EDITAL DE PREGÃO

ELETRÔNICO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) n.º: 032/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 9800/2026

DATA: 21/08/2026

HORÁRIO: 08:30 horas

LOCAL: Por meio da INTERNET através do site: Acesso ao BNC - www.bnc.org.br

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Contratação futura, eventual e parcelada de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios, com a finalidade de atender ao funcionamento da Secretaria Municipal de Educação, na alimentação escolar, servida nas Unidades escolares da rede municipal de educação no ano de 2026, do município de Bela Vista de Goiás.

Para consulta e conhecimento dos interessados, a cópia do Edital, permanecerá fixada no quadro de avisos e publicações da Prefeitura, situada na Rua R-6, nº 200, Setor São Geraldo, Bela Vista de Goiás, CEP: 75.240-000, Estado de Goiás. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.bnc.org.br, www.belavista.go.gov.br nos seguintes links: **Portal de Serviços:** https://belavistadegoias.megasoftservicos.com.br/fornecedor/licitacoes, **Portal do Cidadão:** https://acessoainformacao.belavista.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes_mg, **e Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) :** https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 e os autos do processo administrativo permanecerão na sede da Prefeitura de Bela Vista de Goiás-GO. Informações adicionais podem ser obtidas junto ao Departamento de Licitação, Fone: (62) 3551-7003. E-mail: **licitacao@belavista.go.gov.br**.

O MUNICÍPIO DE BELA VISTA DE GOIÁS, por meio do Fundo Municipal de Educação, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, **na forma eletrônica** e com critério de julgamento **por menor preço por item,** nos termos da Lei n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei Complementar n.º 123/06, do Decreto Municipal n.º 119, de 28 de fevereiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, pela Portaria n.º 1.256, de 21 de Julho de 2025, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica Acesso ao usuário - BNC (bnccompras.com). O servidor designado terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela equipe de elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃO INTERESSADO: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA: 21/08/2026 às 08h:30min
LOCAL: www.bnc.org.br
MODO DE DISPUTA: ABERTO

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação futura, eventual e parcelada de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios, com a finalidade de atender ao funcionamento da Secretaria Municipal de Educação, na alimentação escolar, servida nas Unidades escolares da rede municipal de educação no ano de 2026, do município de Bela Vista de Goiás
1.2. A licitação será por **ITEM**, conforme tabela constante no Termo de Referência, anexo I, 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**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de **2026.**

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no Acesso ao usuário – BNC (www.bnc.org.br) que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
3.2. O cadastro deverá ser feito no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS no sítio Acesso ao usuário - BNC (bnccompras.com).

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
3.4. 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.
3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO
4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.
4.1.1. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração, pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica, assim:
a) Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.
4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
4.2.1. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte:
4.2.1.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
a) Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
b) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;
c) A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.

4.2.2. Na hipótese de não contratação nos termos previstos, o procedimento licitatório prossegue com os demais licitantes.
4.2.3. Aplicam-se neste Edital os artigos 43, 47 e 48 da Lei Complementar 147/2014, que criou a prioridade para benefícios das ME's e EPP's.
4.2.4. Não se aplica o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte se não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, nos termos do artigo 49, inciso III da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
4.2.5. As empresas licitantes deverão participar de acordo com cada item, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital, e ainda, estejam de acordo com a legislação vigente (Federal, Estadual e Municipal) que as regulamente, sendo concedido tratamento favorecido, diferenciado e simplificado, em consonância com a Lei Complementar nº 123/2006 de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações contidas na Lei Complementar n.º 147/2014 de 07 de agosto de 2014.
4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:
4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente, especialmente conforme o Artigo 14 da Lei n.º 14.133/2021;
4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei n.º 14.133, de 2021;
4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.
5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
5.2.1. **AS PROPOSTAS INICIAIS E DECLARAÇÕES DEVERÃO SER INSERIDAS VIA SISTEMA E DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ASSINADAS**, sob pena de desconsideração do documento. O simples cadastramento da proposta no sistema não substituiu o envio dos documentos devidamente assinados.
5.3. O licitante vencedor deverá enviar os documentos de habilitação no prazo máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n.º 123, de 2006.
5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTES CAMPOS:
6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
6.1.2. Marca de cada item ofertado;
6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.
6.2. AS PROPOSTAS INICIAIS E DECLARAÇÃO DEVERÃO SER ANEXADAS, CONFORME ANEXO VII, VIA SISTEMA E DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ASSINADAS, sob pena de desconsideração do documento.
6.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.
6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
6.6. O preço deverá ser proposto em valor unitário do item com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, em moeda nacional.
6.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
7.2. O Pregoeiro verificará as propostas cadastradas diretamente no sistema (digitadas), desclassificando desde logo aquelas que:
a) contiverem vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação; simbólicos, irrisórios ou de valor zero;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta digitada nos campos do sistema que identifique o licitante na especificação de seu objeto, marca, modelo.
7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
7.6. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
7.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
7.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de: R$ 0,01 (um centavo).
7.10. A sessão do pregão será realizada na sala de disputa, onde poderão ser realizados de forma simultânea até 15 (quinze) itens/lotes, em razão do quantitativo de itens/lotes licitados, proporcionando agilidade ao processo, devendo o licitante, neste caso, efetuar lances simultâneos para os itens/lotes em disputa em que houver enviado proposta.
7.11. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pela licitante e registrado no sistema.
7.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
7.13. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.
7.14. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo Pregoeiro, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 20 deste Edital.
7.15. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”.
7.15.1. MODO DE DISPUTA ABERTO:
a) No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.
b) A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
c) Na hipótese de não haver novos lances a fase de lances será encerrada automaticamente.
7.16. Encerrada a fase de lances, sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.

7.17. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados/excluídos pelo pregoeiro.
7.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
7.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
7.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, Acesso ao usuário - BNC (bnccompras.com), quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
7.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta inicial.
7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei n.º 14.133, de 2021, na seguinte ordem:
a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstas nesta Lei;
c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
7.22.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
7.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
7.24. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
7.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.25. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao seu último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.
7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

8.3. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do *caput* do artigo 59 da Lei n.º 14.133/2021.

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

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

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

8.7. O Relatório de vencedores substituirá a proposta realinhada, **DEVENDO O LICITANTE ENVIAR JUNTO À PROPOSTA INICIAL A DECLARAÇÃO CONFORME ANEXO IV. Caso o Anexo IV não seja enviado, o licitante vencedor deverá encaminhar proposta realinhada, conforme anexo VII, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.**

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.10. Nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.11. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.12. O licitante que não apresentar produtos com as marcas de referência deste termo deverá apresentar declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade de nível federativo equivalente ou superior que tenha adquirido o produto, como prova de qualidade do produto apresentado, conforme previsto no art. 42, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

8.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas da licitante vencedora.

9.1.1. Para fins de habilitação a licitante deverá apresentar toda documentação exigida neste edital no prazo de 02 (duas) horas, a contar da convocação pelo Pregoeiro, em campo próprio do sistema Bolsa Nacional de Compras – BNC.

9.1.2. Após a apresentação da documentação de habilitação e expirado o prazo de 02 (duas) horas mencionado no subitem 9.1.1 fica vedada a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo diligências, conforme art. 64 da Lei n.º 14.133/2021.

9.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n.º 123, de 2006.

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

a) Possuir Cadastro no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS;

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

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

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

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

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

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

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

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

9.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à habilitação técnica.
9.5.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.
9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado para encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
9.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
9.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
9.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
9.9.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
9.10. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.11. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:
9.11.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
9.11.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
9.11.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
9.11.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
9.11.5. 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;
9.11.6. 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;
9.11.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
9.11.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
9.11.9. CERTIDÃO SIMPLIFICADA EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL caso tenha interesse em se valer das prerrogativas conferidas à MICRO EMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, nesse

sentido, se tratando de MICROEMPRENDEDOR INDIVIDUAL apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI disponibilizado no Portal do Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br).
9.12. Para os representantes legais, documento que comprove seus poderes, ou procurador bastante, munido de instrumento procuratório conferindo-lhe poderes para prática de todos os atos referentes ao processo.
9.12.1. O representante legal/procurador e sócios deverão apresentar documento oficial de identificação que contenha foto.

9.13. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:
9.13.1. A regularidade fiscal deverá ser verificada pelo Pregoeiro e será comprovada pelos seguintes documentos:
9.13.1.1. **CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso;
9.13.1.2. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão conjunta;
9.13.1.3. **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS);
9.13.1.4. **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;
9.13.1.5. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital],*** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
9.13.1.6. **Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa junto aos Estado em que o licitante é domiciliado;
9.13.1.7. **Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, da sede da licitante.

9.14. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**:
9.14.1. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. Admite-se a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo de licitação (Acórdão 1201/2020 – TCU Plenário);
9.14.2. Apresentação de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, conforme exigências abaixo descritas:
a) Apresentação de Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.
b) Serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
c) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

d) Declaração de demonstração contábil, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos, utilizando-se os índices abaixo, através das seguintes análises:
A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.14.3. O licitante que apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) deverá comprovar Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.14.4. O Patrimônio Líquido exigido acima será calculado por meio da fórmula abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço patrimonial da empresa:

PATRIMÔNIO LÍQUIDO= Ativo Total - (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

9.15. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**
9.15.1. *Comprovação através de no mínimo de 01 (um) atestado técnico, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu de maneira satisfatória produtos semelhantes aos que formam o objeto deste Edital. O atestado deverá conter no mínimo os seguintes requisitos:*
a) Razão social e dado de identificação da instituição emitente em papel timbrado;
b) Local e data de emissão;
c) Nome, cargo e assinatura do responsável pelas informações;
d) Telefone, E-mail, para contato;
e) Objeto (Item Fornecido) – (Produto).
9.16. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação, não lhe sendo exigido prazo de validade.
9.17. *Alvará da vigilância sanitária vigente;*

9.18. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**:

9.18.1. **Declaração** de ME/EPP caso a licitante se enquadre nesta condição, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo II;
9.18.2. **Declaração** Conjunta, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo III;
9.18.3. **Declaração** de que o Relatório de Vencedores substituirá a proposta realinhada. A falta desta declaração não inabilita a licitante. No entanto, caso o Anexo IV não seja enviado, a licitante vencedora deverá encaminhar proposta realinhada no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação de sua proposta;
9.18.4. **Dados comerciais para elaboração de contrato da vencedora do pregão,** podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo VIII.
9.19. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
9.20. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, esta será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
9.21. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
9.22. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
9.23. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
9.24. O Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.
9.25. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
9.26. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor, juntamente com declaração de exequibilidade (ANEXO IX), deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
10.2. No mesmo prazo do item 10.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.
10.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
10.3.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.
10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros. No caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11. DOS RECURSOS
11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.
11.1.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.
11.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
13.1. O objeto da licitação será adjudicado, após a regular decisão dos recursos apresentados, por ato da Autoridade Competente, ao licitante declarado vencedor.
13.2. Constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE
15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado a Ata de Registro de Preços.
15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, 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.
15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
15.2.2. É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).
15.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
15.3. O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95 da Lei n.º 14.133, de 2021;
15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art. 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.
15.4. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços e poderá ser prorrogado conforme previsão do art. 99 do Decreto Municipal n.º 119, de 28 de Fevereiro de 2024 e art. 84 da Lei 14.133/2024, podendo o quantitativo registrado ser renovado.
15.5. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
15.6. 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.
15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
a. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.
15.10. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.
15.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16. O REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. Conforme a Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contrato após 12 meses de vigência será reajustado aplicando o índice IPCA utilizando o marco a data da apresentação da proposta no certame.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
17.4. **Da entrega e critério de aceitação do objeto**:
17.4.1. O prazo de entrega dos bens é aquele previsto no Termo de Referência, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pelo Gestor do processo.
17.4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista no Termo de Referência, anexo I.
17.4.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
18.1. São obrigações da Contratante:
18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
18.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
18.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
18.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.
18.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
18.1.6. Responder, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 129, do Decreto Municipal n.º 119, de 28 de fevereiro de 2024.
18.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Ata de Registro de Preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
18.2. São obrigações da Contratada:
18.2.1. A Contratada deve cumprir com todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
18.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade.
18.2.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
18.2.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, anexo I, o objeto com avarias ou defeitos.

18.2.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
18.2.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
18.2.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será realizado no prazo previsto no Termo de Referência, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.
19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
19.6. Previamente à emissão de nota de fornecimento e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
19.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, a critério da contratante.
19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.
19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
19.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
19.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada *pro rata die* sobre INPC.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

I. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III. dar causa à inexecução total do contrato;

IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021, as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa;

III. impedimento de licitar e contratar;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

20.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

20.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 20.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 20.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 20.1.

20.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 20.1.

20.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o a Gestora do processo, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

20.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

20.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 20.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.
20.2.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.
20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei n.º 14.133/2021.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Qualquer pessoa poderá impugnar o edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.
21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema Acesso ao usuário - BNC (bnccompras.com).
21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada na plataforma BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
21.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
21.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata de Sessão no sistema eletrônico.
22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, conforme art. 17, § 4º da Lei n.º 14.133, de 2021.
22.3. Todos as comunicações serão formalizadas através do BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.
22.4. 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.
22.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.
22.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
22.10. 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.
22.11. 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.
22.12. 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.
22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
22.13.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
22.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
22.15. A Autoridade Superior Gestora do processo poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.
22.15.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
22.16. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
22.16.1. Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro.
22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.bnc.org.br, www.belavista.go.gov.br **nos seguintes links: Portal de Serviços:** https://belavistadegoias.megasoftservicos.com.br/fornecedor/licitacoes**, Portal do Cidadão:** https://acessoainformacao.belavista.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes_mg **e Portal Nacional de**

Compras Públicas - PNCP: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 e os autos do processo administrativo permanecerão, na sede da Prefeitura de Bela Vista de Goiás.

22.18. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada através de adesão, por Administração Pública Federal, Estadual, Distrital, Municipal e dos órgãos, sendo que também entre entidades da Administração Pública do Município de Bela Vista de Goiás, desde que devidamente autorizada pela entidade competente.

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

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II - Modelo Declaração Microempresa;
ANEXO III – Modelo Declaração Conjunta;
ANEXO IV – Modelo Declaração Relatório de Vencedores;
ANEXO V – Minuta da ARP;
ANEXO VI - Minuta Contratual;
ANEXO VII – Modelo Proposta de Preços;
ANEXO VIII - Dados comerciais para elaboração de contrato da vencedora do pregão;
ANEXO IX – Declaração de Exequibilidade.

Bela Vista de Goiás-GO, 07 de Agosto de 2026.

ALTAMIRO GOMES GUIMARÃES NETO
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 11/2025

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades da rede municipal de ensino de Bela Vista de Goiás, durante o ano letivo de 2026, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Secos

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EMBALAGEM	QUANT.	VALOR ESTIMADO UNTÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
1.	**ACHOCOLATADO EM PÓ DIET. 250GR** **Características Técnicas:** O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura características. **Embalagem Primária** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro órgão competente. **Prazo de Validade** Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	Unid.	250gr	**40**	R$ 18,483300	R$ 739,332000
2.	**ACHOCOLATADO 400GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: Cacau em pó alcalino lecitinado, açúcar, minerais, vitaminas, lecitina de soja. **Embalagem Primária** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do	Unid.	400gr	**2.000**	R$ 6,40000	R$ 12800,0000

	lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro órgão competente. **Prazo de Validade**: Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
3.	**AÇÚCAR CRISTAL TIPO1 EMBALAGEM 5KG** **Características Técnicas:** Açúcar Cristalizado, tipo cristal na cor branco, feito de sacarose de cana de açúcar. **Embalagem**: intacta feita de sacos plásticos atóxicos de polietileno leitoso hermeticamente selado. Deverá conter informações do produto como nome, peso, data validade e fabricação, lote, informação nutricional, dados do fornecedor, registro no órgão de fiscalização. **Prazo de Validade**: Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	5kg	**1.200**	R$ 17,993300	R$ 21591,960000
4.	**AÇÚCAR CRISTAL TIPO1 EMBALAGEM 2KG** **Características Técnicas:** Açúcar Cristalizado, tipo cristal na cor branco, feito de sacarose de cana de açúcar. **Embalagem**: intacta feita de sacos plásticos atóxicos de polietileno leitoso hermeticamente selado. Deverá conter informações do produto como nome, peso, data validade e fabricação, lote, informação nutricional, dados do fornecedor, registro no órgão de fiscalização. **Prazo de Validade**: Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	2kg	**500**	R$ 7,560000	R$ 3780,0000
5.	**ADOÇANTE DIETÉTICO 25ML** **Características Técnicas:** Adoçante dietético líquido: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água,	Unid.	25 ml	**30**	R$ 12,876700	R$ 386,301000

	edulcorantes artificiais: sucralose, acesulfame de potássio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. **Embalagem Primária:** Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 25 ml, com tampa. **Prazo de Validade**: Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 08 meses de validade**.**					
6.	**ADOÇANTE PARA FORNO E FOGÃO 500GR** **Características Técnicas:** Adoçante para forno e fogão Ingredientes: Maltodextrina, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio e sacarina sódica, regulador de acidez: citrato de sódio. **Embalagem**: Intacta com informações do produto como nome do produto e do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**50**	R$ 28,260000	R$ 1413,0000
7.	**AMENDOIM 500GR** **Características Técnicas:** De primeira qualidade, íntegro, descascado, sem presença de substâncias estranhas, com cor, aroma e sabor característico. **Embalagem:** Intacta, com informações do produto como nome, peso, data de fabricação e validade, lote, informação do fornecedor e selo da ABICAD. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	500gr	**600**	R$ 10,783300	R$ 6469,980000
8.	**AMIDO DE MILHO 1 KG** **Características Técnicas:** Produto 100% puro extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas: sãs e limpas. **Embalagem:** Caixa de papel cartão, intacta com informações do produto como nome, peso, data de fabricação	Pct.	1 kg	**500**	R$ 6,553300	R$ 3276,650000

	e validade, lote e informação do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
9.	**ARROZ TIPO 1 EMBALAGEM 5KG** **Características Técnicas:** Branco, classe: longo, fino, tipo1 polido. O produto não deverá apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) sem pontos pretos devido ao rebote. **Embalagem:** Embalado em sacos plásticos atóxicos de polietileno transparente incolor termosselada. Deverá conter nome do produto, do fabricante, quantidade, número do lote, data de validade e de fabricação. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	5kg	**5.500**	R$ 27,826700	R$ 153046,850000
10.	**ARROZ TIPO 1 EMBALAGEM 2 KG** **Características Técnicas:** Branco, classe: longo, fino, tipo1 polido. O produto não deverá apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) sem pontos pretos devido ao rebote. **Embalagem:** Embalado em sacos plásticos atóxicos de polietileno transparente incolor termosselada. Deverá conter nome do produto, do fabricante, quantidade, número do lote, data de validade e de fabricação. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	2kg	**2.000**	R$ 11,576700	R$ 23153,40000
11.	**ARROZ INTEGRAL 1 EMBALAGEM 1 KG** **Características Técnicas:**	Unid.	1 Kg	**100**	R$ 9,416700	R$ 941,670000

	Arroz integral classe longo fino tipo 1 pacote de 1kg. O produto não deverá apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) sem pontos pretos devido ao rebote. **Embalagem:** Embalado em sacos plásticos atóxicos de polietileno transparente incolor termosselada. Deverá conter nome do produto, do fabricante, quantidade, número do lote, data de validade e de fabricação. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
12.	**AVEIA EM FLOCOS 500GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: Aveia laminada em flocos finos. **Embalagem primária:** Deverá estar intacta com informações como nome do produto, do fabricante, número do lote, quantidade, data de validade e fabricação, informação nutricional e ingredientes. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**500**	R$ 8,353300	R$ 4176,650000
13.	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML** **Características Técnicas:** Azeite de Oliva Extra Virgem, com acidez máxima de até 0,5%, puro suco de azeitona. **Embalagem primária:** Embalagem de 500 ml, em vidro ou plástico, com tampa rosqueada. Deverá declarar a marca, peso líquido, prazo de validade, lote, informação nutricional e número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir	Unid.	500 ml	**100**	R$ 38,950000	R$ 3895,0000

	da data de entrega na Unidade requisitante.					
14.	**BEBIDA DE SOJA 1LT** **Características Técnicas:** Água, grãos de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio goma gelana e goma xantana, edulcorante sucralose e emulsificante lecitina de soja. Contém glúten e derivados de soja. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1L	**200**	R$ 11,683300	R$ 2336,660000
15.	**BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL 100GR** **Características Técnicas:** Pacote de 100 gr Ingredientes: Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. **Embalagem primária:** Embalagens integra sem sujidades, com informações do fabricante, data de fabricação e validade.	Pct.	100gr	**1.000**	R$ 9,833300	R$ 9833,30000
16.	**BISCOITO DE POLVILHO SEM OVOS** **Características Técnicas:** Biscoito de polvilho sem açúcar, sem lactose, sem glúten e sem ovo. 10% de gorduras totais, inseto de gorduras trans. **Embalagem primária:** Embalagens integra, sem sujidades, com informações do fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem com no mínimo 80g.	Pct.	80 g	**500**	R$ 6,126700	R$ 3063,350000
17.	**BOLACHA ÁGUA E SAL MÍNIMO 300GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, malte, xarope de glicose de milho, fermento químico.	Pct.	300gr	**1.000**	R$ 5,823300	R$ 5823,30000

	Embalagem primária: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes e dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
18.	**BOLACHA ÁGUA E SAL INTEGRAL MÍNIMO300GR** **Características Técnicas:** Farinha de trigo integral, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Farelo de Trigo, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Sal, Amido, Fermento Biológico, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Melhoradores de Farinha Xilanase e Protease (INS 1101 i). **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de politileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes e dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	300gr	**100**	R$ 7,586700	R$ 758,670000
19.	**BOLACHA ÁGUA E SAL SEM LACTOSE MÍNIMO300GR** **Características Técnicas:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e fermento biológico. **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de politileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de	Unid.	300gr	**200**	R$ 5,980000	R$ 1196,0000

	validade e fabricação, ingredientes e dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
20.	**BOLACHA CREAM CRACKER SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM OVOS** **Características Técnicas:** produto deverá observar a legislação vigente aplicável ao PNAE, às normas sanitárias pertinentes e aos regulamentos específicos do produto. Ingredientes: farinha sem glúten, gordura vegetal e sal. Deverá conter fibra alimentar na porção. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes, desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá apresentar textura crocante, cor, odor e sabor característicos. **Embalagem primária**: pacote resistente, atóxico, lacrado, contendo 210g **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	210g	**100**	R$ 12,406700	R$ 1240,670000
21.	**BOLACHA MAISENA MÍNIMO 300GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento químico, melhorador de farinha, lecitina de soja. **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de politileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes, dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:**	Unid.	300gr	**1.500**	R$ 5,663300	R$ 8494,950000

	O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante					
22.	**BOLACHA MAISENA INTEGRAL MÍNIMO 300GR** **Características Técnicas:** Farinha de trigo integral, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (soja, Palma), Creme de Milho, Farelo de Trigo, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Emulsificante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante ÁcidoLáctico (INS 270), Aromatizante, Melhoradores de Farinha Metabissulfito de Sódio (INS 223), Xilanase e Protease (INS 1101 i). Contém glúten. Alergênicos: Este produto pode conter traços de leite e derivados, nozes, amendoim, coco devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula estes ingredientes. **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes, dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	300gr	**150**	R$ 5,980000	R$ 897,0000
23.	**BOLACHA MAISENA ZERO LACTOSE MÍNIMO 200GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de	Unid.	200gr	**200**	R$ 5,980000	R$ 1196,0000

	amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteínas, aroma artificial de limão, vitaminas (b1,b2,b6 e PP) sem colesterol, sem lactose e sem PTN do leite, isento de produtos de origem animal. Contém glúten. **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de politileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes, dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante**.**					
24.	**BOLACHA DE NATA MÍNIMO 300GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Biscoito Tipo Nata - tipo amanteigado, sabores e formações diversas, composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. **Embalagem primária:** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Data de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	300gr	**900**	R$ 6,613300	R$ 5951,970000
25.	**BOLACHA ROSQUINHA DE COCO 800GR** **Características Técnicas:** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, coco e açúcar, margarina, ovos e fermento químico. **Embalagem primária:** Deve estar intacta em pacotes de politileno transparente com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes, dados do fabricante e informação nutricional. **Prazo de Validade:**	Pct.	800gr	**1.000**	R$ 10,10000	R$ 10100,0000

	O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
26.	**BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE** **Características Técnicas:** Bolacha sem glúten e sem lactose tipo sequilhos ou cookies de sabores variados. **Embalagem primária:** Embalagem de 350 gramas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Data de validade:** Não poderá ser inferior a 6 meses.	Pct	350 grs	**100**	R$ 8,366700	R$ 836,670000
27.	**CEREAL INFANTIL ZERO AÇÚCAR 180GR** **Características Técnica:** Cereal infantil zero açúcar **Ingredientes**: farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, banana, farinha de quinoa (2,4%), maçã (maltodextrina e maçã), fosfato de magnésio difásico, carbonato de cálcio, ácido L-ascórbico, fumarato ferroso, sulfato de zindo, acetato de DL-α-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinira, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, colecalciferol e aromatizante vanilina. Cereais - 87% (arroz, milho, cevada, aveia e quinoa) Frutas - 10% (banana e maçã). Alérgicos: Contém derivados de cevada e aveia. Pode conter leite, soja, centeio e trigo. Contém glúten. **Embalagem primária:** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Data de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Sache	180gr	**1.000**	R$ 9,856700	R$ 9856,70000

28.	**CHOCOLATE EM PÓ 200GR** **Características Técnicas:** **Ingredientes:** Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Sem glúten. **Embalagem primária:** Embalagem Integra com informações do produto como nome, peso, número do lote data de fabricação e validade, ingredientes, informação nutricional e do fabricante. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	200gr	**1.000**	R$ 6,703300	R$ 6703,30000
29.	**CHOCOLATE EM PÓ 100 % CACAU 200GR** **CARACTERISITICAS TÉCNICAS:** Cacau em pó 100% - chocolate em pó 100% de cacau – chocolate em pó, com no mínimo de 100% de cacau, embalagem contendo 200 grs. **Embalagem primária:** Embalagem Integra com informações do produto como nome, peso, número do lote data de fabricação e validade, ingredientes, informação nutricional e do fabricante. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	200 gr	**600**	R$ 13,256700	R$ 7954,020000
30.	**COCO RALADO 100GR** **Características Técnicas** Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. **Embalagem primária:** Embalagem integra com data da fabricação data de validade e número do lote do produto. **Prazo de Validade:** Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unid.	100gr	**500**	R$ 3,826700	R$ 1913,350000

31.	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR 100 GR** **Características Técnicas** Sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. **Embalagem primária:** Embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações técnicas da ANVISA. Produto e embalagem conforme exigências legais com peso de 100 g. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	100 g	**500**	R$ 4,373300	R$ 2186,650000
32.	**ESSENCIA DE BAUNILHA** **Características Técnicas** Aroma artificial de Baunilha ideal para dar mais sabor em suas receitas. Ingredientes: Água, álcool etílico, corante caramelo (INS 150 d) e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Embalagem primária** Deverá estar intacta com informações como nome do produto, do fabricante, número do lote, quantidade, data de validade e fabricação, informação nutricional e ingredientes. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	30ml	**100**	R$ 7,160000	R$ 716,0000
33.	**EXTRATO DE TOMATE - A BASE DE APENAS TOMATE SEM OUTROS INGREDIENTES** **Características Técnicas:** Tabela nutricional : Carboidratos 2,9 , Fibra 11,g , gorduras saturadas 0, gorduras totais 0g , gorduras trans 0g ,	Unid	300gr	**6.000**	R$ 8,090000	R$ 48540,0000

	proteínas 0,8g , sódio 118 mg, valor energético 15 kcal . **Ingredientes:** Tomate **Embalagem primária** Embalagem plástica reutilizável de integra de 340gr com tampa abre e fecha com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
34.	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO MÍNIMO 300GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Tomate, açúcar e sal isentos de sujidades e fermentação. **Embalagem primária** Acondicionada em latas de flandres, com verniz sanitário. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	300gr	**6.000**	R$ 2,580000	R$ 15480,0000
35.	**FARINHA DE ARROZ 1 KG** **Características Técnicas** Ingredientes: Arroz. Não deverá apresentar substâncias entranhas ao produto. **Embalagem primária** Deverá estar intacta com informações como nome do produto, do fabricante, número do lote, quantidade, data de validade e fabricação, informação nutricional e ingredientes. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1 KG	**100**	R$ 9,490000	R$ 949,0000
36.	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA E FINA 1KG** **Características Técnicas**	Kg	1 kg	**600**	R$ 9,553300	R$ 5731,980000

	Ingredientes: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosa, parasitas e umidade. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de substâncias estranhas. **Embalagem primária** Pacote íntegro de polietileno atóxico transparente termoselado com informações do produto como nome, peso, número do lote, data de validade e fabricação, ingredientes e informação nutricional e do fabricante. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
37.	**FARINHA DE MILHO AMARELA 500G** **Características Técnicas** O produto deverá ser obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerados, socados e peneirados, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Não poderá estar rançoso ou úmido. **Embalagem primária** Embalagem primária de saco plástico, atóxica, resistente, contendo 500 g do produto. Deverá descrever as informações nutricionais, ingredientes, número do lote e data de validade. **Prazo de validade** No mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Pct	500 g	**600**	R$ 7,546700	R$ 4528,020000
38.	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1KG** **Características Técnicas** Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. **Embalagem primária** Intacta, deverá constar informações do produto como nome, peso, data de fabricação e validade,	Kg.	1 kg	**2.000**	R$ 3,530000	R$ 7060,0000

	ingredientes, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
39.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1KG** **Características Técnicas** Farinha trigo integral, ferro e ácido fólico (vitamina b9). **Embalagem primária** Intacta, deverá constar informações do produto como nome, peso, data de fabricação e validade, ingredientes, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1kg	**100**	R$ 9,046700	R$ 904,670000
40.	**FÉCULA DE BATATA 400GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Fécula de Batata. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	400gr	**100**	R$ 15,350000	R$ 1535,0000
41.	**FÉCULA DE MANDIOCA 1 KG** **Características Técnicas** Ingredientes Fécula de Mandioca. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	KG	1 kg	**600**	R$ 14,146700	R$ 8488,020000
42.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 EMBALAGEM 1KG** **Características Técnicas**	Kg	1kg	**6.000**	R$ 11,40000	R$ 68400,0000

	Feijão carioca tipo 1, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpo, seco. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
43.	**FEIJÃO PRETO 1KG** **Características Técnicas** Feijão preto tipo 1, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpo, seco. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Kg	1kg	**3.000**	R$ 13,346700	R$ 40040,10000
44.	**FERMENTO BIOLÓGICO 10G** **Características Técnicas** Produto obtido de culturas puras de leveduras saccharomycescerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos a porosidade dos produtos forneados. Deverá apresentar creme claro, característico cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário. Não deverá conter substâncias estranhas ao produto. **Embalagem primária** Embalagem integra com informações do produto, nome, peso, número lote, data fabricação e validade informações do fornecedor. No rótulo deverá constar a denominação: “Fermento Biológico Fresco", quantidade, número do lote, data de validade e de fabricação.	Unid.	10gr	**500**	R$ 2,826700	R$ 1413,350000

	Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
45.	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Deverá apresentar cor, sabor, cheiro e consciência característico. **Embalagem primária** Embalagem intacta com data de fabricação e validade e número do lote do produto, peso liquido, informação do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	100gr	**1.000**	R$ 3,843300	R$ 3843,30000
46.	**FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE DE VACA 06 A 12 MESES** **Características Técnicas:** Fórmula Infantil de Segmento para lactentes de 06 a 12 mess com necessidade dietoterápica especifica para alergia a proteína do leite de vaca. **Ingredientes** Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), proteína de soja, fosfato tricálcico, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, citrato tripotássico, citrato trissódico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, magnésio, vitamina C, taurina, inositol, sulfato ferroso, vitamina E, sulfato de zinco, l-carnitina, niacina, ácido pantotênico, biotina, vitamina B12, vitamina B2, vitamina A, ácido fólico, vitamina B1, vitamina D, vitamina B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificantes lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata	400gr	**300**	R$ 148,833300	R$ 44649,990000

47.	**FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE DE VACA 1 A 3 ANOS** **Características Técnicas:** Fórmula Infantil de Segmento para lactentes a partir de 1 ano a 3 anos, com necessidade dietoterápica especificas para alergia a proteína do leite de vaca. **Ingredientes** Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), proteína de soja*, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de cálcio tribásico, citrato tripotássico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, L-ascorbato de sódio, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, acetato DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, riboflavina, palmitato de retinila, DL-alfa tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, iodeto de potássio, sulfato de manganês (II), ácido N-pteroil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, selenito de sódio, cianocobalamina e emulsificante lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE. *Fonte proteica **.** **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata	800gr	**200**	R$ 148,880000	R$ 29776,0000
48.	**FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA** **Características Técnicas:** Fórmula infantil hipoalérgica para lactentes e crianças de primeira infância de 0 a 36 meses com necessidade dietoterápicas especificas : com restrição de lactose e com proteína extensamente hidrolisada .	Lata	400gr	**200**	R$ 189,630000	R$ 37926,0000

	Ingredientes: Xarope de glicose , proteína extensamente hidrolisada de soro de leite , triglicerídeos de cadeia média , óleos vegetais (colza girassol palma) fosfato tri cálcico fosfato de hidrogênio de potássio , carbonato de cálcio óleo de peixe óleo de mortiarella alpina cloreto de colina , vitamina C, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, taurina, inositol, sulfato ferroso , vitamina E , sulfato de zinco L carnitina , nucleotidio (uridina , citidina adenosina , ensina guanosina) niacina , d pantotenato de cálcio , biotina , sulfato cúprico ,acido fólico, sulfato de magnaes vitamina A vitamina B12 vitamina B1 Vitamina D Vitamina B6 iodeto de potássio vitamina K selenito de sódio emulsificante mono e digliceridios de ácidos graxos. NÂO CONTEM GLUTEM . **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
49.	**FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DE ARROZ** **Características Técnicas:**Fórmula infantil a base de proteína hidrolisada de arroz nutricionalmente adptada a alimentação a longo prazo de lactentes e crianças com alergia a proteína do leite de vaca (APLV), destinada a necessidades dietoterápicas especificas com restrição lactose. Pode ser utilizada desde o nascimento até os 36 meses de vida. **Ingredientes:** Maltodextrina, proteína hidrolisada de arroz*, amido de milho, óleo vegetal de palma, óleo vegetal de canola, óleo vegetal de girassol, óleo vegetal de coco, citrato tripotássico, cloreto de cálcio, fosfato de cálcio monobásico, fosfato de cálcio tribásico, L-Iisina, sulfato de magnésio, ácido ascórbico (vitamina c), L-triptofano, bitartarato de colina, L-cistina, citrato trissódico, difosfato férrico, nucleotídeos (citidina, uridina, adenosina, inosina, guanosina), taurina, inositol, acetato de DL-alfa-tocoferil (vitamina e), sulfato de zinco, L-carnitina, acetato de retinol (vitamina A), nicotinamida (niacina), ácido pantotênico, colecalciferol (vitamina D3), biotina,	Lata	400gr	**200**	R$ 256,983300	R$ 51396,660000

	cianocobalamina (vitamina B12), selenito de sódio, riboflavina (vitamina B2), iodeto de potássio, cloridrato de tiamina (vitamina B1), fitomenadiona (vitamina K), ácido fólico, hidrocloreto de piridoxina (vitamina B6), sulfato de cobre, sulfato de manganês, dicitratotricálcico, emulsificante esteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico (INS 472c), reguladores de acidez hidróxido de potássio (INS 525) e hidróxido de cálcio (INS 526), antioxidante mistura concentrada de tocoferóis (INS 306).NÂO CONTEM GLUTEM E NÃO TEM LEITE E DERIVADOS. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
50.	**FÓRMULA INFANTIL PARA SEGMENTO A PARTIR DE SEIS MESES A 12 MESES** **Características Técnicas** Fórmula infantil para segmento a partir de seis meses com probiótico DHA e ARA e nucleotídeos. Não contem glúten alérgico: em derivado de soja e peixe, leite e derivados. **Ingredientes:** soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, maltodextrina, óleo de palmiste, galactooligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcico, sais minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e selenato de sódio), óleo de milho, frutoolissacarídeos, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina),	Lata	800gr	**800**	R$ 70,106700	R$ 56085,360000

	óleo de Mortierella alpina, L-fenilalanina, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5 monofosfato, adenosina 5-monofosfato e sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez ácido cítrico e hidróxido de potássio. Não contém glutén. Alérgicos: Contém derivados de soja e peixe, leite e derivados. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
51.	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFANCIA PARA ATENDER NECESSIDADES NUTRICIONIAS DE CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS DE IDADE** **Ingredientes:** Soro do leite desmineralizado , Oléina de palma, Maldo dextrina, lactose , leite desnatado, galacto-olissacaridios, oléo de canola com baixo teor Eurico , óleo de girassol, sais minerais, cálcio fósforo magnésio ferro zinco cobre iodo e selênio, fruto oligossacarídeos oléo de peixe vitamina C e E complexo B , A, D , K Aminoacidos , Oleo de Mortierlla alpina , Nucleotidos, Emulsificante Lectina de soja , Reguladores de acidez (ácido cítrico e hidróxido de potássio) **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata	800gr	**300**	R$ 70,20000	R$ 21060,0000
52.	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECIFICAS COM**	Lata	400gr	**200**	R$ 201,326700	R$ 40265,340000

	RESTRIÇÃO DE LACTOSE 0 A 3 ANOS **Características Técnicas** Fórmula infantil para lactentes destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Com DHA e ARA. Com nucleotídeos. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de leite e soja. **Ingredientes:** maltodextrina, oleína de palma, proteína de soro de leite*, óleo de canola, óleo de coco, caseinato de potássio*, minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato sódico, fosfato de cálcio dibásico, fosfato de cálcio tribásico, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e sulfato de manganês), óleo de girassol, lecitina de soja, vitaminas (L-ascorbato de sódio, bitartarato de colina, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, acetato de DL-α-tocoferila, riboflavina, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, meso-inositol e cianocobalamina), óleo de crypthecodiniumcohnii , óleo de mortierella alpina , nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), L-carnitina, taurina e regulador de acidez hidróxido de potássio. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de leite e soja. **Embalagem primária:** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
53.	**FÓRMULA INFANTIL ALIMENTO PARA SITUAÇÃO METABOLICA ESPECIAL PARA NUTRIÇÃO ESPECIAL PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL FORMULADA PARA CONDIÇÃO DE REFLUXO GÁSTRICO**	Lata	400gr	**100**	R$ 118,570000	R$ 11857,0000

	Características Técnica: Fórmula infantil para lactantes e de segmento para lactantes destinado a necessidade dietoterápicas especificas espessado com goma jataí. **Ingredientes**: Leite em pó desnatado, lactose, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), maltodextrina, carbonato de cálcio, vitamina C, taurina, cloreto de colina, sulfato ferroso, sulfato de zinco, vitamina E, niacina, vitamina A, sulfato de cobre, D-pantotenato de cálcio, ácido fólico, sulfato de manganês, vitamina B12, betacaroteno, D-biotina, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, iodeto de potássio, vitamina K e espessante goma jataí. **Embalagem primária** Embalagem integra com informação do produto como nome, peso, número do lote, data de fabricação e validade, ingrediente, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
54.	**FUBÁ DE MILHO 1KG** **Características Técnicas** Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico. **Embalagem primária** Embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1kg	**800**	R$ 6,423300	R$ 5138,640000
55.	**IOGURTE 170GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Leite Integral e/ou Leite Integral Reconstituído, Açúcar Líquido, Preparado de Fruta (Água, Frutose, Polpa de Morango, Amido Modificado, Espessante Goma Xantana, Aromatizantes, Acidulante Ácido Cítrico, Conservador Sorbato de Potássio e Corante Artificial Azorrubina), Leite em Pó Desnatado,	Unid.	170gr	**10.000**	R$ 3,876700	R$ 38767,0000

	Amido Modificado, Frutose, Fermento Lácteo e Estabilizante Pecitina. **Embalagem primária** Embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso liquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
56.	**IOGURTE DIET 140GR** **Características Técnicas:** Ingredientes Leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, vitaminas, corante natural carmim de cochonilha, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e aspartame, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de morango e espessante goma guar), soro de leite em pó, fermentos lácteos e mistura de estabilizantes (pectina e agaragar). **Embalagem primária:** Embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	140gr	**200**	R$ 5,856700	R$ 1171,340000
57.	**IOGURTE DESNATADO 170GR** **Características Técnicas:** Leite reconstituído desnatado, preparado de fruta (água, minerais (citrato de cálcio e fosfato tricálcico), polpa de morango, amido modificado, colecalciferol, farelo de aveia, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, espessantes goma guar, goma xantana e goma gelana, edulcorantes ciclamato de sódio e sucralose e conservador sorbato de potássio), fermento lácteo e espessante gelatin. **Embalagem primária:** Embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de	Unid.	170gr	**200**	R$ 5,163300	R$ 1032,660000

	validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
58.	**IOGURTE ZERO LACTOSE 170GR** **Características Técnicas:** Leite reconstituído parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de morango (água, amido modificado, polpa de morango, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, aromatizante, espessante goma xantana e edulcorante sucralose), enzima lactase e fermento lácteo. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite. **Embalagem primária:** Embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	170gr	**400**	R$ 5,216700	R$ 2086,680000
59.	**LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Leite em pó integral, desidratado, livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem adição de soro de leite. Ressalva-se que o produto não poderá conter adição de açúcar (sacarose, sulcralose e maltodextrina) **EMBALAGEM PRIMÁRIA** Embalagem em filme de poliéster metalizado, atóxica e resistente contendo um 400 gramas cada. O produto deverá ter o registro no Ministério da agricultura. **PRAZO DE VALIDADE** 6 meses a partir da data de recebimento.	Unid.	400 gr	**1000**	R$ 26,516700	R$ 26516,70000

60.	**LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1LT** **Características Técnicas** Leite que passa por processo de ultrapasterização (UHT) caracterizado pelo aquecimento do leite a temperatura entre 130 C a 150 C no período de 2 a 4 segundos, seguido de resfriamento com temperatura inferior a 32 C. **Embalagem primária** Embalagem primária deverá conter e endereço do fabricante, peso liquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1Lt	**12.000**	R$ 6,393300	R$ 76719,60000
61.	**LEITE SEM LACTOSE LONGA VIDA 1LT** **Características Técnicas** Leite UHT sem lactose para dietas com restrição de lactose, valor energético de 82 kcal, Cho: 9,0 Proteínas: 6,2 e 2,4, 0 de gorduras totais para porção de 200 ml. **Embalagem primária** A embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Litro	1Lt	**2.500**	R$ 7,613300	R$ 19033,250000
62.	**LEITE DESNATADO 1 LT** **Características Técnicas** Ingredientes: Leite desnatado, fibras solúveis de inulina e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. **Embalagem primária** A embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade**	Unid.	1Lt	**1.000**	R$ 6,530000	R$ 6530,0000

	Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
63.	**LEITE DE COCO** **Características Técnicas** Leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor. **Embalagem primária:** Embalagem de 200 mL, em vidro, com tampa plástica rosqueada. Deverá declarar a marca, peso líquido, prazo de validade, lote, informação nutricional e número do registro no órgão competente. **Prazo de Validade:** Na data de entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.	Unid.	200 ml	**500**	R$ 5,530000	R$ 2765,0000
64.	MACARRÃO ALFABETO SÊMOLA **Características Técnicas** Ingredientes: massa produzida em formato de letrinhas, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma. **Embalagem primária** Acondicionado em embalagem transparente intacta, a embalagem deverá conter dados de identificação procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. **Prazo de Validade** Validade mínima de 3 meses após data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**1.000**	R$ 7,613300	R$ 7613,30000
65.	**MACARRÃO DE ARROZ 250GR** **Características Técnicas** Ingredientes: sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de	Unid.	250gr	**600**	R$ 6,330000	R$ 3798,0000

	janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten, deve apresentar cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem primária:** Saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, deve conter o nome do produto, peso, data de validade e fabricação, lote, ingredientes, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade** Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.					
66.	**MACARRÃO ESPAGUETE DE 1ª LINHA 1KG** **Características Técnicas** Ingredientes: Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma. **Embalagem primária** Acondicionado em embalagem transparente intacta, a embalagem deverá conter dados de identificação procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. **Prazo de Validade** Validade mínima de 3 meses após data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	1kg	**4.000**	R$ 8,843300	R$ 35373,20000
67.	**MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL 500GR** **Características Técnicas** Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. **Embalagem primária** Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva, com nome do produto, peso, data de fabricação e validade, lote, informação nutricional e do fornecedor. **Prazo de Validade** Validade mínima de 3 meses após data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**200**	R$ 6,686700	R$ 1337,340000

68.	MACARRÃO PARAFUSO SÊMOLA **Características Técnicas** Macarrão em formato parafuso. Ingredientes: Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma. **Embalagem primária** Acondicionado em embalagem transparente intacta, a embalagem deverá conter dados de identificação procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. **Prazo de Validade** Validade mínima de 3 meses após data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**3.000**	R$ 5,520000	R$ 16560,0000
69.	**MACARRÃO PICADO (PADRE NOSSO) 500GR** **Características Técnicas** Macarrão picado em cubos pequenos ingredientes: Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma. **Embalagem primária** Acondicionado em embalagem transparente intacta, a embalagem deverá conter dados de identificação procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. **Prazo de Validade** Validade mínima de 3 meses após data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**6.000**	R$ 5,410000	R$ 32460,0000
70.	**MARGARINA C/ SAL 1ª LINHA 500GR** **Características Técnicas** Ingredientes: Água no Máximo 16% sobre o peso do produto), óleo	Unid.	500 GR	**1.000**	R$ 8,466700	R$ 8466,70000

	vegetal, sal (2,5%) com Vitamina A e E, estabilizante mono e digliceridios , antioxidantes BHT e EDTA, acidulante ácido lático e cítrico, conservador benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma 0% gorduras transe, no mínimo 65% de lipídios. Não conter leite / lactose e glúten. **Embalagem primária** Em embalagem integra, com informação nutricional, data de fabricação e validade, nome do produto e do fabricante, quantidade e número do lote. **Prazo de Validade** Validade mínima de 2 meses após data de entrega a Unidade requisitante.					
71.	**MARGARINA C/ SAL 1ª LINHA LIGHT 500 GR.** **Características Técnicas** Ingredientes: Água, Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Ésteres de Poliglicerol de Ácido Ricinoléico, Conservadores: Sorbato de Potássio e Benzoato de Sódio, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidantes: TBHQ, BHT, EDTA, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Corantes: Beta Caroteno Sintético Idêntico ao Natural. Não ter glúten **Embalagem primária** A embalagem primária deverá declarar a marca nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente, informação nutricional e ingredientes. **Prazo de Validade** Validade mínima de 2 meses após data de entrega a Unidade requisitante.	Unid.	500 GR	**200**	R$ 11,576700	R$ 2315,340000
72.	**MASSA DE LASANHA, FRESCA, PRÉ COZIDA 500 GR** **Características Técnicas** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo e corantes: Urucum e cúrcuma. **Embalagem primária**	Pct.	500gr	**6.000**	R$ 12,236700	R$ 73420,20000

	Embalagens integra sem sujidades, com informações do fabricante, data de fabricação e validade.					
73.	**MILHO P/ CANJICA 1ª LINHA 500GR** **Características Técnicas** Milho para canjica tipo 1 com matérias primas de qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e sem presença de substâncias não características. **Embalagem primária** Em embalagem integras, com informação nutricional, data de fabricação e validade, nome do produto e do fabricante, quantidade e número do lote. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	500gr	**1.200**	R$ 4,130000	R$ 4956,0000
74.	**MILHO P/ PIPOCA 1ª LINHA 500GR** **Características Técnicas** Milho para pipoca tipo 1 preparada com matéria prima sãs, limpas. Grãos de milho amarelo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem presença de substâncias não características. **Embalagem primária** Em embalagem integra, com informação nutricional data de fabricação, validade, número do lote, peso e nome do produtor. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	500gr	**1.000**	R$ 6,050000	R$ 6050,0000
75.	**MISTURA TEXTURIZADA DE SOJA 400GR** **Características Técnicas** Proteína texturizada de soja, obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo 50 % de proteína, 15% de lipídios, 27,5% de glicídios, VCT de 323,5 Kcal, sais minerais, e 4% de fibra bruta, apresentada em grãos com aspecto, cor e sabor próprios. **Embalagem primária**	Pct.	400gr	**600**	R$ 9,170000	R$ 5502,0000

	A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, peso, data de validade, quantidade do produto. **Prazo de Validade** O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (cinco) meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
76.	**ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML** Óleo de Soja elaborado com grãos selecionados e filtrado, óleo de soja, antioxidantes TBHQ e ácido cítrico; em garrafas pet transparente, resistente, lacrada. Rotulada segundo a legislação vigente. A embalagem deve apresentar nome do produto, do fabricante, data de validade e fabricação e número do lote Garrafas pet transparente, resistente, lacrada. Rotulada segundo a legislação vigente. A embalagem deve apresentar nome do produto, do fabricante, data de validade e fabricação e número do lote. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	900ml	**8.000**	R$ 7,593300	R$ 60746,40000
77.	**ÓLEO DE GIRASSOL 900 ML** O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC n.º 270/05, RDC 259/02, RDC 360/13 e alterações posteriores. Ingredientes: óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, 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. **Não** poderá conter traços de soja em sua composição. **Embalagem primaria:** frasco de 900 ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem amassamento e vazamento. Embalagem secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes. **Prazo de Validade**	Unid.	900 ml	**500**	R$ 12,190000	R$ 6095,0000

	Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
78.	**ÓLEO DE MILHO 900 ML** Óleo de milho: Tipo 1. Produzido a partir do óleo de milho de bacillusthuringiensis e/ou streptomycesviridochromogenes e antioxidantes ácido cítrico e TBHQ. Frascos do tipo PET transparentes, capacidade de 900 ml com rotulagem nutricional e data de fabricação, prazo de validade e lote. **Prazo de validade:** Validade mínima de 8 meses na data de entrega	Unid.	900 ml	**100**	R$ 14,070000	R$ 1407,0000
79.	**ORÉGANO** **Características Técnicas** Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais. **Embalagem primária** Embalagem com informações do produto, do fornecedor, peso, lote, data de fabricação e validade. Embalagem plástica atóxica de 200g.	Unid.	200 gr	**500**	R$ 11,683300	R$ 5841,650000
80.	**OVO BRANCO TIPO GRANDE CARTELA 30X1** **Características Técnicas** Devem apresentar casca áspera, porosa, seca e limpa. **Embalagem primária** Embalagem com informações do produto, do fornecedor, peso, lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Bandeja	30 x 1	**1.500**	R$ 22,086700	R$ 33130,050000
81.	**PÃO SEM GLÚTEN ZERO LACTOSE 300GR** **Características Técnicas:** Pão fatiado sem glúten e sem lactose – laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. **Embalagem primária:**	**Unid.**	**300 gr**	**200**	R$ 34,520000	R$ 6904,0000

	Embalagem de 300 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. **Prazo de validade:** Validade mínima de 05 dias a contar da data da entrega.					
82.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** **Características Técnicas:** Pão fatiado integral – Elaborado com no mínimo 50% de farinha de trigo integral, sendo que esta deve ser o ingrediente em maior quantidade. Cada fatia deve ter 25 gramas, macio, sem presença de matérias estranhas e sujidades, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. **Embalagem primária:** Embalagem de 400gr, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. **Prazo de Validade:** Validade mínima de 05 dias a contar da data da entrega.	Unid.	400gr	**500**	R$ 10,163300	R$ 5081,650000
83.	**PÃO PARA HOT DOG 450GR** **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, óleo vegetal de soja, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha: ácido ascórbico. **Embalagem primária** Embalagem com informações do produto, do fornecedor, peso, lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	450gr	**1.000**	R$ 9,320000	R$ 9320,0000
84.	**POLVILHO AZEDO 1KG** **Características Técnicas** Polvilho azedo de primeira qualidade, com aspecto grosso. **Embalagem primária** A embalagem deve estar integra e conter informação nutricional, nome do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e de validade.	Pct.	1kg	**500**	R$ 10,056700	R$ 5028,350000

	Prazo de Validade Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.					
85.	**POLVILHO DOCE TIPO CASEIRO 1 KG** **Características Técnicas** Polvilho doce de 1 qualidade, com aspecto grosso. **Embalagem primária** A embalagem deve estar integra e conter informação nutricional, nome do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e de validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Pct.	1kg	**300**	R$ 10,416700	R$ 3125,010000
86.	**QUEIJO TIPO MINAS CURADO E RALADO 500GR** **Características Técnicas** Queijo tipo minas curado ralado, de boa qualidade, com consistência, cheiro e sabor característico. Não deverá apresentar substâncias estranhas ao produto e estar salgado demais. **Embalagem primária** Embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**600**	R$ 36,983300	R$ 22189,980000
87.	**QUEIJO TIPO MUSSARELA PEDAÇO KG** **Características Técnicas** Queijo Mussarela pedaço fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Serão recusados produtos com pontos verdes, brancos ou pretos e com superfícies excessivamente pegajosas.	Pct.	Kg	**2.000**	R$ 52,306700	R$ 104613,40000

	Embalagem primária Embalagem íntegra, contendo data de fabricação, data de validade e número do lote. Deverá conter as informações do fabricante e o selo de inspeção. **Prazo de validade** Validade mínima de 30 dias após a data de fabricação.					
88.	**QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIA** **Características técnicas** Queijo mussarela fatiado, fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Serão recusados produtos com pontos verdes, brancos ou pretos e com superfícies excessivamente pegajosas. **Embalagem primária** Embalagem íntegra, contendo data de fabricação, data de validade e número do lote. Deverá conter as informações do fabricante e o selo de inspeção. **Prazo de validade** Validade mínima de 30 dias após a data de fabricação**.**	Pct.	kg	**2000**	R$ 50,030000	R$ 100060,0000
89.	**QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE 150 GR FATIA** **Características técnicas** Queijo tipo mussarela, pasteurizado, zero lactose, fatiado. **Ingredientes:** Leite pasteurizado, sal, enzima lactase, estabilizantes, fermento lacteo e conservador. **Embalagem primária** Íntegra, transparente, resistente e limpa. contendo data de fabricação e validade, o registro do mapa, sif, sie ou sim. **Data de validade**	Pct	150 GR	**1.000**	R$ 13,636700	R$ 13636,70000

	no mínimo 30 dias da data de fabricação.					
90.	**REQUEIJÃO CREMOSO** **Características Técnicas** Creme de leite, massa coalhada para requeijão. Isento de amido e gordura vegetal. **Embalagem primária** Copo plástico atóxico, reciclável, com peso líquido de no mínimo 200gr **Prazo de validade** Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.	Unid.	200gr	**4.000**	R$ 12,310000	R$ 49240,0000
91.	**REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE 200GR** **Características Técnicas** Sem lactose e sem gluten. Sem adição de amido e gomas. Produto não deve conter conservantes, corantes, gorduras trans e aromatizantes. **Embalagem primária** Copo plástico atóxico, reciclável, com peso líquido de no mínimo 200gr **Prazo de validade** Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.	Unid.	200gr	**1.000**	R$ 12,30000	R$ 12300,0000
92.	**SAL REFINADO 1ª LINHA 1 KG** **Características Técnicas** Sal refinado 1 linha, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. **Embalagem primária** Embalagem plástica transparente com informações do produto como Nome do produto, peso, número do lote, data validade e fabricação, ingredientes e contato do fornecedor. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Kg	1kg	**1.200**	R$ 2,576700	R$ 3092,040000

93.	**SUCO DE ACEROLA 500 ML** **Características Técnicas** Suco líquido para diluição em água sabor acerola. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**, í**ntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500 ml	**700**	R$ 6,596700	R$ 4617,690000
94.	**SUCO DE CAJU 500 ML** **Características Técnicas** Suco líquido para diluição em água sabor caju. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**,** íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500ml	**3.500**	R$ 4,716700	R$ 16508,450000
95.	**SUCO DE LARANJA INTEGRAL 900ml** **Características Técnicas** Suco de laranja integral, elaborado somente com frutas in natura, sem adição de açúcar e sem conservantes. No mínimo 900 ml. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**,** íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade.	Unid.	900 ml	**5.000**	R$ 20,356700	R$ 101783,50000
96.	**SUCO DE FRUTAS SABORES VARIADOS (TETRA PARK) No mínimo 200 ml** **Características Técnicas** Sabor laranja e uva - embalagem: tetra pack de 200 ml - suco integral pasteurizado, alimento 100% natural, líquido, sem adição de água,	Unid.	200 ml	**9.000**	R$ 2,173300	R$ 19559,70000

	conservantes ou açúcar, obtido a partir do beneficiamento da fruta sadia classificada**.** **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente, íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade líquida, número do lote, data de fabricação e validade. **Prazo de validade** Cinquenta (50) dias a partir da data de fabricação (vide lote), desde que mantidas as condições recomendadas pelo armazenamento. Vide embalagem. Após aberto, consumir em até 2 dias.					
97.	**SUCO DE MARACUJÁ 500 ML** **Características Técnicas** Suco líquido para diluição em água sabor maracujá. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**,** íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unid.	500ml	**700**	R$ 9,550000	R$ 6685,0000
98.	**SUCO DE UVA 500ML** **Características Técnicas** Suco líquido para diluição em água sabor uva. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**,** íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unid.	500ML	**700**	R$ 5,466700	R$ 3826,690000
99.	**SUCO DE UVA INTEGRAL 900ml** **Características Técnicas**	Unid.	900 ml	**5.000**	R$ 19,446700	R$ 97233,50000

	SUCO DE UVA INTEGRAL, variedade bordô. Integral, elaborado somente com uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. No mínimo 900 ml. **Embalagem primária** Garrafa plástica transparente**,** íntegra e conter informação nutricional, nome do produto e do fabricante, quantidade liquida, número do lote, data de fabricação e validade.					
100.	**TRIGO P/ QUIBE 500GR** **Características Técnicas** Trigo para quibe de 1 qualidade. Não deverá apresentar substâncias estranhas ao produto. **Embalagem primária** Saco plástico transparente com informação nutricional, data de fabricação, validade, número de lote, peso , dados do fornecedor. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	500gr	**700**	R$ 6,243300	R$ 4370,310000

Hortifruti

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
101	**ABACATE PEÇA DE APROXIMADAMENTE 290 GR** **Características Técnicas** Casca lisa e intacta com coloração uniforme, polpa firme sem presença de podridão. Deve ser graúdo e com grau de maturação intermediário. **Embalagem primária** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Unid.	**1.000**	R$ 6,240000	R$ 6240,0000
	ABACAXI PEÇA DE APROXIMADAMENTE 427 GR	Unid.	**3.000**	R$ 7,40000	R$ 22200,0000

	Características Técnicas Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, tamanho e coloração uniforme, polpa e casca firme intactas. Não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. **Embalagem primária** Deve ser com grau de maturação intermediário.				
103.	**ABOBORA KABUTIÁ** **Características Técnicas** De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte. Tamanho médio a grande. **Embalagem primária** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**2.500**	R$ 4,776700	R$ 11941,750000
104.	**ABOBRINHA VERDE** **Características Técnicas** Deverá ser de uma qualidade, graúda, verdinha, casca integra, com sabor e cheiro característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Embalagem primária** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**2.800**	R$ 7,216700	R$ 20206,760000
105.	**ACELGA COM APROXIMADAMENTE 400GR** **Características Técnicas** Acelga, cabeça fechada com folhas integras, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Embalagem primária** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Pct.	**500**	R$ 6,133300	R$ 3066,650000

106.	**AÇAFRÃO EM PÓ 100GR** **Características Técnicas:** De primeira qualidade, em pó homogêneo cor pardo-avermelhada, cheiro e sabor característico. **Embalagem Primária**: A embalagem deve conter nome, peso, lote, data de validade e fabricação e informação do fabricante. **Prazo de Validade**: Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**800**	R$ 4,413300	R$ 3530,640000
107.	**ALFACE PALITO COM 4 UNIDADES** **Características Técnicas** De primeira qualidade, Folhas graúdas, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. As folhas não deverão estar murchas, amareladas com danos físicos ou mecânicos, resíduos ou presença de parasita **Embalagem:** em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	PCT	**2.500**	R$ 8,716700	R$ 21791,750000
108.	**ALHO** **Características Técnicas** Branco, de primeira qualidade, integro sem sinal de podridão, broto e réstia, deve ser graúdo. O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**1.500**	R$ 27,316700	R$ 40975,050000
109.	**ALHO DESCASCADO** **Características Técnicas:** Alho Descascado. Deve ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, firme e intacto, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Cor branca; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem pontos de bolores, parasitas,	Kg	**1.200**	R$ 26,140000	R$ 31368,0000

	larvas e detritos animais e vegetais. Validade mínima de 15 dias sendo que no momento da entrega o produto deverá apresentar no mínimo de 10 dias de validade. **Embalagem:** Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo a composição nutricional, com data de validade e lote indelével. Deverá atender a Resolução ANVISA nº 23, de 15/03/2000, e Portaria 242 de 17/09/92 do Ministério da Agricultura, e os padrões microbiológicos da RDC n¨ 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02.				
110.	**ALHO TRITURADO** Alho comum, triturado deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12342/78) e Portaria n 242/1992 do Ministério da Agricultura. Não poderá apresentar defeitos (cascas), bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos; uniformidade (tamanho e formato). **Embalagem:** Produto acondicionado em pote de polietileno, contendo peso líquido de no mínimo 200g. **Prazo de validade:** Validade de no mínimo 4 (quatro) meses, contada a partir da data de emissão da nota fiscal.	Und.	**500**	R$ 25,106700	R$ 12553,350000
111.	**AMEIXA ROXA** **Características Técnicas** De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado sem apresentar podridão e amassados, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem primária** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**600**	R$ 15,806700	R$ 9484,020000
112.	**AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO** **Características Técnicas** Ameixa seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes e de primeira qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem	kg	**400**	R$ 41,806700	R$ 16722,680000

	original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. **Embalagem:** A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura, data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
113.	**BANANA DA TERRA** **Características Técnicas** Fruto médio, limpo, íntegro, firme e sem manchas; com grau de maturação adequado para o consumo. Com cor cheiro e aspecto característico. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**4.000**	R$ 4,820000	R$ 19280,0000
114.	**BANANA MAÇÃ** **Características Técnicas** Fresca, de boa qualidade, com casca e polpa firme e intacta, grau de maturação media e coloração uniforme. Não deverá apresentar casca com manchas pretas, polpa com podridão ou qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, odores estranhos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**5.000**	R$ 9,850000	R$ 49250,0000
115.	**BANANA NANICA** **Características Técnicas** Fresca, de boa qualidade, com casca e polpa firme e intacta, grau de maturação media e coloração uniforme. Não deverá apresentar casca com manchas pretas, polpa com podridão ou qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, odores estranhos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada,	kg	**2.000**	R$ 5,096700	R$ 10193,40000

	apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
116.	**BANANA PRATA** **Características Técnicas** Fresca, de boa qualidade, com casca firme e intacta, grau de maturação media e coloração uniforme. Tamanho de médio a grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**9.500**	R$ 4,366700	R$ 41483,650000
117.	**BATATA DOCE** **Características Técnicas** Fresca, graúda, lavada, com casca firme e lisa, livre de enfermidade, isenta de partes pútridas, tamanho de médio a grande. Não deverá apresentar ou danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**2.500**	R$ 4,406700	R$ 11016,750000
118.	**BATATA INGLESA** **Características Técnicas** Fresca, graúda, lavada, com casca firme e lisa, livre de enfermidade, isenta de partes pútridas, tamanho de médio a grande. Não deverá apresentar ou danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**6.000**	R$ 4,150000	R$ 24900,0000
119.	**BERINJELA** **Características Técnicas** De boa qualidade, fresca, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanhos médios. **Embalagem:**	kg	**1.000**	R$ 5,170000	R$ 5170,0000

	Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
120.	**BETERRABA** **Características Técnicas** Fresca, graúda, lavada, com casca firme, lisa e intacta, coloração, sabor e cheiro característicos. Não deverá apresentar folhas, sujidades como terras, danos físicos ou mecânicos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**3.000**	R$ 4,080000	R$ 12240,0000
121.	**BRÓCOLIS DE APROXIMADAMENTE 300GR** **Características Técnicas** Brócolis extra, livres de fungos; tamanho de médio a grande. Cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de parasitas, podridão. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Pct.	**500**	R$ 8,313300	R$ 4156,650000
122.	**CARÁ** **Características Técnicas** De boa qualidade, limpo, fresco, casca intacta, coloração e cheiro característicos, tamanho médio. Não deverá apresentar, sujidades como terras, partes apodrecidas danos físicos ou mecânicos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**1.000**	R$ 6,333300	R$ 6333,30000
123.	**CENOURA** **Características Técnicas** Cenoura extra de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isenta de enfermidades, partes apodrecidas material terroso e umidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Embalagem:**	kg	**4.000**	R$ 4,476700	R$ 17906,80000

	Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
124.	**CEBOLA** **Características Técnicas** De 1ª qualidade, de tamanho médio. Não poderá estar murchas, com casca sã, sem rupturas, não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**7.000**	R$ 3,980000	R$ 27860,0000
125.	**COLORAU 100GR** **Características Técnicas** Colorau (Urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, cheiro característico e em temperatura ambiente. **Embalagem primária** Embalagem intacta, plástica com identificação do produto marca nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**900**	R$ 3,530000	R$ 3177,0000
126.	**CHEIRO VERDE** **Características Técnicas** Produto composto por salsa e cebolinha, possuindo folhas lisas, vivas e viçosas de cor verde brilhante, de tamanho uniforme e típico da variedade, livre de resíduos. Acondicionado embalagem apropriada, maços de 300g. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada,	PCT	**900**	R$ 5,713300	R$ 5141,970000

	apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
127.	**CHUCHU** **Características Técnicas** Tamanho médio, uniforme, com a casca intacta, sem traços de descoloração, firme. Não poderá apresentar rachaduras ou quaisquer, danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio. Nem apresentar parasitas. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**2.500**	R$ 6,276700	R$ 15691,750000
128.	**COUVE MANTEIGA DE APROXIMADAMENTE 400GR** **Características Técnicas** As folhas deveram estar integras cor verde escuras, sem traços de descoloração, intacta, firme e bem desenvolvida, fresca. Tamanho médio. As folhas não deveram estar murchas, amareladas, com sinais de parasitas, terra, danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Pct.	**1.000**	R$ 5,826700	R$ 5826,70000
129.	**COUVE FLOR** **Características Técnicas** Couve flor – Cabeças compactas fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, pois ao contrário demonstram estarem queimadas ou com fungos; Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murchas. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Unid.	**300**	R$ 9,320000	R$ 2796,0000
130.	**ESPINAFRE DE APROXIMADAMENTE 400GR** **Características Técnicas** De primeira qualidade, as folhas deveram estar integras cor verde escuras, sem traços	Pct.	**300**	R$ 7,786700	R$ 2336,010000

	de descoloração, intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, ter cheiro e gosto característicos. As folhas não devem estar amareladas, murchas ou com presença de parasitas. Tamanho das folhas médio. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
131.	**GOIABA VERMELHA** **Características Técnicas** Goiaba vermelha de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg.	**1.000**	R$ 6,320000	R$ 6320,0000
132.	**INHAME** **Características Técnicas** Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, sabor e aroma típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**1.000**	R$ 6,853300	R$ 6853,30000
133.	**KIWI** **Características Técnicas** In natura, devem ter sabor, odor, consistência adequados ao grau de maturação apropriado para manipulação e consumo. Devem estar: frescos, limpos, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície	kg	**600**	R$ 19,886700	R$ 11932,020000

	externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucados, amassados. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
134.	**LARANJA** **Características Técnicas** Casca lisa, fina e brilhante, suculenta e doce, de primeira qualidade, não pode estar murcha, com danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, grau de maturação intermediário Tamanho grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**15.000**	R$ 3,830000	R$ 57450,0000
135.	**LIMÃO** **Características Técnicas** Limão Tahiti - 1ª qualidade - peso médio 60 g, casca lisa livre de fungos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**1.000**	R$ 4,550000	R$ 4550,0000
136.	**MAÇÃ** **Características Técnicas** Com casca lisa e intacta, polpa firme, coloração uniforme e grau de maturação média. Não deverá apresentar podridão ou danos físicos oriundos do transporte ou manuseio. Tamanho Grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**15.000**	R$ 12,550000	R$ 188250,0000
137.	**MANGA** **Características Técnicas** Com casca lisa e intacta, polpa firme, coloração uniforme e grau de maturação média. Não deverá apresentar podridão ou danos físicos oriundos do transporte ou manuseio. Tamanho Grande.	Kg	**12.000**	R$ 7,083300	R$ 84999,60000

	Embalagem: Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
138.	**MAMÃO FORMOSA** **Características Técnicas** Casca firme, lisa e intacta, coloração uniforme, polpa firme sem presença de podridão. Tamanho médio à grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**11.000**	R$ 6,190000	R$ 68090,0000
139.	**MANDIOCA DESCASCADA** **Características Técnicas** Sem casca, firme e intacta, com cor, cheiro e sabor característico. **Embalagem:** A embalagem deve apresentar nome do produto e do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**8.000**	R$ 8,333300	R$ 66666,40000
140.	**MELANCIA** **Características Técnicas** De primeira qualidade, bem desenvolvida, coloração, cheiro e sabor característicos. Polpa firme e intacta. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**25.000**	R$ 2,886700	R$ 72167,50000
41.	**MEXERICA POKAN** **Características Técnicas** Casca lisa, firme, coloração uniforme sem danos físicos ou mecânicos, fungo ou parasitas. Gomos firmes, doces. Tamanho grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**12.000**	R$ 5,693300	R$ 68319,60000

142.	**MELÃO** **Características Técnicas** Casca lisa, firme, coloração uniforme sem danos físicos ou mecânicos, cheiro e sabor característicos. Tamanho grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**2.000**	R$ 6,266700	R$ 12533,40000
143.	**MORANGO BANDEJA DE APROXIMADAMENTE 250GR** **Características Técnicas** Casca lisa, firme, coloração uniforme sem danos físicos ou mecânicos, fungos ou podridão, cheiro e sabor característicos. Tamanho grande. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Unid.	**700**	R$ 10,520000	R$ 7364,0000
144.	**MILHO VERDE PACOTE COM 5 UNIDADES GRANDES** **Características Técnicas** Milho verde fresco: Espiga de boa qualidade grãos sem ferimentos, manchas, coloração uniforme, descascado. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e data de manipulação.	PCT	**6.000**	R$ 6,606700	R$ 39640,20000
145.	**NECTARINA** **Características Técnicas** De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado sem apresentar podridão e amassados, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**1.000**	R$ 16,510000	R$ 16510,0000

146.	**PEPINO** **Características Técnicas** Pepino de primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**800**	R$ 9,286700	R$ 7429,360000
147.	**PÊRA** **Características Técnicas** Pêra de tamanho médio, cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**400**	R$ 12,576700	R$ 5030,680000
148.	**PÊSSEGO** **Características Técnicas** De 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**200**	R$ 17,243300	R$ 3448,660000
149.	**PIMENTÃO VERDE** **Características Técnicas** Vegetal in natura, tipo: pimentão verde, aplicação: alimentar. Apresentação: Limpo, firme, com pendúculo, com pele lisa e brilhante, sem danos- cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde intenso e uniforme. Bem desenvolvido de tamanho médio comprimento entre 80 e 100mme diâmetro	Kg	**300**	R$ 11,413300	R$ 3423,990000

	basal de 50mm para mais. Isentos de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. **Embalagem:** Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
150.	**PIMENTÃO VERMELHO** **Características Técnicas** Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: Limpo, firme, com pendúculo, com pele lisa e brilhante, sem danos- cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho intenso e uniforme. Bem desenvolvido de tamanho médio comprimento entre 80 e 100mme diâmetro basal de 50mm para mais. Isentos de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. **Embalagem:** Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	**300**	R$ 14,940000	R$ 4482,0000
151.	**PITAYA VERMELHA** **Características Técnicas** De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado sem apresentar podridão e amassados, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em média 350 gr **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	**1.000**	R$ 20,693300	R$ 20693,30000
152.	**RABANETE** **Características Técnicas** Tamanho médio, insenta de substancias terrosa, sujidades ou corpos estranhos, fresca , integra, firme , grau de maturidade. **Embalagem:**	kg	**1.000**	R$ 8,540000	R$ 8540,0000

	Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
153.	**REPOLHO ROXO** **Características Técnicas** Repolho roxo, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte. **Embalagem:** Embalagem em papel filme resistente, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**4.500**	R$ 5,360000	R$ 24120,0000
154.	**REPOLHO VERDE** **Características Técnicas** Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte. **Embalagem:** Embalagem em papel filme resistente, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**4.500**	R$ 3,80000	R$ 17100,0000
155.	**TOMATE** **Características Técnicas** Aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**6.000**	R$ 7,0000	R$ 42000,0000
156.	**UVA** **Características Técnicas** Uva niagra extra, boa qualidade, tamanho e cor uniformes, com polpa firme, isentas de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada,	kg	**200**	R$ 17,716700	R$ 3543,340000

	apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
157.	**UVA PASSAS** **Características Técnicas** Uva Passas: fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; sem adição de açúcares; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**1.500**	R$ 32,580000	R$ 48870,0000
158.	**UVA SEM SEMENTE** **Características Técnicas** Uva vitória, boa qualidade, tamanho e cor uniformes, com polpa firme, isentas de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**500**	R$ 16,160000	R$ 8080,0000
159.	**VAGEM** **Características Técnicas** Cor verde, compridas e firmes. Cheiro e sabor característicos. **Embalagem:** Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	**2.000**	R$ 17,390000	R$ 34780,0000

Carnes e Frios

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
160.	**ALMONDEGA BOVINA** Ingredientes: carne bovina (músculo) moída com pequena porcentagem de gordura, sem presença de ossos, arredondadas e íntegras, porção unitária de 80 gr, congelada, com adição máxima de 8% de água. Cor, odor e textura característicos. **Embalagens:** embalada em bandeja de isopor coberta por plástico filme, de 1 kg, sem violação, com, com informações do fornecedor, selo de inspeção, data de fabricação e validade, ingredientes e tabela nutricional. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com excesso de gorduras, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características impróprias para o consumo. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 2 meses. Data de Fabricação: máx. 5 dias	Kg	**3.000**	R$ 32,20000	R$ 96600,0000
161.	**ALMONDEGA DE FRANGO** Ingredientes: peito de frango moído com pequena porcentagem de gordura, sem presença de ossos, arredondadas e íntegras, porção unitária de 80 gr, congelada, com adição máxima de 8% de água. Cor, odor e textura caraterísticos. **Embalagens:** embalada em bandeja de isopor coberta por plástico filme, de 1 kg, sem violação, com, com informações do fornecedor, selo de inspeção, data de fabricação e validade, ingredientes e tabela nutricional. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com excesso de gorduras, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características impróprias para o consumo. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 2 meses. Data de Fabricação: máx. 5 dias	Kg	**3.000**	R$ 27,410000	R$ 82230,0000

162.	**CARNE BOVINA DE 2ª - MOÍDA** **Características Técnicas:** Carne bovina (Patinho) moída com **pequena porcentagem de gordura (máximo 10%).** firme, cor e cheiros característicos. Não deverá apresentar parasitas, mau cheiro, cor esverdeada ou azulada, consistências apodrecidas, fora da temperatura mínima de resfriamento que e de no mínimo 10 graus Celsius ou conforme rotulagem fornecida na embalagem. Deverá ser isenta de cartilagens, ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (fina bainha de tecidos que ajuda a conectar os músculos aos tendões. **Embalagens:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com excesso de gorduras, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características impróprias para o consumo. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 15 dias	Kg	**8.000**	R$ 32,446700	R$ 259573,60000
163.	**CARNE BOVINA DE 1ª - PEDAÇO** **Características Técnicas:** Carne bovina (Coxão mole em pedaços com consistência firme, cor e cheiros característicos. **Sem presença de gordura aparente**, mau cheiro, cor esverdeada e com baba. Resfriada abaixo de 10 Graus Celsius ou conforme orientação contida no rotulo do produto. Deverá ser isenta de cartilagens, ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (fina bainha de tecidos que ajuda a conectar os músculos aos tendões. **Embalagens:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção	Kg	**8.000**	R$ 40,266700	R$ 322133,60000

	SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.				
164.	**CARNE BOVINA DE 1ª - TIRAS - ISCAS** **Características Técnicas:** Carne bovina (Patinho em tiras com consistência firme, cor e cheiros característicos. **Sem presença de gordura aparente**, mau cheiro, cor esverdeada e com baba. Resfriada abaixo de 10 Graus Celsius ou conforme orientação contida no rotulo do produto. **Embalagens:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.	Kg	**8.000**	R$ 37,426700	R$ 299413,60000
165.	**CARNE LOMBO SUÍNO - BIFE** **Características Técnicas:** Carne suína em bifes, tipo pernil, limpa e sem gorduras ou similares, sem osso, congelada. **Embalagens:** Embalada a vácuo, em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses.	Kg	**5.000**	R$ 23,853300	R$ 119266,50000

	Data de Fabricação: máx. 30 dias.				
166.	**CARNE PERNIL SUÍNO** **Características Técnicas:** Carne suína (Pernil) em pedaços a com consistência firme, cor e cheiros característicos. **Sem presença de gordura aparente**, mau cheiro, cor esverdeada e baba. Resfriada abaixo de 10 graus Celsius ou conforme orientação contida na embalagem do produto. **Embalagens:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias	Kg	**5.000**	R$ 25,273300	R$ 126366,50000
167.	**COXA E SOBRECOXA** **Características Técnicas:** Carne Frango (coxa e sobre-coxa) em pedaços a com consistência firme, cor e cheiros característicos, sem presença de mau cheiro, cor esverdeada e baba. Resfriada abaixo de 10 graus Celsius ou conforme orientação contida na embalagem do produto. **Embalagem:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias	Kg	**5.000**	R$ 13,186700	R$ 65933,50000

168.	**FILÉ DE COXA E SOBRECOXA** **Características Técnicas:** Carne Frango (coxa e sobre-coxa) em filé, desossada e sem pele, a com consistência firme, cor e cheiros característicos, sem presença de mau cheiro, cor esverdeada e baba. Resfriada abaixo de 10 graus Celsius ou conforme orientação contida na embalagem do produto. **Embalagem:** Embalada em sacos de 2 kg com as seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade**: Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias	Kg	**5.000**	R$ 17,913300	R$ 89566,50000
169.	**FILÉ DE TILÁPIA PACOTE DE 800GR** Filé de Tilápia, sem pele, sem espinhas e sem vísceras; com cor, odor característicos. Produto inspecionado e certificado pelos órgãos sanitários competentes; Validade mínima de 06 meses a partir da entrega; Conservação em temperatura adequada (- 18°C para congelado e entre 0°C e 4°C para fresco).	Pct.	**3.000**	R$ 38,066700	R$ 114200,10000
170.	**LINGUIÇA SUINA** **Características Técnicas:** Linguiça Tipo Toscana, Preparadas Com Carne Suína Pura E Limpa De Primeira Qualidade, Picada, Não Mista, Adicionada De Toucinho E Condimentos, Em Gomos Uniformes E Padronizados, Não Admitindo Superfície Úmida, Pegajosa, Partes Flácidas Ou De Consistência Anormal, Isenta De Sujidades E Materiais Estranhos As Suas Composições Normais. Resfriada Abaixo De 10 Graus Celsius Ou Conforme Orientação Contida Na Embalagem Do Produto. **Embalagens:**	Kg	**3.000**	R$ 21,066700	R$ 63200,10000

	Embalada A Vácuo Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento De Consumo, Acondicionadas Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedências, Informações Nutricionais, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto, Número Do Registro Do Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa (Departamento Inspeção De Produtos De Origem Animal) E Carimbo De Inspenção Do Sif. **Recebimento:** Serão Rejeitadas Produtos Com Gorduras Em Excesso, Sem Dados Solicitados Acima, Fora Da Temperatura Ou Com Características De Podridão, Mau Cheiro. **Validade:** Prazo De Validade: Mín. 3 Meses. Data De Fabricação: Máx. 30 Dias				
171.	**LINGUIÇA DE FRANGO** **Características Técnicas:** Carne de frango, água (10,1%), gordura suína, proteína de soja (2,5%), sal, açúcar, especiarias: salsa, cebola e orégano, reguladores de acidez: lactato de sódio (INS 325) e citrato de sódio (INS 331iii), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), acidulantes: ácido acético (INS 260) e ácido cítrico (INS 330), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidantes: eritorbato de sódio (INS 316) e ácido ascórbico (INS 300), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251) e aroma natural: pimenta-vermelha. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias	kg	**3.000**	R$ 22,556700	R$ 67670,10000
172.	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (FILÉ SASSAMI) 1 KG** **Características Técnicas:** Carne de frango com recortes: peito sem osso, sem pele, em corte de filé	Kg	**15.000**	R$ 22,446700	R$ 336700,50000

	sassimi, com consistência firme, cor e cheiros característicos. Sem presença de gordura aparente, mau cheiro, cor esverdeada e baba. Resfriada abaixo de 10 graus Celsius ou conforme orientação contida na embalagem do produto. **Embalagens:** Embalada em sacos de 1kg com os seguintes informações: Nome do produto, peso, data de fabricação e validade, Selo de inspeção SIF ou SIE, lote e contato do fornecedor. **Recebimento:** Serão rejeitadas carnes com gorduras em excesso, sem dados solicitados acima, fora da temperatura ou com características de podridão, mau cheiro. **Validade:** Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias				
173.	**POLPA DE ABACAXI 100GR** **Características Técnicas** Polpa de fruta, natural, 100% polpa de abacaxi. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**1.200**	R$ 3,386700	R$ 4064,040000
174.	**POLPA DE ACEROLA 100GR** **Características Técnicas** Polpa de fruta, natural, 100% polpa de Acerola. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**1.200**	R$ 1,933300	R$ 2319,960000
175.	**POLPA DE CAJU 100GR** **Características Técnicas**	Unid.	**1.200**	R$ 2,150000	R$ 2580,0000

	Polpa de fruta, natural, 100% polpa de caju. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.				
176.	**POLPA DE MARACUJÁ 100GR** **Características Técnicas** Polpa de fruta, natural, 100% polpa de maracujá. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**3.000**	R$ 5,220000	R$ 15660,0000
177.	**POLPA DE MORANGO 100GR** **Características Técnicas** Polpa de fruta, natural, 100% polpa de morango. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**7.000**	R$ 4,380000	R$ 30660,0000
178.	**POLPA DE TAMARINDO 100GR** **Características Técnicas** Polpa de fruta, natural, 100% polpa de tamarindo. **Embalagem primária** Embalagem com identificação do produto, peso, lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Prazo de Validade** Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante.	Unid.	**1.200**	R$ 4,786700	R$ 5744,040000

179.	**QUEIJO, MINAS, FRESCAL 1 kg** Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. Apresentar cor, cheiro e textura característicos. Embalado em saco plástico, embalagens integras sem sujidades e com selo de fiscalização, informações do fabricante, data de fabricação e validade.	Kg	**2.000**	R$ 40,803300	R$ 81606,60000

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 119, de 28 de fevereiro de 2024.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

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

2- JUSTIFICATIVA

A solicitação para aquisição dos itens acima justifica-se pela necessidade da contratação de empresa para o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial saudável dos alunos matriculados nas Unidades e Escolares do município de Bela Vista de Goiás, garantindo melhoria na aprendizagem, no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

A falta destes itens pode ocasionar transtornos ao funcionamento das unidades escolares. Os quantitativos solicitados foram baseados em demandas anteriores, levando em consideração a previsão de ampliação da rede municipal de ensino e do aumento da demanda de escolas e CMEI's. Assim sendo, se faz necessária a futura contratação de fornecedores para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação.

Para a definição do quantitativo estimado de fornecimento, adotou-se como parâmetro o consumo médio apurado nos últimos 07 (sete) meses da contratação vigente (setembro/2025 a

março/2026). Com base nessa análise, foi aplicado acréscimo de 30% aos itens cujo consumo atingiu percentual igual ou superior a 80% do quantitativo anteriormente contratado, a título de margem de segurança. Tal medida visa resguardar as unidades escolares quanto a eventuais variações na demanda ao longo da vigência contratual. O ajuste também considerou fatores supervenientes, como a ampliação das unidades escolares.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra-se devidamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado em conformidade com as disposições legais vigentes, o qual demonstra a necessidade da contratação, a viabilidade técnica e econômica da solução proposta, bem como a adequação do objeto às demandas da Administração Pública.

O Estudo Técnico Preliminar integra o processo administrativo correspondente, servindo de base para a definição do objeto, quantitativos estimados e demais condições da contratação.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. Aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios, mediante Sistema de Registro de Preços, com entregas periódicas diretamente nas unidades escolares, observância das condições sanitárias, manutenção da cadeia de frio, controle de validade, recebimento e inspeção dos produtos, substituição dos itens recusados e destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos.

4.2. A solução proposta visa proporcionar melhor funcionamento na elaboração das refeições dos alunos da rede municipal de educação.

4.3. A seleção da empresa contratada dar-se-á por meio de procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, bem como o planejamento, a transparência, a economicidade, a competitividade e a vinculação ao instrumento convocatório, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O fornecimento será efetuado de forma parcelada para atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses.

5.2 Os produtos deverão ser entregues no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento da solicitação do departamento requisitante.

5.3 O fornecimento será de segunda à sexta, nos locais e endereços indicados no Apenso I deste termo de referência, das 07:00 ás 17:00h, podendo variar conforme especificado na ordem de compras.

5.4 Os bens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.5 A entrega dos gêneros perecíveis de origem animal (itens 160 a 172) deverá ser realizada em veículo isotérmico ou refrigerado, dotado de dispositivo de controle e aferição de temperatura, de modo a assegurar a manutenção da cadeia de frio, observando-se: produtos refrigerados na faixa de 0°C a 4°C e produtos congelados a -18°C ou temperatura inferior, ou, quando houver, a temperatura indicada pelo fabricante. O veículo poderá ser próprio da contratada ou de terceiro por ela contratado, admitida a comprovação da disponibilidade por meio de declaração formal, vedada a exigência de propriedade ou de vínculo prévio.

5.6 No ato do recebimento, o servidor responsável poderá aferir a temperatura dos produtos perecíveis de origem animal, podendo recusar, motivadamente, os itens que se apresentarem fora das faixas térmicas estabelecidas ou com sinais de ruptura da cadeia de frio, hipótese em que a contratada deverá promover a substituição no prazo fixado, sem ônus para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.7 No caso de produtos perecíveis, a data de fabricação deve ser a mesma da data de entrega dos produtos.

5.8 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Hortifruti - semanalmente

Lácteos - diariamente

Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente

Carnes, derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,

Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade Escolar.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5.9 Só serão aceitos os bens que estiverem em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e constantes nas Ordens de Compras emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, a qual enviará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado nas Unidades de Ensino da Rede Municipal do município de Bela Vista de Goiás e ou na Secretaria Municipal de Educação.

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

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

5.12 Identificação do produto.

5.13 Embalagem original e intacta.

5.14 Data de fabricação.

5.15 Data de validade.

5.16 Peso líquido.

5.17 Número do Lote.

5.18 Nome do fabricante.

5.19 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF).

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.20 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

6.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato;

b) Realizar o fornecimento dos materiais de forma parcelada, conforme as ordens de compra emitidas pela Administração;

c) Entregar os produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições de uso, com qualidade, validade e conformidade com as especificações exigidas;

d) Responsabilizar-se integralmente pelos custos com transporte, carga, descarga, seguros e quaisquer outros necessários à execução do objeto;

e) Substituir, às suas expensas, no prazo fixado, os materiais que apresentarem defeitos, vícios, avarias ou que estejam em desacordo com o solicitado;

f) Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

g) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de idoneidade térmica do transporte dos gêneros perecíveis de origem animal, bem como a regularidade sanitária do fornecimento, sujeitando-se à fiscalização do gestor e do fiscal do contrato e às sanções previstas nos arts. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento.

h) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

i) Comunicar à Administração, de imediato, qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento dos materiais;

j) Cumprir todas as obrigações legais, fiscais, trabalhistas, previdenciárias e comerciais decorrentes da execução do contrato;

k) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto da contratação, sem prévia e expressa autorização da Administração.

7. MODELO DE 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 devam ser cumpridas de imediato.

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

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, conforme atribuições do Decreto Municipal 119/2024, Art. 120:

I – acompanhar e registrar as ocorrências relativas à execução contratual, informando à unidade responsável pela gestão de contratos aquelas que podem resultar na execução dos serviços e obras ou na entrega de material de forma diversa do objeto contratual, tomando as providências necessárias à regularização, por parte da contratada, das faltas ou defeitos observados;

II - recepcionar da contratada, devidamente protocolados, os documentos necessários ao pagamento, previstos no termo de contrato e na portaria da Secretaria Municipal de Finanças que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento, conferi-los e encaminhá-los à unidade responsável pela gestão de contratos;

III - verificar se o prazo de entrega, as quantidades e a qualidade dos serviços, das obras ou do material encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual, atestar a respectiva nota fiscal ou fatura e encaminhá-la à unidade responsável pela gestão de contratos;

IV - manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato que fiscaliza;

V - consultar a unidade demandante dos serviços, obras ou materiais sobre a necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato, se detectar algo que possa sugerir a adoção de tais providências;

VI - propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;

VII - exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa;

7.7. As atribuições necessárias à gestão dos contratos serão exercidas por uma ou mais unidades administrativas de acordo com a estrutura do órgão ou entidade contratante, conforme art. 118, Decreto Municipal 119/2024:

I - acompanhar as contratações a partir da lavratura do ajuste até sua implantação, em se tratando de prestação de serviços ou da entrega de material, no caso de fornecimento parcelado que culmine em instrumento contratual;

II - ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, bem como de seu cronograma físico-financeiro, bem como controlar a utilização dos recursos orçamentários destinados ao amparo das despesas dele decorrentes;

III - fazer constar do processo administrativo correspondente as informações e os documentos necessários à formalização do contrato, inclusive quando o seu instrumento for substituído;

IV - executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente para, ao final, promover a publicidade desses atos;

V - expedir a ordem de início, no caso de prestação de serviços;

VI - encaminhar cópia do contrato firmado, da proposta do contratado, do edital e dos demais documentos pertinentes ao fiscal do contrato, para subsidiar o exercício da respectiva fiscalização;

VII - verificar, com base na legislação vigente, a regularidade da documentação necessária à formalização do contrato, bem como mantê-la atualizada, nos termos da lei e do contrato;

VIII - atuar conjuntamente com o fiscal do contrato, verificando a existência de adequado acompanhamento à execução do ajuste;

IX - manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos e informar à autoridade competente a necessidade de prorrogação contratual ou de realização de nova contratação, conforme o caso;

X - manter o controle do prazo de vigência e da atualização do valor da garantia contratual, procedendo, em tempo hábil, ao encaminhamento necessário à sua substituição e/ou reforço ou prorrogação do prazo de sua vigência, quando for o caso;

XI - dar início aos procedimentos para a prorrogação dos contratos com a antecedência necessária, levando em conta as informações prestadas pela unidade demandante do serviço e pelo fiscal do contrato, os preços de mercado e demais elementos que auxiliem na identificação da proposta mais vantajosa para a Administração;

XII - verificar se a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato, está de acordo com o disposto no contrato e na portaria da Secretaria Municipal da Planejamento e Finanças que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento;

XIII - verificada a existência de qualquer infração contratual, constatada pelo gestor ou unidade gestora, ou apontada pelo fiscal, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica,

às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente;

XIV - apurar situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, ao tomar conhecimento dela por qualquer meio, independentemente de ação judicial, e adotar, garantido o contraditório e a ampla defesa, as providências previstas em lei e no contrato;

XV - executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada, bem como a inexistência de registros no CRC do Município;

XVI - emitir declarações, certidões e atestados de capacidade técnica em relação à execução dos serviços e aquisições contratados, ouvido o fiscal do contrato;

XVII - repassar as informações sobre vigência e necessidade de prorrogação do ajuste para a área responsável pelo Plano de Contratações Anual;

XVIII - exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

8.1. 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.

8.2. 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 de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias, 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.

8.4. 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.

8.5. 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 pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6. 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.

Prazo de pagamento

8.7. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento

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

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

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

8.10.1. 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.

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

9.2. **Para os itens que constarem marcas referenciais o fornecedor deverá apresentar prova de qualidade do produto apresentado, conforme previsto no art. 42, inciso II.**

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. **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;

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

9.6. **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;

9.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal — SLU, ou empresa ainda identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada — EIRELI**, transformada automaticamente em sociedade limitada unipessoal, nos termos do art. 41 da Lei nº 14.195/2021: 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;

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

9.9. **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;

9.10. **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.

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. 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.

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

9.16. 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;

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

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

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital]* 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;

9.20. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21 **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. **Admite-se a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo de licitação (Acórdão 1201/2020 – TCU Plenário)**;

Apresentação de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, conforme exigências abaixo descritas:

a) Apresentação de Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

b) Serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

c) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
d) Declaração de demonstração contábil, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos, utilizando-se os índices abaixo, através das seguintes análises:
A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

O licitante que apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) deverá comprovar Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.
O Patrimônio Líquido exigido acima será calculado por meio da fórmula abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço patrimonial da empresa:

PATRIMÔNIO LÍQUIDO= Ativo Total - (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

Qualificação Técnica

9.22 Comprovação através de no mínimo de 01 (um) atestado técnico, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu de maneira satisfatória produtos semelhantes aos que formam o objeto deste Edital. O atestado deverá conter no mínimo os seguintes requisitos: a) Razão social e dado de identificação da instituição emitente em papel timbrado; b) Local e data de emissão; c) Nome, cargo e assinatura do responsável pelas informações; d) Telefone, E-mail, para contato; e) Objeto (Item Fornecido) – (Produto).

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será apurada pelo Departamento de Compras, mediante pesquisa de preços, com elaboração de mapa comparativo, preços unitários referenciais e memória de cálculo, os quais deverão constar nos autos do processo administrativo, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação objeto deste Termo de Referência possuem adequação orçamentária e financeira, observadas as disposições da legislação vigente. Os recursos destinados ao pagamento das aquisições serão provenientes de dotações específicas vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), transferidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como de recursos próprios do Fundo Municipal de Educação, destinados à complementação e manutenção da alimentação escolar da rede municipal de ensino, conforme disponibilidade orçamentária e financeira do exercício correspondente.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O descumprimento, total ou parcial, das obrigações assumidas pela contratada poderá ensejar a aplicação das seguintes sanções, garantida a prévia defesa e o contraditório:

a) advertência;

b) multa, nos termos a serem definidos no edital e no contrato;

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos;

d) 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 na forma da lei.

12.2. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade da infração, especialmente em casos que comprometam a segurança alimentar dos alunos.

12.3 A aplicação das penalidades não exime a contratada da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração e aos beneficiários do PNAE.

13. RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 O contrato poderá ser rescindido, nos termos da legislação vigente, nas seguintes hipóteses:

a) por ato unilateral e escrito da administração, nos casos de descumprimento contratual ou de interesse público devidamente justificado, especialmente quando houver risco à alimentação escolar;

b) amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração;

c) judicialmente, nos termos da legislação aplicável.

13.2. Constituem motivos para rescisão, entre outros:

a) o não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais;

b) a entrega de alimentos em desacordo com os padrões de qualidade exigidos pelo PNAE;

c) o atraso injustificado no fornecimento dos gêneros alimentícios;

d) a paralisação do fornecimento sem justa causa e sem comunicação prévia;

e) a subcontratação do objeto sem autorização;

f) o fornecimento de alimentos impróprios para consumo;

g) falência ou incapacidade operacional da contratada;

h) razões de interesse público, especialmente relacionadas à garantia da alimentação escolar adequada.

13.3. **Em caso de rescisão, a contratada fará jus apenas aos pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues, aceitos e em conformidade com as exigências do PNAE.**

14. DA ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

14.1. A análise de riscos da contratação tem por finalidade identificar, avaliar e mitigar eventos que possam comprometer o alcance dos resultados pretendidos, assegurando a eficiência, a economicidade, a qualidade dos produtos e a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios.

14.2. Em razão da natureza do objeto, caracterizado pelo fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, foram identificados os seguintes riscos relevantes, com suas respectivas medidas de tratamento:

I – Atraso na entrega dos produtos

Impacto: desabastecimento das unidades atendidas, comprometendo o fornecimento de alimentação e o funcionamento regular dos serviços públicos.

Medidas de mitigação: estabelecimento de prazos máximos de entrega, acompanhamento sistemático pela fiscalização contratual e aplicação de sanções administrativas em caso de inadimplemento.

II – Fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações ou com baixa qualidade

Impacto: comprometimento da qualidade da alimentação fornecida e riscos à saúde dos usuários.

Medidas de mitigação: definição clara das especificações técnicas, exigência de padrões de qualidade, realização de recebimento provisório e definitivo e substituição imediata dos produtos inadequados, sem ônus para a Administração.

III – Descumprimento de normas sanitárias

Impacto: risco à saúde pública e responsabilização da Administração.

Medidas de mitigação: exigência de cumprimento das normas da vigilância sanitária, apresentação de licenças e alvarás sanitários, além de fiscalização periódica.

IV – Descontinuidade no fornecimento

Impacto: interrupção no atendimento alimentar dos usuários e prejuízo às atividades administrativas.

Medidas de mitigação: adoção do sistema de registro de preços, possibilidade de convocação de fornecedores remanescentes e aplicação das penalidades cabíveis.

V – Variação de preços de mercado (especialmente produtos perecíveis)

Impacto: desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

Medidas de mitigação: previsão de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro, conforme legislação vigente.

VI – Entrega de produtos impróprios para consumo (vencidos, deteriorados ou mal acondicionados)

Impacto: risco direto à saúde dos usuários e desperdício de recursos públicos.

Medidas de mitigação: exigência de prazos mínimos de validade, condições adequadas de transporte e armazenamento, além de inspeção no recebimento.

VII – Problemas logísticos e operacionais da contratada

Impacto: atrasos, entregas incompletas ou descumprimento das obrigações contratuais.

Medidas de mitigação: exigência de qualificação técnica, comprovação de capacidade logística e monitoramento contínuo da execução contratual.

VIII – Falhas na gestão e fiscalização contratual

Impacto: execução inadequada do contrato e prejuízo ao interesse público.

Medidas de mitigação: designação formal de gestor e fiscal do contrato, definição de rotinas de acompanhamento e registro das ocorrências.

14.3. Os riscos identificados serão monitorados durante toda a vigência da contratação, cabendo à Administração adotar medidas preventivas e corretivas sempre que necessário, visando garantir a adequada execução do objeto, a segurança alimentar e o atendimento ao interesse público.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos da rede pública de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Com base nos estudos técnicos, na análise de riscos e na necessidade administrativa, conclui-se que a contratação é essencial para garantir o direito à alimentação escolar adequada, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes.

A solução proposta mostra-se a mais vantajosa para a Administração Pública, considerando critérios de economicidade, qualidade, regularidade do fornecimento e conformidade com as diretrizes do PNAE e da legislação vigente.

A contratação está alinhada ao planejamento da Secretaria Municipal de Educação, às diretrizes orçamentárias e aos princípios da administração pública, assegurando transparência, eficiência e responsabilidade na aplicação dos recursos públicos.

O processo licitatório deverá observar rigorosamente a legislação aplicável, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e a adequada execução do objeto.

Ademais, foram consideradas as exigências relacionadas à sustentabilidade, à padronização e ao controle da execução contratual, assegurando condições para uma contratação segura, eficiente e alinhada às boas práticas da gestão pública.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, estando o processo apto ao prosseguimento, com vistas a assegurar a alimentação escolar de qualidade aos alunos da rede pública.

Bela Vista de Goiás-GO, 07 de Agosto de 2026.

ALTAMIRO GOMES GUIMARÃES NETO
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 11/2025

APENSO I

ESCOLAS MUNICIPAIS E SECRETARIA MUNICPAL DE EDUCAÇÃO

Ord.	Escolas	Endereço	Telefone	Diretor(a)	Telefone
1	CMEI Dona Baltira de Moraes Souza	Rua Já nº 01, Jardim Alfaville.	3551-7034	Renata Brandão	62 9 9985-0494
2	CMEI Letícia Alves do Carmo	Rua Dr. José Rodrigues de Morais, esquina com a Rua Leandra Antônio Rocha Qd. 26 - Residêncial Pérola do Sul	3551-7005	Elisangela Rosa Pires	62 9 9671-0601
3	Creche Menino Jesus de Praga	Rua Manoel Adorno, nº 33- Parque Buritizais.	3551-3270	Sandra Pereira	64 9 9272-7122
4	Escola M. Dona Orcinda José de Oliveira - Roselândia	Rua 7 de Setembro, Centro, Roselândia	3551-0015	Ingrid	62 9 9964-6776
5	Escola Emílio Blanke	Rua da Consolação, nº 271 - Bairro Santa Cruz	3551-1364	Maria do Socorro e Eulisvane	62 9 9608-9813 62 9 9662-7909
6	Escola M. Dona Menina	Rua José Pereira, Qd. 19 - Setor Lúcia Alice.	62 9 8504-5940	Stefany	62 9 8504-5940
7	Escola M. Dona Orcinda José de Oliveira - Barcelona	Rua São Bernardo, s/n, Loteamento Jardim Barcelona, Zona Rural.	9608-4100	Eulene	62 9 9608-4100
8	Escola M. Filostro Machado Carneiro	Rua Professora Miranda, s/n - Conjunto Pérola do Sul.	3551-2332	Yone	62 9 9453-5137
9	Escola M. Geraldo Clarimundo Prego 2	Rua 02 nº 293,Setor Ulisses Guimarães.	3551-7070	Neide de Sousa	62 9 9652-0769
10	Escola M. Geraldo Clarimundo Prego 1	Rua Alan Kardec, nº 131, Centro.	3551-3569 3551-7350	Simone	62 9 9981-2077
11	Escola M. Nicanor Gomes Pereira	Fazenda Matinha, Zona Rural.	62 9 9957-9357	Leidiene	62 9 9957-9357
12	Escola M. São Vicente	Rua Araguaia, s/nº , Vila São Vicente.	3551-7068	Losane	62 9 9929-7494

13	Escola M. Professora Romilda Gomes dos Santos	Rua José Pontes,s/n, São Jorge	3551-7030	Joaquim	62 9 9322-9758
14	Escola M. Lalita Carneiro	APM-04, Rua 12 esquina, Setor Armando Antônio, Bela Vista de Goiás – GO	62 9 9653-9600	Roberta	62 9 9653-9600
15	Secretaria Mun. De Educação	Rua Domingos Arantes - Setor Central	9 9646-4569	Anna Paula S. M. Garcia	62 9 9646-4569

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO nº 032/2026

Processo nº 9800/2026

Declaração de Enquadramento Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA sob as penas da lei, por intermédio de seu representante legal, que não há nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que a licitante se enquadra na condição de _____.

_____, ___ de _____de 2026.

(local e data)

_____

Assinatura, qualificação e carimbo

(representante legal)

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO nº 032/2026

Processo nº 9800/2026

Declaração Conjunta

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, por intermédio do seu Representante Legal/ Procurador Sr. _____, inscrito no CPF sob o nº _____ infra-assinado, para os fins de participação no Pregão Eletrônico no ___/_____:

a) DECLARA sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico em epigrafe.

b) Declara sob pena de inabilitação, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo.

c) Declara que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

d) Declara, sob pena de inabilitação, que atende ao disposto no inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, referente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

e) Declara, sob pena de inabilitação, que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

f) Declara, sob pena de inabilitação, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

g) Declara, sob pena de inabilitação, que não possui 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.

h) Declara, sob pena de inabilitação, sob as penas da Lei, que se responsabiliza pela autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas para participação nesta licitação.

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA ainda sob as penas da lei, que o e-mail que será utilizado para receber notificações e informações será: _____.

_____, ___ de _____de 2026.

(local e data)

_____

Assinatura, qualificação e carimbo

(representante legal)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

..... Timbre ou identificação do licitante .....

Ao

PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DE GOIÁS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026

Prezados (a) Senhores (a),

------(nome da empresa) ____, CNPJ/MF n°____ (endereço completo) _____, tendo examinado o Edital, e participado do certame declara que:

O **RELATÓRIO DE VENCEDORES** substituirá a proposta realinhada.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer os itens conforme lances ofertados no prazo e condições previstas no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade da proposta por um período não superior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

_____,_____de _____de 2026.

_____

Assinatura e carimbo da Empresa

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preço ___/2026, para:
Pregão Eletrônico nº: ____/2026
Processo Adm. Nº: ____/2026
Validade: 12(doze) meses, prorrogáveis por igual período a critério da administração

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BELA VISTA DE GOIÁS, devidamente inscrito no CNPJ sob o n. _____, neste ato representado por seu (sua) gestor (a) a _____, neste ato denominado **CONTRATANTE** e de/do outro lado, a empresa **_____**, com título do estabelecimento: **_____**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n. _____, com endereço/situada na _____, neste ato representada por seu representante legal o (a) Sr (a). **_____**, brasileiro, estado civil, portador do RG n. _____, inscrito (a) no CPF sob o n. _____, resolvem firmar o presente instrumento de contrato, em conformidade com o contido no **Processo Administrativo nº. 9800/2026** e **Pregão Eletrônico nº. 032/2026,** com fundamento na Lei _____ e posteriores alterações, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O objeto desta Ata é o Registro de Preço para futura e eventual aquisição de _____,, tendo como fornecedor registrado a empresa abaixo indicada 12 (doze) meses e os itens registrados.

LOTE/ITEM	**EMPRESA**
	NOME: CPF/CNPJ: ENDEREÇO: FONE: EMAIL: REPRESENTANTE LEGAL NOME: CPF: CEF AG: CC:

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços e poderá ser prorrogado conforme previsão do art. 99 do Decreto Municipal n.º 119, de 28 de Fevereiro de 2024 e art. 84 da Lei 14.133/2024, podendo o quantitativo registrado ser renovado.

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços decorre de Adjudicação do Pregão Eletrônico nº _____ acima referenciado, na forma da Lei Geral de Licitações n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e Termo de Homologação de ___ de ____ de 2026, do qual passa a fazer parte integrante está Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

Condições de Entrega

- O fornecimento será efetuado de forma parcelada para atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses.
- Os produtos deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento da solicitação do departamento requisitante.
- O fornecimento será de segunda à sexta, nos locais e endereços indicados no Apenso I deste termo de referência, das 07:00 ás 17:00h, podendo variar conforme especificado na ordem de compras.
- Os bens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- No caso de produtos perecíveis, a data de fabricação deve ser a mesma da data de entrega dos produtos.

- Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Hortifruti - semanalmente
Lácteos - diariamente
Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente
Carnes, derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade Escolar.
Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

- Só serão aceitos os bens que estiverem em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e constantes nas Ordens de Compras emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, a qual enviará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado nas Unidades de Ensino da Rede Municipal do município de Bela Vista de Goiás e ou na Secretaria Municipal de Educação.
- As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.
- Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
- Identificação do produto.
- Embalagem original e intacta.
- Data de fabricação.
- Data de validade.
- Peso líquido.
- Número do Lote.
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF).

- A entrega dos gêneros perecíveis de origem animal (itens 160 a 172) deverá ser realizada em veículo isotérmico ou refrigerado, dotado de dispositivo de controle e aferição de temperatura, de modo a assegurar a manutenção da cadeia de frio, observando-se: produtos refrigerados na faixa de 0°C a 4°C e produtos congelados a -18°C ou temperatura inferior, ou, quando houver, a temperatura indicada pelo fabricante. O veículo poderá ser próprio da contratada ou de terceiro por ela contratado, admitida a comprovação da disponibilidade por meio de declaração formal, vedada a exigência de propriedade ou de vínculo prévio.

- No ato do recebimento, o servidor responsável poderá aferir a temperatura dos produtos perecíveis de origem animal, podendo recusar, motivadamente, os itens que se apresentarem fora das faixas térmicas estabelecidas ou com sinais de ruptura da cadeia de frio, hipótese em que a contratada deverá promover a substituição no prazo fixado, sem ônus para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

CLÁUSULA SEGUNDA: São obrigações do fornecedor REGISTRADO, entre outras:

I. Assinar o contrato de fornecimento/serviço com o MUNICÍPIO e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo 05 (Cinco) dias úteis, contados da solicitação formal, **se for o caso**.

II. Providenciar a imediata correção/substituição dos itens por falhas ou irregularidades constatadas pelo MUNICÍPIO, na forma de fornecimento do objeto e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta ata.

III. Executar o objeto nas condições estipuladas no termo de referência, no prazo máximo estipulado, conforme citado a cima.

IV. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados no local da entrega.

V. Manter durante a execução do objeto deste termo de referência, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

VI. Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes ás leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados:

VII. Executar o objeto em conformidade e condições estipuladas neste termo de referência.

VIII. Possibilitar a_____, em qualquer etapa, o acompanhamento completo do fornecimento dos produtos, fornecendo todas as informações necessárias e/ou resposta a qualquer solicitação do Órgão Gerenciador:

IX. Responder pelos danos causados diretamente ao município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, reparando as suas custas, quando da execução do objeto deste termo de referência, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento desta.

X. Comunicar, por escrito, eventual atraso, anormalidade de caráter urgente prestando os esclarecimentos julgados necessários, apresentando razoes justificadoras a serem apreciadas pelas Secretarias.

XI. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse das Secretarias e demais fundos, ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido:

XII. Substituir, sempre que exigida pelas Secretarias, e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina do Órgão Gerenciador ou ao interesse do Serviço Público.

XIII. A Secretaria não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da licitante vencedora para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

XIV. Atender prontamente quaisquer exigências do representante e da Secretaria de Municipal, inerente ao objeto deste termo de referência.

XV. Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail), fax e telefone.

XVI. Todas as despesas relativas à aquisição, impostos, taxas e etc., correrão por conta da empresa ou pessoa física contratada.

XVII. Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

XVIII. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de idoneidade térmica do transporte dos gêneros perecíveis de origem animal, bem como a regularidade sanitária do fornecimento, sujeitando-se à fiscalização do gestor e do fiscal do contrato e às sanções previstas nos arts. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento.

DA VIGÊNCIA DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA TERCEIRA: O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogada na forma do art. 84º da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

DO REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA QUARTA: O preço registrado, a quantidade, o fornecedor e o objeto constante desta, encontram-se contidos na tabela abaixo:

ITEM	UND	QTD	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL

DAS OBRIGAÇÕES DO(A) ÓRGÃO GERENCIADOR (Município/Secretaria/Fundo)

CLÁUSULA QUINTA: São obrigações do órgão gerenciador, entre outras:

I. gerenciar, esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;

II. observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

III. acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços;

IV. publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial do Município, sem prejuízo de outras formas de divulgação, inclusive pela rede mundial de computadores - Internet, durante a vigência da presente ata.

DA CONTRATAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA: Observados os critérios e condições estabelecidos no edital do Pregão Eletrônico nº _____, o Órgão Gerenciador e/ou órgãos participantes, visando alcançar o serviço pretendido, poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento das detentoras, e obedecida a ordem de classificação das propostas e os preços registrados.

CLÁUSULA SÉTIMA: O Registro de Preços efetuado não obriga o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA OITAVA: A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes da Administração Direta ou Indireta do Poder Executivo, mediante a assinatura deste.

DO PAGAMENTO AO FORNECEDOR REGISTRADO

CLÁUSULA NONA: Os pagamentos serão efetuados através de depósito em Conta Corrente, de titularidade do fornecedor registrado, obedecidas as seguintes condições:

a) **OS PAGAMENTOS SERÃO REALIZADOS CONTRA-APRESENTAÇÃO:** Os pagamentos serão efetuados 30 (TRINTA) dias após apresentação das respectivas notas fiscais/faturas e devidamente atestadas pelo setor competente e de conformidade com os procedimentos normais de pagamento do Governo Municipal de Bela Vista de Goiás-GO.

b). As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá **05 (cinco)** dias após a data de sua apresentação válida.

O FORNECEDOR REGISTRADO deverá apresentar ao setor competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, por ocasião dos pagamentos, cópia autenticada dos seguintes documentos:

a) Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal (conjunta), Estadual e Municipal;
b) Certificado de regularidade de situação com o FGTS;
c) Certidão de regularidade para com a Justiça do Trabalho (CNDT)

O ÓRGÃO GERENCIADOR poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pelo FORNECEDOR REGISTRADO.

Poderá o ÓRGÃO GERENCIADOR sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

a) Incoerência no fornecimento do objeto desta Ata de Registro, de responsabilidade do FORNECEDOR REGISTRADO;
b) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro;
c) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

CLÁUSULA DÉCIMA: Poderá o Órgão Gerenciador sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

d) Incoerência no fornecimento do objeto desta Ata de Registro de Preços, de responsabilidade do Fornecedor Registrado;
e) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro;
f) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

DAS ALTERAÇÕES DA ATA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021:

I. Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irreajustáveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, mediante requerimento e justificativa expressos do Detentor e comprovação documental, decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado

ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação.

II. O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata

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

IV. Os fornecedores/prestadores de serviços que não aceitarem reduzir seus valores aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade

V. A ordem de classificação dos fornecedores/prestadores de serviços que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

VI. Se ocorrer de o preço de mercado tornar-se inferior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de execução, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o valor registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) Sofrer sanção prevista no art. 156 incisos I ao IV da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

VII. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

VIII. O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

a) Houver interesse público, devidamente fundamentado

b) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

c) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido

d) Se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor

e) O fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticados no mercado

f) Por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem à esta ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pelo MUNICÍPIO

IX. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por razão de interesse público; ou

b) A pedido do fornecedor.

DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E RECURSOS

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

As despesas correrão por conta da Dotação Orçamentária consignadas no Orçamento do Município, sendo: _____

DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o Órgão Gerenciador e suas secretarias poderão sujeitar a Detentora/Fornecedor Registrado as penalidades previstas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

I. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III. dar causa à inexecução total do contrato;

IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021, as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa;

III. impedimento de licitar e contratar;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

13.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

13.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 20.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

13.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 20.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

13.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1.

13.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1.

13.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o a Gestora do processo, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

13.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

13.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

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

13.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei n.º 14.133/2021.

DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer Órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador da Ata e anuência da empresa beneficiária, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as regras contidas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

I. Os órgãos que não participaram do Certame, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão

II. Poderá o beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador

III. As aquisições ou contratações adicionais, não poderão exceder, por órgão, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.

IV. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo do valor do registro de preços para o Órgão Gerenciador, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem.

V. Após a autorização do Órgão Gerenciador, o Órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

VI. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas a condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

CLÁUSULA DÉCUMA SETIMA: As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Eletrônico nº ____**/2026** e as propostas apresentadas pela CONTRATADA, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITVA: O presente registro decorre de adjudicação à(s) PROMITENTE(S) REGISTRADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Eletrônico nº ____**/2026** conforme decisão do Pregoeiro do MUNICÍPIO, lavrada em Ata datada de ___/____**/2026**, e posterior homologação feita pelo senhor Prefeito Municipal.

CLÁUSULA DÉCUMA NOTA: Caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

BELA VIISTA DE GOIÁS, de ____ de 2026.

_____

GESTOR

FORNECEDOR (S) REGISTRADO(S):

_____

FORNECEDOR REGISTRADO

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO nº 032/2026
Processo nº 9800/2026
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N. _____/2026

CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BELA VISTA DE GOIÁS E _____, CONFORME CLAUSULA E CONDIÇÕES ABAIXO DELINEADAS:

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BELA VISTA DE GOIÁS, devidamente inscrito no CNPJ sob o n. _____, neste ato representado por seu (sua) gestor (a) a _____, neste ato denominado **CONTRATANTE** e de/do outro lado, a empresa _____, com título do estabelecimento: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n. _____, com endereço/situada na _____, neste ato representada por seu representante legal o (a) Sr (a). _____, brasileiro, estado civil, portador do RG n. _____, inscrito (a) no CPF sob o n. _____, resolvem firmar o presente instrumento de contrato, em conformidade com o contido no **Processo Administrativo nº. 9800/2026** e **Pregão Eletrônico nº.032/2026,** com fundamento na Lei _____ e posteriores alterações, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO
Constitui o objeto deste instrumento a aquisição de _____, conforme abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	QNT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Total						

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços e poderá ser prorrogado conforme previsão do art. 99 do Decreto Municipal n.º 119, de 28 de Fevereiro de 2024 e art. 84 da Lei 14.133/2024, podendo o quantitativo registrado ser renovado.

Condições de Entrega

- O fornecimento será efetuado de forma parcelada para atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses.
- Os produtos deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento da solicitação do departamento requisitante.
- O fornecimento será de segunda à sexta, nos locais e endereços indicados no Apenso I deste termo de referência, das 07:00 ás 17:00h, podendo variar conforme especificado na ordem de compras.
- Os bens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- No caso de produtos perecíveis, a data de fabricação deve ser a mesma da data de entrega dos produtos.

- Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Hortifruti - semanalmente
Lácteos - diariamente
Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente
Carnes, derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade Escolar.
Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

- Só serão aceitos os bens que estiverem em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e constantes nas Ordens de Compras emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, a qual enviará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado nas Unidades de Ensino da Rede Municipal do município de Bela Vista de Goiás e ou na Secretaria Municipal de Educação.
- As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.
- Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
- Identificação do produto.
- Embalagem original e intacta.
- Data de fabricação.
- Data de validade.
- Peso líquido.
- Número do Lote.
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF).

- A entrega dos gêneros perecíveis de origem animal (itens 160 a 172) deverá ser realizada em veículo isotérmico ou refrigerado, dotado de dispositivo de controle e aferição de temperatura, de modo a assegurar a manutenção da cadeia de frio, observando-se: produtos refrigerados na faixa de 0°C a 4°C e produtos congelados a -18°C ou temperatura inferior, ou, quando houver, a temperatura indicada pelo fabricante. O veículo poderá ser próprio da contratada ou de terceiro por ela contratado, admitida a comprovação da disponibilidade por meio de declaração formal, vedada a exigência de propriedade ou de vínculo prévio.

- No ato do recebimento, o servidor responsável poderá aferir a temperatura dos produtos perecíveis de origem animal, podendo recusar, motivadamente, os itens que se apresentarem fora das faixas térmicas estabelecidas ou com sinais de ruptura da cadeia de frio, hipótese em que a contratada deverá promover a substituição no prazo fixado, sem ônus para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FONTE DE RECURSOS

As despesas decorrentes desta contratação correrão a expensas de recursos oriundos da/de receita própria, saldo suficiente ou percentual autorizado que possibilite a suplementação do objeto deste instrumento, através da seguinte Dotação Orçamentária: XXXXXXXXXXXXXX.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS

Pelo fornecimento dos itens/materiais, objeto deste contrato a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA os valores descritos na planilha inserida na cláusula primeira deste instrumento.

Parágrafo Primeiro – Fica expressamente estabelecido que no valor/preço deste contrato estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro, entrega e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da/desta contratação.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA se obriga a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste Contrato, os acréscimos ou supressões, nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133 e suas eventuais alterações posteriores, sempre precedido da indispensável justificativa técnica.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

Este contrato terá vigência até **_____,** com início a partir da data de sua assinatura pelas partes interessadas.

Parágrafo Primeiro – O fornecimento/entrega dos objetos/itens/produtos objeto do presente será/deverá ser efetuado/realizado de acordo com a necessidade da unidade solicitante, com **prazo de entrega não superior a __ (_____) dias, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento,** que deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de _____, situada à _____ das 8 às 17 horas de segunda a sexta feira.

Parágrafo Segundo – A entrega será por conta a empresa contratada.

Parágrafo Terceiro – Não serão considerados como inadimplemento contratual os atrasos provocados por motivos de força maior e caso fortuito, devidamente comprovados, desde que notificados no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o evento e aceitos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quarto – O(s) produto(s) será(ão) recebidos:

a) Provisoriamente, (por xx dias) a partir da entrega para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital, Termo de Referência, deste Instrumento e da Proposta da Contratada;

b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital, Termo de Referência, deste Instrumento e da Proposta da Contratada, bem como sua consequente aceitação, que se darão em até _____**dias** contados a partir do dia subsequente ao último dia de prazo do recebimento provisório.

Parágrafo Quinto – Na hipótese de a verificação a que se refere à alínea "b", do parágrafo anterior não

ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

O valor total do/deste contrato é/será de **R$ _____ (_____).**

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO E SUSTAÇÃO

Os pagamentos serão efetuados/realizados através/mediante depósito/crédito bancário em/na _____, de titularidade da CONTRATADA, obedecendo-se as seguintes condições:

a) Os pagamentos serão efetuados/realizados em até 30 **(trinta)** dias, contados após emissão das notas fiscais/faturas dos produtos efetivamente entregues, tudo em conformidade com os procedimentos normais de pagamento do Governo Municipal de Bela Vista de Goiás-GO.

b) As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá **05 (cinco)** dias após a data de sua apresentação válida.

Parágrafo Primeiro – A CONTRATADA deverá apresentar ao setor competente do CONTRATANTE, por ocasião dos pagamentos, os seguintes documentos:

a) Certidão negativa de débitos com a União (conjunta), Estado e Munícipio;

b) Certidão negativa de débitos Trabalhistas

c) Certidão/Certificado de regularidade de situação com o FGTS.

Parágrafo Segundo – A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

Parágrafo Terceiro – Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

a) Incoerência no fornecimento do objeto deste Contrato, de responsabilidade da CONTRATADA;

b) Realização do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste Contrato;

c) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

I. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III. dar causa à inexecução total do contrato;

IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

7.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021, as seguintes sanções:

I. advertência;
II. multa;
III. impedimento de licitar e contratar;
IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

7.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

7.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 7.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

7.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 7.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

7.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 7.1.

7.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 7.1.

7.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o a Gestora do processo, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

7.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

7.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 7.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

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

7.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

7.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei, ficando reconhecidos os direitos da CONTRATANTE, especialmente quanto aos lucros cessantes, danos emergentes, como também perdas e danos.

Parágrafo Primeiro – À CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir ou revogar este Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:

a) Falência, “Recuperação Judicial” ou dissolução da CONTRATADA;

b) O não cumprimento de qualquer cláusula ou condição deste Contrato, por parte da CONTRATADA;
c) Subcontratação, cessão ou transferência do presente Contrato;
c) Atraso sem justificativa aceita pela CONTRATANTE, superior a 30 (trinta) dias corridos, nos prazos estabelecidos para o fornecimento do objeto;
e) o não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
f) Descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações dadas pela fiscalização da CONTRATANTE;
g) Qualquer garantia, caução ou utilização deste Contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
h) Entre outros, conforme previsto no 155 e seguintes da Lei Federal n. 14.133/21 e suas eventuais modificações.

Parágrafo Segundo – O Contratante, poderá também rescindir este Contrato, independente dos motivos relacionados no "caput" e no parágrafo primeiro desta cláusula, por sua conveniência exclusiva e/ou por mútuo acordo, mediante aviso com 30 (trinta) dias de antecedência, desde que efetue o pagamento dos objetos fornecidos até a data da sua rescisão.

Parágrafo Terceiro – Se a CONTRATADA der causa à rescisão deste Contrato ficará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito a CONTRATADA, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual. Neste caso, serão avaliados e pagos, de acordo com a fiscalização da CONTRATANTE o fornecimento efetuado, podendo a CONTRATANTE, segundo a gravidade do fato, promover inquérito administrativo, a fim de se apurar as respectivas responsabilidades. Caso a CONTRATADA seja considerada inidônea, poderá ser suspensa para transacionar com os **ÓRGÃOS PÚBLICOS DO ESTADO DE GOIÁS**, pelo prazo previsto no art. 156 da Lei 14.133/21

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DO CONTRATO

A CONTRATANTE exercerá a fiscalização geral do objeto deste Contrato, ficando desde já designado a Secretária Municipal de _____, bem como a servidora _____, para fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, na forma do que dispõe o art. 104, III c/c art. 117, ambos da Lei n. 14.133/21, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento do objeto e de tudo dará ciência a Administração.

Parágrafo Primeiro – A fiscalização verificará o cumprimento das especificações, bem como a qualidade e aceitabilidade.

Parágrafo Segundo – A fiscalização não terá nenhum poder para eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste Contrato.

Parágrafo Terceiro – O representante do contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle quanto ao fornecimento do objeto do contrato.

Parágrafo Quarto – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Município/Prefeitura de Bela Vista de Goiás, de suas secretarias e/ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 120 da Lei n. 14.133/21.

Parágrafo Quinto – O gestor responsável pelo contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários

eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

a) Receber provisoriamente os materiais/produtos/itens, disponibilizando local, data e horário, bem como acompanhar e fiscalizar a sua entrega.

b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital, Termo de Referência, deste Instrumento e da Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

d) Efetuar o pagamento no prazo previsto, dos produtos adequadamente e efetivamente entregues.

e) Aplicar as penalidades regulamentares e contratuais a presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

É obrigação da CONTRATADA, fornecer/efetuar a entrega do objeto deste contrato, obedecendo às especificações, itens, quantidades, subitens, elementos, formas, modo e instruções fornecidas pela CONTRATANTE e condições gerais específicas do Edital, Termo de Referência, deste Instrumento e da Proposta da CONTRATADA, bem como:

a) Efetuar a entrega dos produtos objeto do presente em perfeitas condições no prazo local e horário indicados pela Secretaria, em estrita observância as/das especificações constantes do Edital, deste Instrumento da Proposta, acompanhados da respectiva nota fiscal constando de forma detalhada as suas características tais como: marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e garantia;

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18, 23, 24 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078, de 1990);

c) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Secretaria, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 03 dias, os produtos com avarias ou defeitos;

d) Atender prontamente a quaisquer exigências da Secretaria, inerentes ao objeto deste contrato;

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

f) Manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, tais como condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e para a contratação;

g) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato;

h) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia, **ENTREGA** e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

i) Possibilitar a Secretaria, em qualquer etapa, o acompanhamento completo do fornecimento dos produtos/itens, fornecendo todas as informações necessárias e/ou resposta a qualquer solicitação da Contratante;

j) Responder pelos danos causados diretamente ao Município/Prefeitura, a suas Secretarias e/ou

aos demais Fundos ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, reparando as suas custas, quando da execução do objeto deste Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou o acompanhamento desta;

k) Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes às leis trabalhistas e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados;

l) Comunicar por escrito eventual atraso e anormalidade de caráter urgente, prestando os esclarecimentos julgados necessários, apresentando para tanto razões justificadoras a serem apreciadas pela Secretária.

m) Não transferir sob nenhum pretexto sua responsabilidade para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

n) Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail), telefone;

o) Responsabilizar-se/arcar com todas as despesas relativas à aquisição, impostos, taxas, etc.

Parágrafo Primeiro – A CONTRATADA se compromete a manter até o término deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na/para a Licitação, no Edital, Termo de Referência, Contratação, deste Instrumento, Proposta, bem como os da legislação pertinente.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA responderá, obrigatoriamente, entre outros, por todos os encargos decorrentes do fornecimento, e/ou outros encargos semelhantes.

p) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de idoneidade térmica do transporte dos gêneros perecíveis de origem animal, bem como a regularidade sanitária do fornecimento, sujeitando-se à fiscalização do gestor e do fiscal do contrato e às sanções previstas nos arts. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

É vedada a cessão e/ou transferência deste Contrato, sob pena de sua rescisão de pleno direito, sujeitando-se a CONTRATADA às cominações nele previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS TAXAS E IMPOSTOS

Qualquer alteração, criação ou extinção de benefícios fiscais ou de tributos (impostos, taxas ou encargos legais), de comprovada repercussão nos preços ora contratados, impossibilitando a execução deste Instrumento, facultará às partes a sua revisão, para mais ou para menos, por mútuo e expresso acordo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS

O encaminhamento de cartas e/ou quaisquer outros documentos pela CONTRATADA a CONTRATANTE deverá ser efetuado/realizado através/mediante do Protocolo Geral desta, não se considerando nenhuma outra forma como prova de entrega.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

A interpretação e aplicação dos termos contratuais serão regidas pelas Leis Brasileiras, e o Juízo da cidade de Bela Vista de Goiás - GO terá jurisdição e competência sobre qualquer controvérsia resultante deste Contrato, constituindo assim o Foro de Eleição, prevalecendo sobre qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente, por si e seus sucessores em 02 (duas) vias de igual teor e forma e rubricadas, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo.

Bela Vista de Goiás - GO, _____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE
CONTRATADA

Testemunhas:

1) _____ CPF _____

2) _____ CPF _____

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO nº. 032/2026

Processo nº 9800/2026

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Pregoeiro da PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DE GOIÁS, GO

Prezados Senhores,

___(**nome da empresa**)___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___(**endereço completo**)___ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a contratação, 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.

Item	Unidade	Qtdade.	Descrição do Produto	Marca/Modelo da Proposta	Valor Unitário	Total
1	UN	40,0000	Achocolatado em pó diet. 250gr			R$,0000
2	UN	2000,0000	Achocolatado 400gr			R$,0000
3	PC	1200,0000	Açúcar cristal Tipo1 embalagem 5kg			R$,0000
4	UN	500,0000	Açúcar cristal Tipo1 embalagem 2kg			R$,0000
5	UN	30,0000	ADOÇANTE DIETÉTICO 25ML			R$,0000
6	UN	50,0000	Adoçante para forno e fogão 500gr			R$,0000
7	UN	600,0000	Amendoim 500gr			R$,0000
8	PC	500,0000	AMIDO DE MILHO 1 KG			R$,0000
9	UN	5500,0000	Arroz tipo 1 embalagem 5kg			R$,0000
10	UN	2000,0000	Arroz tipo 1 embalagem 2 kg			R$,0000
11	UN	100,0000	Arroz INTEGRAL 1 embalagem 1 kg			R$,0000
12	UN	500,0000	Aveia em flocos 500gr			R$,0000
13	UN	100,0000	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML			R$,0000
14	UN	200,0000	BEBIDA DE SOJA 1LT			R$,0000
15	Pct.	1000,0000	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL 100GR			R$,0000
16	40 g	500,0000	BISCOITO DE POLVILHO SEM OVOS			R$,0000
17	300gr	1000,0000	Bolacha água e sal			R$,0000
18	300gr	100,0000	Bolacha água e Sal Integral			R$,0000
19	300gr	200,0000	Bolacha água e Sal sem lactose			R$,0000
20	PCT	100,0000	BOLACHA CREAM CRACKER SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM OVOS			R$,0000

21	300gr	1500,0000	Bolacha maisena			R$,0000
22	300gr	150,0000	Bolacha maisena Integral			R$,0000
23	200gr	200,0000	Bolacha maisena zero lactose			R$,0000
24	300gr	900,0000	BOLACHA DE NATA			R$,0000
25	800gr	1000,0000	Bolacha Rosquinha de coco			R$,0000
26	UN	100,0000	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE			R$,0000
27	UN	1000,0000	CEREAL INFANTIL ZERO AÇÚCAR 180GR			R$,0000
28	UN	1000,0000	Chocolate em pó 200gr			R$,0000
29	PCT	600,0000	CHOCOLATE EM PÓ 100 % CACAU 200GR			R$,0000
30	UN	500,0000	Coco ralado 100gr			R$,0000
31	UN	500,0000	COCO RALADO SEM AÇÚCAR 100 GR			R$,0000
32	UN	100,0000	ESSENCIA DE BAUNILHA			R$,0000
33	300gr	6000,0000	EXTRATO DE TOMATE - APENAS TOMATE SEM OUTROS INGREDIENTES			R$,0000
34	300gr	6000,0000	Extrato de tomate concentrado			R$,0000
35	UN	100,0000	Farinha de Arroz 1 kg			R$,0000
36	KG	600,0000	Farinha de mandioca torrada e fina 1kg			R$,0000
37	UNIDADE	600,0000	farinha de milho amarela 500g			R$,0000
38	UN	2000,0000	Farinha de trigo especial 1kg			R$,0000
39	UN	100,0000	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1KG			R$,0000
40	UN	100,0000	FÉCULA DE BATATA 400GR			R$,0000
41	KG	600,0000	FÉCULA DE MANDIOCA 1 KG			R$,0000
42	KG	6000,0000	Feijão carioca tipo 1 Embalagem 1kg			R$,0000
43	KG	3000,0000	FEIJÃO PRETO 1KG			R$,0000
44	UN	500,0000	FERMENTO BIOLÓGICO 10G			R$,0000
45	UN	1000,0000	Fermento químico em pó 100gr			R$,0000
46	400gr	300,0000	FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE DE VACA 6 A 12 MESES			R$,0000
47	800gr	200,0000	FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE DE VACA 1 A 3 ANOS			R$,0000
48	UN	200,0000	FÓRMULA INFANTIL PARA ALERGIA A PTN DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA			R$,0000
49	UNIDADE	200,0000	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DE ARROZ			R$,0000
50	800gr	800,0000	FÓRMULA INFANTIL PARA SEGMENTO A PARTIR DE SEIS MESES A 12 MESES			R$,0000

51	800gr	300,0000	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFANCIA PARA ATENDER NECESSIDADES NUTRICIONIAS DE CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS DE IDADE			R$,0000
52	400gr	200,0000	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECIFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 0 A 3 ANOS			R$,0000
53	UN	100,0000	FÓRMULA INFANTIL ALIMENTO PARA SITUAÇÃO METABOLICA ESPECIAL PARA NUTRIÇÃO ESPECIAL PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL FORMULADA PARA CONDIÇÃO DE REFLUXO GÁSTRICO			R$,0000
54	UN	800,0000	FUBÁ DE MILHO 1KG			R$,0000
55	UN	10000,0000	Iogurte 170gr			R$,0000
56	UN	200,0000	IOGURTE DIET 140GR			R$,0000
57	UN	200,0000	IOGURTE DESNATADO 170GR			R$,0000
58	UN	400,0000	IOGURTE ZERO LACTOSE 170GR			R$,0000
59	400 gr	1000,0000	LEITE EM PÓ			R$,0000
60	UN	12000,0000	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1LT			R$,0000
61	UN	2500,0000	Leite sem Lactose longa vida 1Lt			R$,0000
62	UN	1000,0000	Leite desnatado 1 Lt			R$,0000
63	UN	500,0000	Leite de coco			R$,0000
64	UN	1000,0000	MACARRÃO ALFABETO SÊMOLA			R$,0000
65	UN	600,0000	MACARRÃO DE ARROZ 250GR			R$,0000
66	UN	4000,0000	Macarrão espaguete de 1ª linha 1kg			R$,0000
67	UN	200,0000	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL 500GR			R$,0000
68	UN	3000,0000	MACARRÃO PARAFUSO SÊMOLA			R$,0000
69	UN	6000,0000	Macarrão picado (padre nosso) 500gr			R$,0000
70	UN	1000,0000	Margarina c/ sal 1ª linha 500gr			R$,0000
71	UN	200,0000	Margarina c/ sal 1ª linha light 500 gr.			R$,0000
72	Pct.	6000,0000	MASSA DE LASANHA, FRESCA, PRÉ COZIDA 500 GR			R$,0000
73	UN	1200,0000	Milho p/ canjica 1ª linha 500gr			R$,0000
74	UN	1000,0000	Milho p/ pipoca 1ª linha 500gr			R$,0000
75	UN	600,0000	Mistura texturizada de soja 400gr			R$,0000
76	UN	8000,0000	Óleo de soja refinado 900 ml			R$,0000
77	UN	500,0000	ÓLEO DE GIRASSOL 900 ML			R$,0000

78	UN	100,0000	ÓLEO DE MILHO 900 ML			R$,0000
79	UN	500,0000	ORÉGANO			R$,0000
80	BDJ	1500,0000	Ovo Branco tipo grande cartela 30x1			R$,0000
81	UNIDADE	200,0000	PÃO SEM GLÚTEN ZERO LACTOSE 300GR			R$,0000
82	UN	500,0000	PÃO DE FORMA INTEGRAL			R$,0000
83	PCT	1000,0000	PÃO PARA HOT DOG 450GR			R$,0000
84	PCT	500,0000	Polvilho AZEDO 1KG			R$,0000
85	UN	300,0000	Polvilho doce tipo caseiro 1 kg			R$,0000
86	UN	600,0000	Queijo tipo minas curado e ralado 500gr			R$,0000
87	UNIDADE	2000,0000	QUEIJO TIPO MUSSARELA PEDAÇO KG			R$,0000
88	UNIDADE	2000,0000	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIA			R$,0000
89	UNIDADE	1000,0000	Queijo mussarela zero lactose 150 GR FATIA			R$,0000
90	UN	4000,0000	REQUEIJÃO CREMOSO			R$,0000
91	Unid.	1000,0000	Requeijão cremoso ZERO LACTOSE 200GR			R$,0000
92	UN	1200,0000	Sal refinado 1ª linha 1 Kg			R$,0000
93	UN	700,0000	SUCO DE ACEROLA 500 ML			R$,0000
94	UN	3500,0000	SUCO DE CAJU 500 ML			R$,0000
95	900 ml	5000,0000	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 900ml			R$,0000
96	UNIDADE	9000,0000	SUCO DE FRUTAS SABORES VARIADOS (TETRA PARK) No mínimo 200 ml			R$,0000
97	UN	700,0000	SUCO DE MARACUJA 500 ML			R$,0000
98	UN	700,0000	Suco de uva 500ml			R$,0000
99	900 ml	5000,0000	SUCO DE UVA INTEGRAL 900ml			R$,0000
100	UN	700,0000	Trigo p/ quibe 500gr			R$,0000
101	UN	1000,0000	Abacate Peça de aproximadamente 290 gr			R$,0000
102	UN	3000,0000	Abacaxi Peça de aproximadamente 427 gr			R$,0000
103	KG	2500,0000	ABÓBORA KABUTIÁ			R$,0000
104	KG	2800,0000	ABOBRINHA VERDE			R$,0000
105	PT	500,0000	ACELGA COM APROXIMADAMENTE 400GR			R$,0000
106	UN	800,0000	Açafrão em Pó 100gr			R$,0000
107	PCT	2500,0000	Alface palito com 4 Unidades			R$,0000
108	KG	1500,0000	ALHO			R$,0000
109	KG	1200,0000	ALHO DESCASCADO			R$,0000
110	UN	500,0000	ALHO TRITURADO			R$,0000
111	KG	600,0000	AMEIXA ROXA			R$,0000
112	KG	400,0000	AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO			R$,0000

113	KG	4000,0000	BANANA DA TERRA			R$,0000
114	KG	5000,0000	BANANA MAÇA			R$,0000
115	Kg	2000,0000	Banana Nanica			R$,0000
116	KG	9500,0000	BANANA PRATA			R$,0000
117	KG	2500,0000	BATATA DOCE			R$,0000
118	KG	6000,0000	BATATA INGLESA			R$,0000
119	KG	1000,0000	BERINJELA			R$,0000
120	KG	3000,0000	BETERRABA			R$,0000
121	PCT	500,0000	Brócolis de aproximadamente 300gr			R$,0000
122	KG	1000,0000	CARÁ			R$,0000
123	KG	4000,0000	CENOURA			R$,0000
124	KG	7000,0000	CEBOLA			R$,0000
125	UN	900,0000	Colorau 100gr			R$,0000
126	PCT	900,0000	CHEIRO VERDE			R$,0000
127	KG	2500,0000	CHUCHÚ			R$,0000
128	UN	1000,0000	Couve manteiga de aproximadamente 400gr			R$,0000
129	UN	300,0000	COUVE FLOR			R$,0000
130	PCT	300,0000	Espinafre de aproximadamente 400gr			R$,0000
131	KG	1000,0000	GOIABA VERMELHA			R$,0000
132	KG	1000,0000	INHAME			R$,0000
133	kg	600,0000	kiwi			R$,0000
134	KG	15000,0000	LARANJA			R$,0000
135	KG	1000,0000	LIMÃO			R$,0000
136	Kg	15000,0000	Maça			R$,0000
137	KG	12000,0000	MANGA			R$,0000
138	KG	11000,0000	MAMAO FORMOSA			R$,0000
139	KG	8000,0000	MANDIOCA DESCASCADA			R$,0000
140	KG	25000,0000	MELANCIA			R$,0000
141	KG	12000,0000	MEXERICA POKAN			R$,0000
142	KG	2000,0000	MELÃO			R$,0000
143	UN	700,0000	Morango Bandeja de aproximadamente 250gr			R$,0000
144	PCT	6000,0000	Milho verde pacote com 5 Unidades grandes			R$,0000
145	KG	1000,0000	NECTARINA			R$,0000
146	KG	800,0000	PEPINO			R$,0000
147	KG	400,0000	PERA			R$,0000
148	KG	200,0000	PÊSSEGO			R$,0000
149	Kg	300,0000	PIMENTÃO VERDE			R$,0000
150	KG	300,0000	PIMENTÃO VERMELHO			R$,0000
151	KG	1000,0000	PITAYA VERMELHA			R$,0000

152	KG	1000,0000	RABANETE			R$,0000
153	KG	4500,0000	REPOLHO ROXO			R$,0000
154	KG	4500,0000	REPOLHO VERDE			R$,0000
155	KG	6000,0000	TOMATE			R$,0000
156	KG	200,0000	UVA			R$,0000
157	KG	1500,0000	UVA PASSAS			R$,0000
158	KG	500,0000	UVA SEM SEMENTE			R$,0000
159	KG	2000,0000	VAGEM			R$,0000
160	KG	3000,0000	ALMONDEGA BOVINA			R$,0000
161	KG	3000,0000	ALMONDEGA DE FRANGO			R$,0000
162	KG	8000,0000	Carne bovina de 2ª - moída			R$,0000
163	KG	8000,0000	Carne bovina de 1ª - pedaço			R$,0000
164	KG	8000,0000	Carne bovina de 1ª - TIRAS - ISCAS			R$,0000
165	KG	5000,0000	Carne LOMBO SUÍNO - BIFE			R$,0000
166	KG	5000,0000	Carne PERNIL SUÍNO			R$,0000
167	KG	5000,0000	COXA E SOBRECOXA			R$,0000
168	KG	5000,0000	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA			R$,0000
169	PCT	3000,0000	FILÉ DE TILÁPIA PACOTE DE 800GR			R$,0000
170	KG	3000,0000	LINGUICA SUINA			R$,0000
171	KG	3000,0000	LINGUIÇA DE FRANGO			R$,0000
172	KG	15000,0000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (FILÉ SASSAMI) 1 KG			R$,0000
173	UN	1200,0000	POLPA DE ABACAXI 100GR			R$,0000
174	UN	1200,0000	POLPA DE ACEROLA 100GR			R$,0000
175	UN	1200,0000	POLPA DE CAJU 100GR			R$,0000
176	UN	3000,0000	Polpa de Maracujá 100gr			R$,0000
177	UN	7000,0000	Polpa de Morango 100gr			R$,0000
178	UN	1200,0000	POLPA DE TAMARINDO 100GR			R$,0000
179	KG	2000,0000	QUEIJO, MINAS, FRESCAL 1 kg			R$,0000
						R$,0000

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer o objeto no prazo e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um período não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente

licitação.

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral do seu objeto.

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.

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO nº 032/2026

Processo nº 9800/2026

DADOS COMERCIAIS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO DA VENCEDORA DO PREGÃO

DADOS COMERCIAIS	
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	**PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE**
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE/FAX	
E-mail	
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA QUE VAI ASSINAR CONTRATO	
Nº. IDENTIDADE DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA	
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL	
ESTADO CÍVIL, PROFISSÃO DO REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO DO REPRESENTANTE LEGAL	
TELEFONE DO REPRESENTANTE LEGAL	
E-mail DO REPRESENTANTE LEGAL	
BANCO E CONTA CORRENTE PARA PAGAMENTO	

_____

Assinatura do Responsável Legal

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 032/2026

Processo nº 9800/2026

DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE

O

Pregoeiro da PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DE GOIÁS - GO

Prezados Senhores,

___ (**nome da empresa**) ___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___ (**endereço completo**) ___ , declara que a proposta vencedora apresentada é exequível, comprometendo-se a cumprir rigorosamente com os valores estabelecidos no processo licitatório.

Localidade, ___ de _____de 2026.

___ (assinatura)__

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