio www.receita.fazenda.gov.br/simples nacional, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, caso pretenda se beneficiar do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº123/2006;

- **Decreto de autorização,** devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

- **Instrumento de procuração** que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for Instrumento Público, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO III, devidamente assinado pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.
- **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- **Prova de Regularidade relativa ao FGTS,** por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;
- **Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN)**, que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.
- **Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;
- **Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal,** por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;
- **Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho,** por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.
- **Certidão Negativa de Falência e Concordata e/ou Recuperação judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou emitida pela Internet, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

- **Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a Certidão Negativa de Falência e Concordata e/ou Recuperação judicial** deverá ser substituída por **certidão negativa de ações de insolvência civil.**
- As empresas deverão apresentar **prova que o Capital Social** integralizado seja igual ou superior a **10% (dez por cento)** do valor orçado para execução do objeto a que pretende participar, cuja comprovação deverá ser feita através de **certidão simplificada da junta comercial.**
- **As declarações constantes** presentes no edital podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.
- **Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;**

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.1. O setor solicitante declara que chegou às quantidades apresentadas com base na necessidade ora apresentada pelas escolas municipais.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1. Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa (s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço realizada bem como em contratações similares de outros órgãos realizada de forma direta e banco de preços, respectivamente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".

6. ESTIMATIVA DE PREÇOS

6.1. Estimativa preliminar do preço para a futura contratação é R$ 7.368.853,00 (SETE MILHÕES, TREZENTOS E SESSENTA E OITO MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E TRÊS REAIS).

6.2. Essa estimativa de preços preliminar visa à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Este processo visa a contratação de empresa para fornecimento Gênero Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal para atender a Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis através do Fundo Municipal de Educação.

7.2. A contratação se dará de acordo com a necessidade das escolas, através de seus fiscais, que emitirão ordens de fornecimento;

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (ITEM)

8.1. A licitação será dividida em itens, a Lei nº 14.133/2021, estabelece em seu Artigo 40, Inciso V, Alínea "b", como princípio do parcelamento, "quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso".

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

9.2. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

9.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Secretaria de Educação. Entretanto, o gestor e o fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a Legislação sobre as suas obrigações.

10.2. A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

FISCAL

SECRETARIA	NOME	CARGO	MATRÍCULA
Secretaria de Educação	Guilania Pereira da Fonseca	Chefe de divisão	—

GESTOR

SECRETARIA	NOME	CARGO	MATRÍCULA
Secretaria de Educação	Elida Maria de Carvalho Moura	Coordenadora Administrativa	—

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. A contratação não envolve risco ambiental.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO

12.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação. Tanto nos aspectos técnicos, econômicos, a realização da aquisição pretendida, para atender as demandas da Secretaria de Educação do município de Campo Alegre de Goiás/GO.

Campo Alegre de Goiás, 27 de março de 2026.

Elida Maria de Carvalho Moura
Coordenadora Administrativo

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026

CARTA PROPOSTA

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2026.

Prezado(a) Senhor(a),

___(**nome da empresa**)___, CNPJ/MF n.º _____, sediada ___(**endereço completo**)___ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a execução do objeto, em conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo**,** já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação dos produtos, valores e local de entrega).

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIMINAÇÃO DO OBJETO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
TOTAL						**R$ 0,00**

VALOR TOTAL/GLOBAL DA PROPOSTA R$ 0,00 (**********)

Comprometemo-nos a entregar os produtos nas especificações, no prazo e condições previstos no Edital.

Esta proposta tem validade de ..... (.....) dias, a contar de sua apresentação**.**

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO
(Preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2026.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa ....., com sede na ....., C.N.P.J. n.º ....., através de seu representante legal Sr. (a) ....., cargo ....., CREDENCIA o (a) Sr. (a) ....., portador (a) do R.G. n.º ..... e C.P.F. n.º ....., para representá-la perante a Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, na sessão pública do Pregão Eletrônico supracitado, outorgando-lhe plenos poderes para formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

CARGO

R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura. Este é um modelo de outorga de poderes, podendo ser dispensado se o representante comprovar poderes por meio de Procuração Pública ou Contrato/Estatuto Social.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO V

DECLARAÇÃO UNIFICADA DE HABILITAÇÃO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2026.

Prezado(a) Senhor(a),

A empresa XXX, inscrita no CNPJ sob o número XXX, sediada XXX, através de seu representante, Sr(a). XXX, CPF número XXX, RG número XXX, na qualidade de proponente do procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 020/2026**, instaurado pelo Município de Campo Alegre de Goiás, declara sob as penas da lei que:

a) Não se encontra com o Direito de Licitar suspenso perante o Município de Campo Alegre de Goiás, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;
b) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
c) 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;
d) 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;
e) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
f) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____devidamente cadastrada sob o CNPJ de n°_____com sede na Rua:_____, Bairro:_____, Cidade:_____, UF:_____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade n°_____, órgão expedidor_____, inscrito no CPF sob o n°_____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é inscrita como _____(MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no art. 3° da Lei Complementar 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo no presente certame.

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo do CNPJ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA N.º 020/2026.

Contrato que entre si celebram **O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS – GOIÁS** e a empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, para contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás, conforme consta do Termo de Referência e anexos, os quais fazem parte deste contrato, autorizado através do Pregão Eletrônico n.º 020/2026, Processo Administrativo nº. 003882/2026.

O FUNDO MUNICIPA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, pessoa jurídica, inscrito no CNPJ sob o nº 14.871.353/0001-71, com sede na Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01, Centro, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP: 75.795-000, neste ato representado pelo(a) Secretária(o), a senhor(a) **XXXXXXXXXX,** XXXXXXXX, XXXXXXXX, XXXXXXXX, portadora da CI/RG nº. XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa **XXXXXXXXXX,** pessoa jurídica, devidamente inscrita no CNPJ n.º XXXXXX, com endereço na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXX, Bairro XXXXXX, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP.: XXXXXXXXX, *representada* por **XXXXXXXXX**, XXXXXXXXX, XXXXXXXX, portadora da CI/RG sob o nº XXXXX – XXXXXX e do CPF n° XXXXXXXXXXX, domiciliada e residente Rua XXXXXXXXXX, Quadra XXXX, Lote XXXX, s/n, Bairro XXXXXX, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP.: XXXXXXX, denominada **CONTRATADA**, firmam entre si Contrato Público de contratação de empresa XXXXXXXXXXXXXXXXX, que mutuamente aceitam e outorgam pelas cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1	UN	AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4. Documento de Formalização da Demanda;

1.5. Estudo Técnico Preliminar – ETP;

1.6. O Termo de Referência;

1.7. O Edital de licitação;

1.8. A Proposta do contratado;

1.9. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

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

1.11. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.12. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de XX (XXXXX) meses contados da assinatura do presente contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 107 da mesma Lei.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.3. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.4. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado para a contratação, ocorrido em XXXXXXXX.

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

(indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

6.1.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

6.1.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

6.1.9. Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

7.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

7.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

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

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

7.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

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

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

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

8.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.8. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

8.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

8.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

8.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

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

8.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

8.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.21. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou agente público que desempenhe função na licitação ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

9.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, conforme disposto no Decreto Municipal nº 1.288/2023.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

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

10.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

10.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

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

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

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

10.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.8.3. Indenizações e multas.

10.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste exercício, nas dotações abaixo discriminada:

FICHA.....: 000558
ÓRGÃO.....: 000010 – FUNDO MUNCIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 - Educação
SUB-FUNÇÃO.....: 000361 – Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019– PROGRAMA DE DESENV.DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ATIVIDADE: 4.063 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CASOS OMISSOS

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES A LGPD

14.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

14.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

14.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

14.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

14.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

14.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

14.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

14.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

14.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreavel de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

14.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

14.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ipameri, Estado de Goiás para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Campo Alegre de Goiás, XX de XXXXXX de 2026.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
representada por
xxxxxxxxxxxxxxxx

XXXXXXXXXXXXXXXX
representada por
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratado

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Gestor do Contrato

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Fiscal do Contrato

TESTEMUNHAS:

01_____ CPF nº. _____

02_____ CPF nº. _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2026 – SRP

ANEXO VIII
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº

Ata de registro de preço, para	Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás, conforme especificados no Anexo I – Termo de referência/Especificações do objeto.

Processo Nº 003882/2026
Validade: 12 (doze) meses.

A SECRETARIA DE ESPORTE, LAZER E TURISMO, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do(a) ..... (*órgão gerenciador*), com sede no (a) ..... *(endereço do órgão gerenciador)*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*nome do agente público, cargo e matrícula*), considerando o julgamento da licitação na modalidade de *pregão ou concorrência*, na forma *eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../...., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação n.º020/2026, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 1.291/2023 e Decreto Municipal nº 1.292/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviços de arbitragem para eventos esportivos, em atendimento as necessidades da Secretaria de Esporte Lazer e Turismo, especificado(s) no(s) item(ns) ..... do Termo de Referência presente no anexo ..... do edital de Licitação nº ...../...., que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

ITEM	EMPRESA
	Nome: CPF: Endereço: Fone: Email: REPRESENTANTE LEGAL: NOME: RG: CPF:

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) da presente Ata.

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços deverá constar como Anexo desta Ata, caso tenha.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

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

3.2. Além do órgão gerenciador, são órgãos participantes do registro de preços:

Item	Órgãos participantes	Unidade	Quantidade

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do fornecedor.

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

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

4.2.2. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada no prazo fixado pelo órgão gerenciador, observado o prazo de vigência da ata.

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

4.4. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.5. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, ou seja, 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no

PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.
5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, vedada a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, sob pena de desclassificação.
5.5. Será incluído na ata, na forma do Anexo II, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
5.5.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
5.5.2. Mantiverem sua proposta original.
5.6. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
5.7. O registro a que se refere o item 5.5 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
5.8. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
5.9. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.7 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
5.9.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
5.9.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
5.10. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
5.11. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
5.10.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.12. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.9, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
5.13. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.5, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
5.13.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
5.13.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
5.14. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;
6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.
6.2. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem

negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.
7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
7.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
8.1.1. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
8.1.2. não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
8.1.3. não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
8.1.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
8.4.1. Por razão de interesse público;
8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

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

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital de licitação.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Fica eleito o foro da Comarca de Ipameri, Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, ... de ..... de .....

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