AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

A Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia/SP, por intermédio de seu Pregoeiro, torna público que realizará licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **menor preço por item**, sob o regime de **Sistema de Registro de Preços**, em conformidade com a **Lei Federal nº 14.133/2021**, **LC nº 123/2006**, e demais normas aplicáveis, no modo de **DISPUTA ABERTO**, cujo objeto é a "Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (estocados) para o atendimento das necessidades de alimentação escolar da rede municipal de ensino, com recursos próprios/outras fontes, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência do Departamento Municipal de Educação da Prefeitura de Cananeia pelo per íodo de 12 (doze) meses", o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei n.º 14.133/2021, Lei Orgânica do Município e Lei Complementar n° 123/2006 e subordinado às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Recebimento das propostas por meio eletrônico: das 16h00 do dia 18/09/2026 até as 09h do dia 30/09/2026.
Abertura de Propostas iniciais: 14h00 do dia 30/09/2026.
Início da Sessão de Disputa de Preços: 14h do dia 30/09/2026.
Tempo de Disputa: 10 minutos
OBS: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF)
Local: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

Valor estimado desta licitação: R$1.845.057,78 (um milhão, oitocentos e quarenta e cinco mil cinquenta e sete reais e setenta e oito centavos).
Fonte de Recursos: Próprio e federal.

Local de Consulta do Edital:
Portal Eletrônico da Prefeitura: http://www.cananeia.sp.gov.br
Plataforma eletrônica da BLL: www.bll.org.br.
Solicitação pelo e-mail: compras@cananeia.sp.gov.br
Demais informações poderão ser obtidas através do telefone (13) 3851-5100 – ramais 5124 e 5141.

Cananéia, 18 de setembro de 2026.

ANDRE NOGUEIRA SANCHES
Prefeito Municipal

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS COM COTA RESERVA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORINDIVIDUAL

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

1. DO OBJETO

1.1. "Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (estocados) para o atendimento das necessidades de alimentação escolar da rede municipal de ensino, com recursos próprios/outras fontes, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência do Departamento Municipal de Educação da Prefeitura de Cananeia pelo per íodo de 12 (doze) meses".

2. DO PREÇO

2.1. Estima-se o valor global desta licitação em **:** R$1.845.057,78 (um milhão, oitocentos e quarenta e cinco mil cinquenta e sete reais e setenta e oito centavos).

2.2. Os valores indicados no ANEXO I do Termo de Referência – Planilha de Custos - correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor dos objetos da licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases por meio do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br.

3.2. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

3.3. Poderão participar deste certame licitatório, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, autorizadas na forma da lei, que preencherem as condições de habilitação constantes deste Edital e seus Anexos, desde que possuam cadastramento junto à Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br. A realização do certame em formato eletrônico atende ao disposto no art. 17, § 2º da Lei nº 14.133/21.

3.4. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, nada lhes sendo devido pela Administração em razão de tais custos.

3.5. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento diretamente do site www.bll.org.br. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo telefone (41) 3097 9600 ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos;

4.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida pela Bolsa de Licitações do Brasil – BLL para seu respectivo cadastro;

4.3. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.4. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos documentos de habilitação exigidos neste instrumento.

4.5. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará à Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao

percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e este valor já deve estar considerado no preço ofertado na proposta;
4.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no ANEXO VIII para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, conforme arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME
5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
5.1.1. responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
5.1.2. verificar as propostas de preços;
5.1.3. analisar a aceitabilidade das propostas;
5.1.4. desclassificar propostas indicando os motivos;
5.1.5. conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
5.1.6. verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
5.1.7. declarar o vencedor;
5.1.8. receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
5.1.9. elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
5.1.10. encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
5.1.11. abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

6. CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BLL
6.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;
6.2. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa;
6.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL.
6.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
6.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;
6.6. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido;
6.7. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
6.8. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros;
6.9. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação;
6.10. Será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o tratamento diferenciado

previsto na Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto ao direito de preferência e regularização fiscal tardia, conforme estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida norma, desde que observados os critérios estabelecidos no edital.
6.11. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada, pelo telefone (41) 3097-4600 ou através do e-mail contato@bll.org.br.

7. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
7.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;
7.2. A impugnação poderá ser realizada pelo e-mail compras@cananeia.sp.gov.br, endereçando o seu requerimento ao Pregoeiro ou inserida na plataforma de pregão eletrônico www.bllcompras.org.br;
7.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência, juntamente com a equipe de apoio, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;
7.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
7.5. Pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente via internet, nos locais indicados no item 7.2.;
7.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e de seus anexos;
7.7. Os pedidos de impugnações e de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;
7.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;
7.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação;
8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;
8.3. 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 nº 123, de 2006;
8.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
8.5. 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;
8.6. 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.

8.7 DOCUMENTAÇÃO HABILITAÇÃO:

8.7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA
8.7.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.7.1.2. 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;
8.7.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor,

devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
8.7.1.4. No caso de ser a participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
8.7.1.5. 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;
8.7.1.6. 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;
8.7.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

8.8. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA
8.8.1. Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
8.8.2. Comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual;
8.8.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
8.8.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
8.8.4.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
8.8.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
8.8.6. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
8.8.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.9. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
8.9.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, dentro do prazo de validade nela estabelecido ou, caso não haja prazo expresso, emitida há no máximo 60 (sessenta) dias da data prevista para a sessão pública;
8.9.1.1. Em caso de Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.
8.9.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
8.9.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
8.9.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
8.9.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003/2021, poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro

diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução.

8.9.2.4. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.9.2.5. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

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

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

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

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

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

8.9.2.6. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

8.9.2.7. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

8.9.2.8. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.9.2.9 Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte.

8.9.2.10. Declarações Obrigatórias (anexo III).

8.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.10.1. Apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, que comprove o fornecimento anterior, pertinente e compatível com o objeto desta licitação, com caracterização do bom desempenho da licitante.

8.11. Das amostras

8.11.1 O licitante que apresentar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado. A entrega de amostra faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Termo de Referência. O licitante de melhor proposta terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro.

8.11.2 A amostra não faz parte do montante final, portanto não deve ser descontada da quantidade total a ser enviada. A amostra, aprovada ou não, deverá ser retirada pelo licitante em até 5 (cinco) dias úteis após a aprovação ou recusa da mesma. Caso não seja retirada pelo licitante, a amostra será descartada. Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a apresentar no prazo estabelecido.

8.11.3 O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, a Contratada

deverá substituir os itens às suas expensas.Será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade constantes nas especificações do objeto.
8.11.4 No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pelo agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Edital, a proposta do licitante será desclassificada. As amostras colocadas à disposição da Administração poderão ser abertas, desmontadas, ou manuseadas da forma como for necessária para a sua análise pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento.

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
9.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
a) Valor unitário, no preenchimento da proposta serão aceitos até 2 casas decimais após a vírgula;
b) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
c) Dados cadastrais;
d) Assinatura do representante legal;
e) Indicação dos números do CNPJ e de inscrição estadual;
f) Cargo do representante;
g) E-mail institucional;
h) E-mail pessoal;
i) Declaração de que o item ofertado atende a todas as características e exigências do Edital, em especial do Anexo I – Termo de Referência;
j) Declaração, atestando que, se vencedora desta licitação, compromete-se a fornecer os bens objeto deste Edital e seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de serviços suplementares;
9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;
9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço;
9.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
9.5. O prazo de eficácia da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data final do seu envio;
9.6. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, bem como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza;
9.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital;
10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência;
10.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
10.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
10.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação;
10.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances;
10.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes;

10.8. 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;
10.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item;
10.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;
10.11. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema;
10.12. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1% (um porcento);
10.13. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "aberto", nos termos do Inciso I do artigo 56 da Lei nº 14.133/21, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;
10.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública;
10.15. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;
10.16. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;
10.17. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;
10.18. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
19.19. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;
10.20. 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;
10.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação;
10.22. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos;
10.23. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta;
10.24. Em relação aos itens de ampla concorrência, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, alteradas pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16, obedecerá ao disposto no art. 4º da Lei nº 14.133/21;
10.25. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada;
10.26. A melhor classificada nos termos do lote anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
10.27. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;
10.28. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

10.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento;
10.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto;
10.31. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021;
10.32. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas;
10.33. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital;
10.34. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
10.35. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
10.36. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA
11.1. 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, observado o disposto no parágrafo único do art. 4º, parágrafo II e no § 2º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.
11.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.
11.3. 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.
11.4. 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;
11.5. 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, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
11.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, também no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta;
11.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;
11.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do objeto, 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;
11.9. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência;
11.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
11.11. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a

sua continuidade;
11.12. 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;
11.13. Também 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;
11.14. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
11.15. 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 Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;
11.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12. DOS RECURSOS
12.1. Ao final da sessão de disputa de lances será concedido o prazo de trinta minutos para que qualquer participante manifeste a intenção de interpor recurso em face do julgamento das propostas ou do ato de habilitação ou inabilitação de licitante, em campo próprio do sistema;
12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente;
12.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
12.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;
12.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias 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, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;
12.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento;
12.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
13.1.1. 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;
13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preço, 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;
13.1.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;
13.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor pela autoridade superior competente, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade superior competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

15.1. A ATA DE REGISTRO DE PREÇO deverá ser assinado no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data de convocação para sua assinatura;

16.2. O prazo para a assinatura do Ata de Registro de Preço poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

16.3. Havendo recusa do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preço no prazo estabelecido, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições;

16.4. O não atendimento à convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço no prazo fixado de 5 (cinco) dias úteis implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda o adjudicatário às sanções legais conforme previsto no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

16. DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

16.1. As fichas orçamentárias a serem utilizadas para as eventuais aquisições são as que seguem:

Ficha(s)
103 e 104

19. PAGAMENTO

19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 60 (sessenta) dias para fins de liquidação.

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

19.2.1. a data da emissão;

19.2.2. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.2.3. o período respectivo de execução do contrato;

19.2.4. o valor a pagar; e

19.2.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

19.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

19.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
19.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 60 (sessenta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
19.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
19.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
19.12.1. 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.
19.13. 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.
19.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a fornecedora 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, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX) I = (6/100) I = 0,00016438
365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

20. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO
20.1. Fiscalização do contrato **(art. 117 da Lei nº 14.133/2021):** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor designado por cada departamento que faça uso desta Ata de Registro de Preços, a entrega dos bens do objeto deste Edital;
20.2. O responsável pelo acompanhamento da entrega, o gestor e o fiscal da Ata de Registro de Preço terão seus nomes registrados na respectiva ata;
20.3. O gestor da Ata de Registro de Preço será competente para exercer as seguintes funções:
20.3.1. dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;
20.3.2. controlar o prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;
20.3.3. cuidar da prorrogação da Ata de Registro de Preço junto à autoridade competente, quando for o caso;
20.3.4. demais atribuições correlatas.
20.4. O fiscal da Ata de Registro de Preço será competente para exercer as seguintes funções:
20.4.1. Ler atentamente a Ata de Registro de Preço e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
20.4.2. Esclarecer dúvidas do preposto/representante da DETENTORA que estiverem sob a sua alçada;
20.4.3. Verificar se a entrega dos bens está acontecendo conforme o pactuado;
20.4.4. Fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais pela DETENTORA, comunicando ao gestor da Ata de Registro de Preço as irregularidades;
20.4.5. Demais atribuições correlatas.
20.5. O Departamento de Compras e Licitações deverá manter atualizados os nomes do gestor e do fiscal da Ata de Registro de Preço;
20.5.1. A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de

afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados;
20.6. A responsabilidade dos agentes públicos designados pelo Departamento Requisitante perdurará até que seja realizada a atualização mencionada no item 20.5.1.;
20.7. Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Edital;

21. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA
21.1. Efetuar e entrega dos bens em conformidade com os parâmetros delineados em neste Edital e Anexos;
21.2. Analisar as especificações, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas quando do fornecimento dos itens da Ata de Registro de Preço, em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços;
21.3. Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização;
21.4. Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução da Ata de Registro de Preço;
21.5. Participar ao Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo;
21.6. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no artigo 68, da Lei Federal nº 14.133/2.021.

22. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO
22.1. Obrigam-se, tanto os servidores desta Administração Pública quanto todos os licitantes participantes do processo de licitação, dentre outros princípios, aos postulados da legalidade, moralidade, isonomia, da vinculação ao instrumento convocatório e da promoção do desenvolvimento nacional sustentável;
22.2 Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e à aquisição proposta no presente instrumento, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira;
22.3. Para os propósitos disciplinados nesta Cláusula, definem-se as seguintes práticas:
22.3.1. Prática corrupta: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da Ata de Registro de Preço;
22.3.2. Prática fraudulenta: Falsificar ou omitir atos administrativos ou fatos deles decorrentes, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou execução da Ata de Registro de Preço, ou utilizar de artifícios para obter vantagens sobre os demais concorrentes;
22.3.3. Prática de conluio: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes participantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão de licitação, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
22.3.4. Prática coercitiva: Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, as pessoas ou a sua propriedade, visando influenciar sua participação em processo de licitação ou afetar a execução da Ata de Registro de Preço;
22.3.5. Prática obstrutiva: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício de direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
23.1. Em caso de inexecução de fornecimento dos itens da Ata de Registro de Preço ou não veracidade das informações prestadas por força deste edital e ou de seus anexos e ou não cumprimento das declarações prestadas, a DETENTORA estará sujeita às seguintes sanções administrativas,conforme artigo 156 da Lei Federal 14.133/2021:
23.1.1. Advertência;
23.1.2. Multas:
23.1.2.1. De 1% (um por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço ou do lote da mesma, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por lote, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela da Ata de Registro de Preço ou do lote da mesma inadimplida, por dia de atraso no cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas na Ata de

Registro de Preço, durante o período de 30 (trinta) dias, sendo aplicado em dobro findo este prazo;
23.1.2.2. De 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço ou do lote da mesma, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por lote, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela da Ata de Registro de Preço do lote da mesma inadimplida, por infração a qualquer cláusula ou condição da Ata de Registro de Preço, e aplicada em dobro na sua reincidência;
23.1.2.3. De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço, no caso de recusa injustificada do licitante adjudicatário em firmar a Ata de Registro de Preço ou em aceitar ou em retirar o instrumento equivalente, ou deixar de apresentar os documentos exigidos para sua celebração, conforme o caso, no prazo e condições estabelecidas;
23.1.3. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Cananéia/SP, pelo prazo de até 3 (três) anos, para o licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preço, executar a mesma em desconformidade com as determinações da Prefeitura;
23.1.4. Declaração de inidoneidade ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar por até 3 (três), e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais;
23.1.5. No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação, à exceção da declaração de inidoneidade, cujo prazo de defesa é de 15 (quinze) dias úteis;
23.1.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante contratado fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante contratado, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente;
23.1.7. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo;
23.1.8. O processo de aplicação de quaisquer das penalidades previstas iniciar-se-á com a instauração de processo administrativo para esta finalidade, assegurado o contraditório e a ampla defesa, os prazos definidos e a publicidade que o caso requer.
23.1.9. Os licitantes sujeitar-se-ão à imposição de multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da proposta se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão do Pregão ou retardar, o procedimento licitatório, ou ainda desistir de lance ofertados.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação;
24.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação;
24.3. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;
24.4. Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;
24.5. A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação;
24.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na

Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia/SP, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;
24.7. O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 71, inciso II da Lei nº 14.133/2021;
24.8. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;
24.9. Havendo divergências na interpretação dos documentos relativos ao presente certame, prevalecerá inquestionavelmente o disposto neste Edital, seguido subsidiariamente do disposto no Anexo I e, após, nos demais anexos;
24.10. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário, anteriormente estabelecidos;
24.11. Quaisquer alterações, quer seja reabertura de prazo, suspensão ou aviso, estas serão disponibilizadas no mesmo site em que fora disponibilizado o edital;
24.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.
24.13. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Cananéia/SP.
24.14. E, para que ninguém alegue desconhecimento, o edital resumido deste Edital, além das publicações na imprensa oficial, é afixado no mural, no Paço Municipal.

São parte integrante deste Edital:
Anexo I – Termo de Referência;
Anexo II – Planilha Estimativa de Custo;
Anexo III - Declarações Obrigatórias;
Anexo IV – Proposta de Preço Final (licitante vencedor);
Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preço;
Anexo VI – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
Anexo VII - Termo de Ciência e de Notificação;
Anexo VIII - Declaração de documentos à disposição do TCE/SP.

Cananéia, 18 de setembro de 2026.

ANDRE NOGUEIRA SANCHES
Prefeito Municipal

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 Constitui objeto desse Termo de Referência apresentar elementos e informações capazes de propiciar a abertura de Processo Licitatório de compra na modalidade pregão Eletrônico do tipo menor preço por item para aquisição parcelada de **Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar** aos alunos pertencentes á Rede Municipal de Educação de Cananéia/SP, de acordo com o parecer jurídico.

2. JUSTIFICATIVA

A futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária pois o estoque está em baixa, dessa forma, necessitando de processo licitatório para celebração de novos contratos. Os materiais aqui elencados foram selecionados para o contínuo andamento das rotinas escolares, há necessidade de aquisição com brevidade dos mesmos. Assim, considerando o bem comum, e por não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimentos próprios, nos usos de suas atribuições discricionárias e vinculativas vem primordialmente pela necessidade de escolha.

Optou-se pelo registro de preço em virtude da imprevisibilidade das demandas ao longo do ano o que inviabiliza qualquer pretensão de definição de quantitativos fixos para contratações.

3.IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:

3.1 Abertura de Processo Licitatório para atender o provimento de gêneros alimentícios: **estocáveis e carnes**, destinados à merenda escolar do município de Cananéia, no decorrer dos próximos 12 meses.

Os produtos a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, e estimativa média de preços e quantidades no escopo da planilha do item abaixo relacionado deste Termo de Referência.

4. DO QUANTITATIVO:

ITEM	UNIDADE	PRODUTO	QUANTIDADE	Valor Unitário	Valor Total
1	PACOTES COM 5 KG.	**ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**, classe longo fino, subgrupo parabolizado, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**	**2.500**		
2	PACOT	**ARROZ AGULHINHA, LONGO, FINO, TIPO 1**, Longo	**280**		

	ES COM 5 KG.	fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, contendo no mínimo 92,5% de grãos íntegros, cor clara, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais, não sendo permitida a mistura de classes, isento de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**			
3	PACOTES COM 1 KG	**ARROZ INTEGRAL,** Arroz integral, tipo 1, 1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em saco plástico contendo 1 Kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão.**	**50**		
4	KILOGRAMA	**AÇÚCAR REFINADO.** Açúcar tipo refinado, branco, obtido da cana de açúcar, com cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose de no mínimo 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico contendo 1 kg do produto, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Da barra, Alto alegre e União.**	**2.200**		
5	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 50% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra**	**500**		
6	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 100% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 60 dias da entrega do produto. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra**	**500**		
7	PACOTE 100g	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR–** Feito a partir de coco desidratado, sem adição de açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico, ausente de sujidades e parasitas. Embalagem primaria: pacote de polietileno atóxico, contendo 100 gramas. Prazo de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior as marcas: Sococo, Ducoco e Menina.**	**250**		
8	CAIXA COM 15 SACHES	**CHÁ MATE,** Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 15 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
9	CAIXA	**CHÁ DE CAMOMILA;** Composto de flores de Camomila.	**300**		

	COM 10 SACHES	Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**			
10	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE CAPIM CIDREIRA;** Composto de folhas de Capim Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
11	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE HORTELÃ;** Composto de folhas de hortelã. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos; Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
12	PACOTES	**BISCOITO SALGADO**, água e sal, tipo *cream craker*, INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e fosfato monocálcio), sal refinado, açúcar cristal, extrato de malte, açúcar invertido, soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes, sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g . Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº48 (Decreto nº12.486, de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**	**4.500**		
13	PACOTES	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL.** Elaborado predominantemente com farinha de trigo integral, crocante, próprio para consumo humano, isento de matérias estranhas, contaminantes e rancidez. Deve possuir teor mínimo de 3 g de fibras por porção de 30 g. Embalagem primária íntegra, selada, identificada com lote, fabricação, validade, composição e RIISPOA/ANVISA quando aplicável. Peso conforme edital. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 75% do prazo de validade vigente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes para alimentos embalados. Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata.**	**40**		
14	PACOTES	**BISCOITO DOCE**, **tipo maisena,** INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e pirofosfato ácido de sódio), sal refinado, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, protease e melhorador de farinha metabissulfito de sódio, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes,	**2.500**		

		sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**			
15	PACOTES	**BISCOITO DOCE, tipo rosquinha de leite,** pacote com 300 gramas. Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina soja. Isento de sujidades, parasitas e outros materiais estranhos. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**	**2.500**		
16	PACOTES	**BISCOITOS INTEGRAIS ZERO AÇÚCARES** - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), edulcorantes naturais e outras substâncias permitidas. Sem adição de açúcares. Em embalagens de 100 a 120 g. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Linea, Jasmine e Vitao e Lowcucar.**	**40**		
17	PACOTES	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKERS SEM GLÚTEN.** Produto salgado, crocante, íntegro e próprio para consumo escolar. Deve ser obrigatoriamente livre de glúten, atendendo à RDC 26/2015. Ingredientes permitidos: farinhas sem glúten (arroz, mandioca, milho). PROIBIDOS: trigo, cevada, centeio, malte ou aveia sem certificação. Embalagem de 200 g a 300 g, lacrada e resistente. Rotulagem com: lista de ingredientes, tabela nutricional, "NÃO CONTÉM GLÚTEN", lote e validade. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. Produto será recusado se apresentar avarias, umidade ou rotulagem irregular. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Schar, Belfar e Natural Life.**	**40**		
18	PACOTES	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE.** Biscoito tipo cream cracker salgado, água e sal ou equivalente, totalmente isento de lactose. Sem lactose e sem ingredientes de origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, caixa contendo 20 unidades, confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.**	**60**		
19	PACOTES	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE.** Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de lactose, proteína do leite e gorduras	**60**		

		trans. Sem lactose e sem ingredientes de origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). De boa qualidade, sem recheio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.**			
20	UNIDADE	**IOGURTE LÍQUIDO SABORES DIVERSOS.** Produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado, açúcar, emulsificante, fermento lácteo, sorbato de potássio e aroma. Embalagem plástica flexível contendo entre 90ml a 120 ml, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote. Embalagem plástica flexível de forma original e inviolada. **Apresentar amostra. Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**15.000**		
21	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL,** produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, copo contendo 170g. Sem sabor e sem corante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**4.800**		
22	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE.** Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**40**		
23	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO.** Massa seca formato parafuso, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo	**7.200**		

		umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata. Apresentar amostra**			
24	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE N° 8–** Massa seca, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: *Farinha* de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Apresentar amostra e ficha técnica do produto.** O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Dona Benta, Renata e Adria. Apresentar amostra**	**2.500**		
25	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA PARA SOPA,** Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**	**1.000**		
26	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL** formulado com **farinha** de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**	**60**		
27	PACOTES COM 500 Gr	**MACARRAO PARAFUSO SEM GLÚTEN** macarrão parafuso sem glúten, preparada com farinha de arroz e/ou milho. Pacote de 500g. sem glúten - sem lactose. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Urbano, Renata e Schar.**	**40**		
28	KILOGRAMA	**ERVILHA. SECA, TIPO 1**, em grãos verdes partidas, isenta de parasitos, terra, detritos animais e vegetais, em bom estado de conservação, em pacotes de 500g, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e de validade. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor**	**400**		
29	KILOGRAMA	**LENTILHA SECA, TIPO 1** - Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes	**400**		

		de 500g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor**			
30	KILOGRAMA	**TRIGO PARA QUIBE:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. **Não deverá conter outros ingredientes**. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Yoki e Kisabor.**	**250**		
31	KILOGRAMA	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 do tipo PREMIUM,** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**4.000**		
32	KILOGRAMA	**FEIJÃO PRETO TIPO 1, do tipo PREMIUM** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**1.400**		
33	KILOGRAMA	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO.** Ingredientes: tomate. Produto obtido do tomate maduro, selecionado, lavado e submetido a processamento térmico adequado, com remoção de peles e sementes, concentrado até atingir teor mínimo de sólidos solúveis conforme legislação vigente. Deve apresentar cor vermelha intensa, odor e sabor característicos, textura homogênea e consistente, isento de conservantes não permitidos, corantes artificiais, amido, açúcares adicionados, sujidades, corpos estranhos ou qualquer substância alheia ao produto. Embalagem primária contendo de 340g a 1,020 kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quero, Predilecta e Fugini. Apresentar amostra**	**7.000**		
34	PACOTES	**AVEIA FLOCOS FINOS,** de boa qualidade; embalagem íntegra, atóxica e que mantenha as características do produto até o consumo, contendo 250 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quaker, Nestlé e Yoki.**	**500**		
35	PACOTE DE	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** com vitaminas A e D, sem glúten, contendo registro no SIF.	**600**		

	400G	Pacotes contendo 400g Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 60 dias da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**			
36	LITRO	**LEITE UHT INTEGRAL,** embalagem caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**	**10.000**		
37	LITRO	**LEITE DE SOJA INTEGRAL**, enriquecido com vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, ácido fólico; contendo 1 litro. Embalagem: caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ades, Cocamar e Lider.**	**20**		
38	LATAS DE 800g	**LEITE DE SOJA EM PÓ INSTANTÂNEO**, latas de 800g, obtido a partir da soja integral desengordurada e desidratada, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando -se sob a forma de pó homogêneo, solúvel em água, destinado à reconstituição e consumo como bebida vegetal. Deve apresentar odor e sabor característicos da soja, sem amargor, ranço ou impurezas, enriquecido com 21 vitaminas, 100% vegetal, com soja não transgênica, sabor natural. Sem lactose, sem colesterol e sem ingredientes de origem animal. Não deve conter glúten, corantes artificiais ou conservantes. Deve conter informação obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais **Qualidade equivalente ou superior da marca: Danone, Nestlé.**	**150**		
39	LATAS	**LEITE SEM LACTOSE EM PÓ. INSTANTÂNEO,** de vaca, obtido pela desidratação do leite integral pasteurizado, com remoção da lactose por hidrólise enzimática, apresentando-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, sem grumos, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser próprio para consumo humano, destinado a pessoas com intolerância à lactose, preservando o valor nutricional do leite integral. Em sua composição deve apresentar a enzima lactase, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes. SEM GORDURA TRANS. **Embalagem de 700 a 800g,** contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ninho, Nestlé,**	**150**		

		Batavo.			
40	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE** - fórmula infantil com ferro para lactentes de 0 a 6 meses de idade; destinada à alimentação de crianças que não podem ser amamentadas total ou parcialmente, atendendo integralmente às necessidades nutricionais da faixa etária, conforme legislação vigente da ANVISA. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas (soro do leite e/ou caseína), lactose como principal fonte de carboidrato. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de aço, com peso líquido de 800g; - tampa de plástico e lacre de alumínio. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**300**		
41	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 (SEIS) A 12 (DOZE) MESES DE IDADE**- fórmula infantil com ferro para lactentes de 6 a 12 meses; utilizada como complemento alimentar. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de aço, com peso líquido de 800g; - tampa de plástico e lacre de alumínio**. Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**300**		
42	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, indicada para lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses** com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou outras necessidades alimentares especiais, conforme prescrição nutricional. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, óleos vegetais, vitaminas (A, D, E, K, C, complexo B), minerais (cálcio, fósforo, ferro, zinco, iodo), aminoácidos essenciais (como L-metionina), DHA e ARA. Isenta de lactose, de proteínas do leite de vaca e de glúten. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**		
43	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA**, **indicada para lactentes de 6 (seis) a 12 (doze) meses**, como complemento da alimentação. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, carboidratos, óleos vegetais, vitaminas, minerais (com destaque para ferro), aminoácidos essenciais, DHA e ARA. Isenta de lactose, proteínas do leite de vaca e glúten. Enriquecida com ferro, adequada às necessidades nutricionais da faixa etária. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**		
44	KILOGRAMA	**FUBÁ DE MILHO**, simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagens contendo 1kg. Validade de 4 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou**	**600**		

		superior da marca: Yoki e Kisabor			
45	KILOGRAMA	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO,** enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da entrega, condicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, de 18/07/96 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Dona Benta, Rosa Branca e Corina.**	**1.500**		
46	KILOGRAMA	**FARINHA DE MILHO,** simples, do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente com 500g do produto, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com Portaria RDC 263 de 22/09/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**50**		
47	KILOGRAMA	**FLOCÃO DE MILHO.** Pré-cozido, flocos em tamanho grande, tipo flocada, amarela, pré-cozida, obtido a partir do grão de milho, degerminado, submetido à moagem, hidratação, cozimento e laminação, originando flocos de milho pré-cozidos, próprios para o consumo humano. Deve apresentar-se seco, solto, uniforme, com coloração amarela característica, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, grumos, insetos ou umidade excessiva. 100% grãos de milho degerminado, submetidos a processo de cozimento e laminação. Sem adição de sal, açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Produto naturalmente isento de glúten. Embalagem plástica, laminada ou metalizada, atóxica, resistente, selada e própria para alimentos, peso líquido de 500 gramas, contendo informações de identificação do produto e marca e fabricante, número do lote, peso líquido, data de fabricação e validade, informação nutricional, instruções de conservação, identificação do registro e selo do MAPA. Prazo de validade mínimo 12 (doze). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**250**		
48	KILOGRAMA	**FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA,** grupo farinha seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, tóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**800**		
49	UNIDADE	**FERMENTO QUÍMICO, tipo em pó.** Composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, sem glúten, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada com 100 gramas do produto, e suas condições devem estar de acordo com a NTA-81 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Royal, Dona Benta e Fleischmann.**	**450**		

50	FRASCO	**ÓLEO DE SOJA REFINADO.** Obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NT-50 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Liza, Leve e Soya.**	**2.300**		
51	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA (aproximadamente 30 gramas),** sem corantes, a base de farinha de trigo especial enriquecida com vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Aspecto massa cozida, o pão deve apresentar o miolo poroso, sem recheio e sem cobertura, leve e homogêneo, não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, cheiro e cor e sabor próprio. Embalagem de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termo soldado, **Pacote contendo 300 gramas de peso liquido**. Deverá estar de acordo com a NTA 47 e resolução CNNPA nº 12/78. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**800**		
52	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE (aproximadamente 30 gramas),** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. **Pacotes de 150 a 250g**. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**		
53	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL (aproximadamente 30 gramas),** Pão tipo bisnaguinha, integral, livre de gordura trans, peso unitário aproximadamente 30g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, **Pacotes de 300g de peso líquido. Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**80**		
54	PACOTES	**PÃO DE FORMA -** superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiço, miolo consistente, tipo tradicional, peça fatiada, contendo de 400g a 500 gramas, cortada no sentido vertical; composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, fermento biológico; embalagem atóxica, com validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega. Constando na embalagem dados da empresa, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais, identificação do produto e peso líquido. Rotulagem de acordo com a ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**1.000**		
55	PACOTES	**PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. Pacotes de 300 a 400g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**		
56	PACOTES	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO,** com fatias de aproximadamente 25g cada, contendo de 400 a 500g, contendo farinha de trigo integral, farinha de enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e conservante	**50**		

		propionato de cálcio. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**			
57	UNIDADE	**MANTEIGA COM SAL. –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Piracanjuba e Frimesa.**	**900**		
58	FRASCO	**VINAGRE BRANCO,** isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com 750 ml. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Castelo, Toscano e Vitalia.**	**800**		
59	KILOGRAMA	**SAL REFINADO IODADO,** acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Cisne, Lebre, Itá.**	**800**		
60	KILOGRAMA	**COLORÍFICO.** Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de óleos comestíveis. Embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos, acondicionado em embalagem contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**250**		
61	KILOGRAMA	**ORÉGANO EM FOLHAS SECAS,** obtidas de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isenta de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo 100g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**80**		
62	KILOGRAMA	**FOLHA DE LOURO,** desidratado. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**30**		
63	KILOGRAMA	**MANJERICÃO DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
64	KILOGRAMA	**PÁPRICA DOCE:** Tempero obtido a partir de pimentões maduros, os quais são secos e posteriormente moído	**50**		

		diversas vezes para se transformarem em um pó de cor avermelhado que é usado para temperar, dar cor ou ornamentar diversas receitas. com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em embalagem contendo 500g, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
65	KILOGRAMA	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de aproximadamente 40 g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
66	KILOGRAMA	**ALECRIM DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Pacotes de aproximadamente 6g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
67	KILOGRAMA	**CHIMICHURRI.** Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Em embalagem de 10g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
68	PACOTES	**MILHO VERDE EM CONSERVA.** Milho verde em conserva, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Com peso drenado de 170 gramas**,** deverá estar em embalagem do tipo "sachê". **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quero, Fugini, Predilecta.**	**2.000**		
69	KILOGRAMA	**AMIDO DE MILHO.** produto extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico. Embalagem de 200g a 1 Kg. VALIDADE: prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da entrega **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Yoki, Maisena.**	**120**		
70	KILOGRAMA	**CANELA EM PÓ.** Acondicionado em pacote de 20 a 30 g**.** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os	**12**		

		dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC n°276/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
71	KILOGRAMA	**MILHO AMARELO PARA PIPOCA TIPO 1** – Embalagem primaria: saco plástico atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo de 400 a 500 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Yoki, Campo Belo e Kisabor.**	**200**		
72	KILOGRAMA	**PATINHO MOÍDO.** carne bovina de 1ª qualidade moída**.** Congelada, sem gordura, embaladas a vácuo em sacos plásticos resistentes, contendo de 1kg a 2kg por pacote. Textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, peso, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**6.000**		
73	KILOGRAMA	**CARNE DE PALETA EM CUBOS.** Congelada, picada em cubos de 3 cm cada, contendo no máximo 7% de gordura, isenta de cartilagem e nervo, embalada a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 2 kg cada. Textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**3.500**		
74	KILOGRAMA	**BIFE DE PATINHO,** carne bovina congelada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada e amaciado. Acondicionada em embalagem contendo até 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa nº 105 de 19/05/99. Validade	**4.000**		

		mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. **Apresentar amostra e ficha técnica**.			
75	KILOGRAMA	**FRANGO, PEITO DESOSSADO,** sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, contendo entre 1 kg a 2kg por pacote. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**4.000**		
76	KILOGRAMA	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO:** Coxa e sobrecoxa de frango sem a pele e sem osso, congelado e embalado a vácuo. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Pacotes de 1 Kg ou 2 kg por pacote.Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**3.000**		
77	KILOGRAMA	**SASSAMI DE FRANGO -** Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem osso, sem pele, sem tempero, congelada, sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem íntegra, de material atóxico, sem exsudados; deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando entre 01 (um) kg ou 02 (dois) Kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**2.000**		
78	KILOGRAMA	**EMPANADO DE FRANGO –** congelado, deverá conter carne de frango, farinha de rosca, água, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, não deve conter pimenta, isento de gorduras trans. Aspecto característico, não deve apresentar superfície pegajosa, sem manchas. Embalagem atóxica, contendo de 1kg a 3 kg do produto. O rótulo deve conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, componentes do produto,	**2.200**		

		peso líquido, número de registro do produto e número de lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de –18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
79	KILOGRAMA	**ALMONDEGA CONGELADA DE BOVINO** – congelado. Ingredientes: carne bovina. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gorduras trans, corantes e aromatizantes artificiais. Não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr. Congelada IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldada, de 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 1 a 2 Kg contendo todas a especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de - 10ºC ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa com peso e valor. **Apresentar amostra.**	**2.600**		
80	KILOGRAMA	**FILÉ DE TILÁPIA,** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12°C negativo no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1kg a 2kg do produto por pacote. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de –18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra.**	**1.500**		
81	KILOGRAMA	**CARNE SUÍNA DE PERNIL, EM CUBOS**, congelado, desossado, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões e nervos. manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. aspecto: cheiro e sabor próprio. cor: própria sem manchas esverdeadas. embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechados. deve apresentar-se livre de insetos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. rotulagem: de acordo com a legislação vigente, deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e	**1.500**		

		endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. Embalagem de 1 a 2 kg. **Apresentar amostra e ficha técnica**.			
82	KILOGRAMA	**BRÓCOLIS CONGELADO –** brócolis congelados através de congelamento ultrarrápido para preservar os nutrientes. Higienizado. Sem adição de sal, sem adição de conservantes artificiais. Sem sinais de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, contendo entre 1 kg e 1,5 Kg. Embalagem contendo rótulo com informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote. **Apresentar amostra.**	**1.000**		
83	KILOGRAMA	**JARDINEIRA DE LEGUMES, PROCESSADA, CONGELADA.** Ingredientes: batata, cenoura, vagem e ervilha. Não poderá ter adição de outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76 (Decreto 12.846/78), Resolução FNDE nº 26/2013, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS e alterações posteriores, produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Os legumes deverão ser selecionados, lavados, cortados e congelados por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Características: cubos e pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura característicos de cada legume; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg, com prazo de validade e lote indeléveis. **Apresentar amostra.**	**1.000**		
84	KILOGRAMA	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA,** granulada, de cor clara ou escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. embalagem com identificação do produto, pacotes de 500g, prazo de validade. **marca de referência: camil, terra vitta, naturalife. Apresentar amostra**	**20**		

4.1 Justificativa técnica para menção de marcas

A referência a marcas específicas, acompanhada da expressão "qualidade equivalente ou superior", tem caráter meramente exemplificativo, não constituindo direcionamento ou limitação de competitividade. As marcas foram mencionadas única e exclusivamente para indicar o padrão mínimo de qualidade e desempenho esperado, considerando a experiência técnica do Setor de Alimentação Escolar do Departamento Municipal de Educação, os requisitos sensoriais e nutricionais exigidos pelo PNAE, e o histórico de fornecimentos anteriores. Assim, outros produtos que comprovem qualidade igual ou superior às marcas citadas serão plenamente aceitos, conforme previsto no art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Regras para recebimento Provisório e Definitivo e Especificação da garantia exigida)

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender necessidades administrativas do **Departamento Municipal de Educação**, **para o Setor de Merenda Escolar**

conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

O licitante deve proporcionar entrega de gêneros alimentícios, com logística de entrega **ponto a ponto** para atender necessidades administrativas do Departamento Municipal de Educação, para o Setor de Merenda Escolar conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

No momento da entrega, os produtos fornecidos **devem estar em perfeitas condições de higiene, conservação e embalagem**, livres de odores que não condigam com o produto e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do referido. Todos os dados citados anteriormente deverão estar de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

Os produtos entregues serão submetidos a avaliação visual e sensorial de qualidade. **Também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices**, que será realizada da seguinte forma:

- **Aprovados:** os produtos serão denominados em conformidade e aptos para consumo e utilização.
- **Reprovados:** os produtos serão considerados em desconformidade e o licitante deverá ser comunicado quanto as irregularidades e troca dos mesmos.

Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

5.1. Das amostras

O licitante que apresentar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado. A entrega de amostra faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Termo de Referência. O licitante de melhor proposta terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro.

A amostra não faz parte do montante final, portanto não deve ser descontada da quantidade total a ser enviada. A amostra, aprovada ou não, deverá ser retirada pelo licitante em até 5 (cinco) dias úteis após a aprovação ou recusa da mesma. Caso não seja retirada pelo licitante, a amostra será descartada. Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a

apresentar no prazo estabelecido.

O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, a Contratada deverá substituir os itens às suas expensas.Será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade constantes nas especificações do objeto.

No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pelo agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Edital, a proposta do licitante será desclassificada. As amostras colocadas à disposição da Administração poderão ser abertas, desmontadas, ou manuseadas da forma como for necessária para a sua análise pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento.

4.1.2. Comissão para Avaliação das Amostras

As amostras apresentadas pelas empresas participantes da licitação serão submetidas à avaliação de uma Comissão de Avaliação, composta pela Nutricionista responsável pela Alimentação Escolar, pela Diretora do Departamento Municipal de Educação e pela Presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), contando, quando necessário, com a participação de uma merendeira da rede municipal de ensino para a realização do preparo e do teste prático dos produtos que demandarem avaliação após cocção ou preparo.

A avaliação terá como finalidade verificar a conformidade das amostras com as especificações e características estabelecidas no Termo de Referência, considerando, conforme a natureza do produto, aspectos como qualidade, características sensoriais, aparência, sabor, odor, textura, rendimento, facilidade de preparo e aceitabilidade, bem como outros critérios técnicos pertinentes ao objeto.

Nos casos em que o produto exigir preparo para sua adequada avaliação, será realizado teste prático, observando-se as orientações de preparo indicadas pelo fabricante e/ou as condições de utilização previstas na alimentação escolar.

Ao final da avaliação, a Comissão registrará suas conclusões em documento próprio, indicando a aprovação ou reprovação da amostra, com a respectiva justificativa, para subsidiar o julgamento da proposta e a continuidade do procedimento licitatório.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Com base do Mapa de Apuração que será acostado ao processo, obtivemos o valor total de **R$ 2.000.502,48, (dois milhões, quinhentos e dois reais e quarenta e oito centavos)**

7. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO: Prazo da Execução do Serviço e Local de Entrega do Objeto

A entrega deverá ser realizada **quinzenalmente**, nos seguintes endereços:

1. Setor de Merenda Escolar: Rua Juvenal da Silva Fraga, s/n° - Bairro Rócio
2. E.M.E.F. Deborah Silva Camargo: Rua Joao Carlos B Muller, Sn Avenida- Vila Cabana
3. EMEI Creche Jardim Encantado: Rua Luiz Bento Colaco, 400 - Acarau
4. Creche Eduarda Sensini de Almeida: Rua Silvino de Araujo, S/N - Acarau

5. E.M.E.I.F. Geraldo Belletti Britto: Praça Dos Esportes, Sn Avenida. Acarau
6. E.M.E.F. Profº Alziro Bastos dos Santos: Rua Rosendo Pontes, Sn Avenida. Carijo
7. EMEI Creche Recanto Feliz (em reforma atualmente) - Rua João Gonçalves de Araújo, s/nº, no bairro Carijó
8. E.M.E.F. Osvaldo Lucachaki: Rua Benjamin De Lara, Sn Avenida. Itapitangui
9. E.M.E.I. Denis Ricardo Pacca: Rua Francisco Parcelino. Franco, s/nº -. Bairro Porto Cubatão.
10. EMEIF Professora Antonia de Jesus Juliani: Rua Maria Eugenia Barbosa, Sn Avenida. Ariri
11. EMEIEF Marujá: Avenida Projetada, S/N, Vila do Marujá, Ilha do Cardoso.
12. EMEIEF Professora Ivany Andrade de Souza Chagas: Rodovia SP-55, s/nº - Bairro Sítio Mandira

O Prazo para a Entrega da mercadoria deverá ser de 7 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente ao recebimento do pedido de compra.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05(cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial.

Os pedidos só deverão ser atendidos quando devidamente assinados pelo Setor de Merenda Municipal.

Qualquer alteração nos prazos e condições de fornecimento dos produtos deverão ser objetos de Termo Aditivo Contratual.

As entregas dos itens serão feitas parceladamente, de acordo com a necessidade das Escolas Municipais. O pedido de empenho emitido é global para três meses e as mercadorias deverão ser entregues de forma parcelada, conforme solicitação da Nutricionista do Setor de Merenda Escolar do Departamento Municipal de Educação. As notas fiscais serão emitidas conforme forem sendo entregues os produtos e descontando do saldo do Empenho Global.

A entrega dos produtos pela(s) empresa(s) vencedora(s) deverão ocorrer no local determinado na nota de fornecimento, impreterivelmente no horário compreendido de 07h00 às 11h00 e das 13h00 as 16h00, sendo o Departamento Municipal de Educação responsável para indicar o responsável pelo recebimento e conferência dos itens. Por se tratar de gêneros alimentícios, o responsável pelo recebimento irá conferir a data de validade de cada item e de cada produto um a um, para posterior liberação dos entregadores da(s) empresas(s).

O Município não arcará com os custos e pessoal para realização das descargas ou outros serviços que devem correr por integral conta da empresa licitante, devendo qualquer despesa com tal serviço, ficar a cargo da empresa vencedora, bem como o carregamento e transporte dos produtos substituídos e descartados.

Todos os itens deverão obedecer às especificações constantes deste Termo de Referência, o edital e seus anexos.

Os produtos serão recebidos no endereço fornecido na Nota de Autorização de Fornecimento (Setor de Merenda Municipal), por responsabilidade da Contratada, onde o responsável designado para recebimento procederá à conferência e recebimento dos Produtos.

Cananéia, 27 de agosto de 2026.

_____

Juliette Serrat Moraes Faria
Nutricionista CRN3 61157

Rosimeire Pereira Rodrigues da Glória
Diretora do Departamento Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO (GÊNERO ALIMENTÍCIO)

1. OBJETO

O presente estudo, tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios: **alimentos estocáveis e carnes**, necessários para garantir o suprimento de necessidades básicas do Departamento no decorrer dos próximos 12 meses no que tange a material de consumo de gênero alimentício.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios, além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

Para elaboração do referido estudo, estão sendo utilizadas como base a **Lei Federal 14.133** e a **Normativa Federal Complementar 58**.

2. DA JUSTIFICATIVA E A NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária pois o estoque está em baixa, dessa forma, necessitando de processo licitatório para celebração de novos contratos. Os materiais aqui elencados foram selecionados para o contínuo andamento das rotinas escolares, há necessidade de aquisição com brevidade dos mesmos.

Assim, considerando o bem comum, e por não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimentos próprios, nos usos de suas atribuições discricionárias e vinculativas vem primordialmente pela **necessidade de escolha**.

Optou-se pelo registro de preço em virtude da imprevisibilidade das demandas ao longo do ano o que inviabiliza qualquer pretensão de definição de quantitativos fixos para contratações.

3. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E COM O PLANO DE CONTRATAÇÕES

A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual já publicado referente ao exercício 2026, conforme disposto na **Lei Federal 14.133**.

4. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

O licitante deve proporcionar entrega de gêneros alimentícios, com logística de **entrega ponto a ponto** para atender necessidades administrativas do **Departamento Municipal de Educação**, **para o Setor de Merenda Escolar** conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).
A entrega deverá ser realizada **quinzenalmente**, nos seguintes endereços:

1. Setor de Merenda Escolar: Rua Juvenal da Silva Fraga, s/n° - Bairro Rócio
2. E.M.E.F. Deborah Silva Camargo: Rua Joao Carlos B Muller, Sn Avenida- Vila Cabana
3. EMEI Creche Jardim Encantado: Rua Luiz Bento Colaco, 400 - Acarau
4. Creche Eduarda Sensini de Almeida: Rua Silvino de Araujo, S/N - Acarau
5. E.M.E.I.F. Geraldo Belletti Britto: Praça Dos Esportes, Sn Avenida. Acarau
6. E.M.E.F. Profº Alziro Bastos dos Santos: Rua Rosendo Pontes, Sn Avenida. Carijo
7. EMEI Creche Recanto Feliz (em reforma atualmente) - Rua João Gonçalves de Araújo, s/nº, no bairro Carijó
8. E.M.E.F. Osvaldo Lucachaki: Rua Benjamin De Lara, Sn Avenida. Itapitangui
9. E.M.E.I. Denis Ricardo Pacca: Rua Francisco Parcelino. Franco, s/nº -. Bairro Porto Cubatão.
10. EMEIF Professora Antonia de Jesus Juliani: Rua Maria Eugenia Barbosa, Sn Avenida. Ariri
11. EMEIEF Marujá: Avenida Projetada, S/N, Vila do Marujá, Ilha do Cardoso.
12. EMEIEF Professora Ivany Andrade de Souza Chagas: Rodovia SP-55, s/nº - Bairro Sítio Mandira

- O **Prazo para a Entrega** da mercadoria deverá ser de 7 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente ao recebimento do Pedido de compra.
- O pedido de empenho emitido é global para três meses e as mercadorias deverão ser entregues de forma parcelada, conforme solicitação da Nutricionista do Setor de Merenda Escolar do Departamento Municipal de Educação. As notas fiscais serão emitidas conforme forem sendo entregues os produtos e descontando do saldo do Empenho Global.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05(cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
No momento da entrega, os produtos fornecidos **devem estar em perfeitas condições de higiene, conservação e embalagem**, livres de odores que não condigam com o produto e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do referido. Todos os dados citados anteriormente deverão estar de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

Os produtos entregues serão submetidos a avaliação visual e sensorial de qualidade. **Também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices**, que será realizada da seguinte forma:

- **Aprovados:** os produtos serão denominados em conformidade e aptos para consumo e utilização.

- **Reprovados:** os produtos serão considerados em desconformidade e o licitante deverá ser comunicado quanto as irregularidades e troca dos mesmos.

Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

4.1. Das amostras

O licitante que apresentar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado. A entrega de amostra faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Termo de Referência. O licitante de melhor proposta terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro.

A amostra não faz parte do montante final, portanto não deve ser descontada da quantidade total a ser enviada. A amostra, aprovada ou não, deverá ser retirada pelo licitante em até 5 (cinco) dias úteis após a aprovação ou recusa da mesma. Caso não seja retirada pelo licitante, a amostra será descartada. Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a apresentar no prazo estabelecido.

O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, a Contratada deverá substituir os itens às suas expensas.

Será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade constantes nas especificações do objeto.

No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pelo agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Edital, a proposta do licitante será desclassificada.

As amostras colocadas à disposição da Administração poderão ser abertas, desmontadas, ou manuseadas da forma como for necessária para a sua análise pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento.

4.1.2. Comissão para Avaliação das Amostras

As amostras apresentadas pelas empresas participantes da licitação serão submetidas à avaliação de uma Comissão de Avaliação, composta pela Nutricionista responsável pela Alimentação Escolar, pela Diretora do Departamento Municipal de Educação e pela Presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), contando, quando necessário, com a participação de uma merendeira da rede municipal de ensino para a realização do preparo e do teste prático dos produtos que demandarem avaliação após cocção ou preparo.

A avaliação terá como finalidade verificar a conformidade das amostras com as especificações e características estabelecidas no Termo de Referência, considerando, conforme a natureza do produto, aspectos como qualidade, características sensoriais, aparência, sabor, odor, textura, rendimento, facilidade de preparo e aceitabilidade, bem como outros critérios técnicos pertinentes ao objeto.

Nos casos em que o produto exigir preparo para sua adequada avaliação, será realizado teste prático, observando-se as orientações de preparo indicadas pelo fabricante e/ou as condições de utilização previstas na alimentação escolar.

Ao final da avaliação, a Comissão registrará suas conclusões em documento próprio, indicando a aprovação ou reprovação da amostra, com a respectiva justificativa, para subsidiar o julgamento da proposta e a continuidade do procedimento licitatório.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, ESTIMATIVA DE PREÇOS E JUSTIFICATIVA DETALHADA DO TIPO DE SOLUÇÃO A SE CONTRATAR

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem; Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

A estimativa de preço foi baseada em consulta de mercado quanto aos itens listados neste plano, e análise de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dessa forma, a estimativa de preço para 12 meses corresponde à com o discriminado no **Plano de Contratações Anual (PCA)**. O valor ora citado poderá sofrer alterações de acordo com a saúde financeira da Instituição levando em consideração o andamento fiscal dos próximos 12 meses.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

Salientamos que após os levantamentos realizados, constatou-se a necessidades de aquisição dos gêneros alimentícios para consumo sendo elaborada uma planilha com a relação aos itens essenciais já cometidos para processo licitatório por meio de sistema de registro de Preço. A relação dos materiais e quantitativos estão descritos no neste estudo distribuídos em 84 itens conforme o quadro abaixo:

ITEM	UNIDADE	PRODUTO	QUANTIDADE	Valor Unitário	Valor Total
1	PACOTES COM 5 KG.	**ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**, classe longo fino, subgrupo parabolizado, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades e materiais estranhos,	**2.500**		

		fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**			
2	PACOTES COM 5 KG.	**ARROZ AGULHINHA, LONGO, FINO, TIPO 1**, Longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, contendo no mínimo 92,5% de grãos íntegros, cor clara, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais, não sendo permitida a mistura de classes, isento de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**	**280**		
3	PACOTES COM 1 KG	**ARROZ INTEGRAL,** Arroz integral, tipo 1, 1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em saco plástico contendo 1 Kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão.**	**50**		
4	KILOGRAMA	**AÇÚCAR REFINADO.** Açúcar tipo refinado, branco, obtido da cana de açúcar, com cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose de no mínimo 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico contendo 1 kg do produto, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Da barra, Alto alegre e União.**	**2.200**		
5	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 50% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra**	**500**		
6	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 100% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 60 dias da entrega do produto. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg.	**500**		

		Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra			
7	PACOTE 100g	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR–** Feito a partir de coco desidratado, sem adição de açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico, ausente de sujidades e parasitas. Embalagem primaria: pacote de polietileno atóxico, contendo 100 gramas. Prazo de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior as marcas: Sococo, Ducoco e Menina.**	**250**		
8	CAIXA COM 15 SACHES	**CHÁ MATE,** Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 15 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
9	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE CAMOMILA;** Composto de flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
10	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE CAPIM CIDREIRA;** Composto de folhas de Capim Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
11	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE HORTELÃ;** Composto de folhas de hortelã. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos; Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**		
12	PACOTES	**BISCOITO SALGADO**, água e sal, tipo *cream craker*, INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e fosfato monocálcio), sal refinado,	**4.500**		

		açúcar cristal, extrato de malte, açúcar invertido, soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes, sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g . Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº48 (Decreto nº12.486, de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**			
13	PACOTES	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL.** Elaborado predominantemente com farinha de trigo integral, crocante, próprio para consumo humano, isento de matérias estranhas, contaminantes e rancidez. Deve possuir teor mínimo de 3 g de fibras por porção de 30 g. Embalagem primária íntegra, selada, identificada com lote, fabricação, validade, composição e RIISPOA/ANVISA quando aplicável. Peso conforme edital. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 75% do prazo de validade vigente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes para alimentos embalados. Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata.**	**40**		
14	PACOTES	**BISCOITO DOCE**, **tipo maisena,** INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e pirofosfato ácido de sódio), sal refinado, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, protease e melhorador de farinha metabissulfito de sódio, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes, sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**	**2.500**		
15	PACOTES	**BISCOITO DOCE, tipo rosquinha de leite,** pacote com 300 gramas. Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina soja. Isento de sujidades, parasitas e outros materiais	**2.500**		

		estranhos. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**			
16	PACOTES	**BISCOITOS INTEGRAIS ZERO AÇÚCARES** - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), edulcorantes naturais e outras substâncias permitidas. Sem adição de açúcares. Em embalagens de 100 a 120 g. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Linea, Jasmine e Vitao e Lowcucar.**	**40**		
17	PACOTES	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKERS SEM GLÚTEN.** Produto salgado, crocante, íntegro e próprio para consumo escolar. Deve ser obrigatoriamente livre de glúten, atendendo à RDC 26/2015. Ingredientes permitidos: farinhas sem glúten (arroz, mandioca, milho). PROIBIDOS: trigo, cevada, centeio, malte ou aveia sem certificação. Embalagem de 200 g a 300 g, lacrada e resistente. Rotulagem com: lista de ingredientes, tabela nutricional, "NÃO CONTÉM GLÚTEN", lote e validade. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. Produto será recusado se apresentar avarias, umidade ou rotulagem irregular. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Schar, Belfar e Natural Life.**	**40**		
18	PACOTES	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE.** Biscoito tipo cream cracker salgado, água e sal ou equivalente, totalmente isento de lactose. Sem lactose e sem ingredientes de origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, caixa contendo 20 unidades, confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou**	**60**		

		superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.			
19	PACOTES	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE.** Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de lactose, proteína do leite e gorduras trans. Sem lactose e sem ingredientes de origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). De boa qualidade, sem recheio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.**	**60**		
20	UNIDADE	**IOGURTE LÍQUIDO SABORES DIVERSOS.** Produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado, açúcar, emulsificante, fermento lácteo, sorbato de potássio e aroma. Embalagem plástica flexível contendo entre 90ml a 120 ml, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote. Embalagem plástica flexível de forma original e inviolada. **Apresentar amostra. Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**15.000**		
21	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL,** produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, copo contendo 170g. Sem sabor e sem corante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**4.800**		
22	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE.** Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima	**40**		

		lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**			
23	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO.** Massa seca formato parafuso, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata. Apresentar amostra**	**7.200**		
24	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE N° 8–** Massa seca, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: *Farinha* de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Apresentar amostra e ficha técnica do produto.** O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Dona Benta, Renata e Adria. Apresentar amostra**	**2.500**		
25	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA PARA SOPA,** Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, condicionada em saco	**1.000**		

		plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**			
26	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL** formulado com **farinha** de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**	**60**		
27	PACOTES COM 500 Gr	**MACARRAO PARAFUSO SEM GLÚTEN** macarrão parafuso sem glúten, preparada com farinha de arroz e/ou milho. Pacote de 500g. sem glúten - sem lactose. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Urbano, Renata e Schar.**	**40**		
28	KILOGRAMA	**ERVILHA. SECA, TIPO 1**, em grãos verdes partidas, isenta de parasitos, terra, detritos animais e vegetais, em bom estado de conservação, em pacotes de 500g, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e de validade. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor**	**400**		
29	KILOGRAMA	**LENTILHA SECA, TIPO 1** - Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 500g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor**	**400**		
30	KILOGRAMA	**TRIGO PARA QUIBE:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. **Não deverá conter outros ingredientes**. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e matérias estranhas.	**250**		

		Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Yoki e Kisabor.**			
31	KILOGRAMA	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 do tipo PREMIUM,** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**4.000**		
32	KILOGRAMA	**FEIJÃO PRETO TIPO 1, do tipo PREMIUM** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**1.400**		
33	KILOGRAMA	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO.** Ingredientes: tomate. Produto obtido do tomate maduro, selecionado, lavado e submetido a processamento térmico adequado, com remoção de peles e sementes, concentrado até atingir teor mínimo de sólidos solúveis conforme legislação vigente. Deve apresentar cor vermelha intensa, odor e sabor característicos, textura homogênea e consistente, isento de conservantes não permitidos, corantes artificiais, amido, açúcares adicionados, sujidades, corpos estranhos ou qualquer substância alheia ao produto. Embalagem primária contendo de 340g a 1,020 kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quero, Predilecta e Fugini. Apresentar amostra**	**7.000**		
34	PACOT	**AVEIA FLOCOS FINOS,** de boa qualidade;	**500**		

	ES	embalagem íntegra, atóxica e que mantenha as características do produto até o consumo, contendo 250 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quaker, Nestlé e Yoki.**			
35	PACOTE DE 400G	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** com vitaminas A e D, sem glúten, contendo registro no SIF. Pacotes contendo 400g Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 60 dias da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**	**600**		
36	LITRO	**LEITE UHT INTEGRAL,** embalagem caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**	**10.000**		
37	LITRO	**LEITE DE SOJA INTEGRAL**, enriquecido com vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, ácido fólico; contendo 1 litro. Embalagem: caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ades, Cocamar e Lider.**	**20**		
38	LATAS DE 800g	**LEITE DE SOJA EM PÓ INSTANTÂNEO**, latas de 800g, obtido a partir da soja integral desengordurada e desidratada, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando -se sob a forma de pó homogêneo, solúvel em água, destinado à reconstituição e consumo como bebida vegetal. Deve apresentar odor e sabor característicos da soja, sem amargor, ranço ou impurezas, enriquecido com 21 vitaminas, 100% vegetal, com soja não transgênica, sabor natural. Sem lactose, sem colesterol e sem ingredientes de origem animal. Não deve conter glúten, corantes artificiais ou conservantes. Deve conter informação obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e	**150**		

		ou Ministério da Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais **Qualidade equivalente ou superior da marca: Danone, Nestlé.**			
39	LATAS	**LEITE SEM LACTOSE EM PÓ. INSTANTÂNEO,** de vaca, obtido pela desidratação do leite integral pasteurizado, com remoção da lactose por hidrólise enzimática, apresentando-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, sem grumos, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser próprio para consumo humano, destinado a pessoas com intolerância à lactose, preservando o valor nutricional do leite integral. Em sua composição deve apresentar a enzima lactase, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes. SEM GORDURA TRANS. **Embalagem de 700 a 800g,** contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ninho, Nestlé, Batavo.**	**150**		
40	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE** - fórmula infantil com ferro para lactentes de 0 a 6 meses de idade; destinada à alimentação de crianças que não podem ser amamentadas total ou parcialmente, atendendo integralmente às necessidades nutricionais da faixa etária, conforme legislação vigente da ANVISA. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas (soro do leite e/ou caseína), lactose como principal fonte de carboidrato. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de aço, com peso líquido de 800g; - tampa de plástico e lacre de alumínio. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**300**		
41	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 (SEIS) A 12 (DOZE) MESES DE IDADE**- fórmula infantil com ferro para lactentes de 6 a 12 meses; utilizada como complemento alimentar. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de	**300**		

		aço, com peso líquido de 800g; - tampa de plástico e lacre de alumínio**. Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**			
42	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, indicada para lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses** com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou outras necessidades alimentares especiais, conforme prescrição nutricional. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, óleos vegetais, vitaminas (A, D, E, K, C, complexo B), minerais (cálcio, fósforo, ferro, zinco, iodo), aminoácidos essenciais (como L-metionina), DHA e ARA. Isenta de lactose, de proteínas do leite de vaca e de glúten. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**		
43	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA**, **indicada para lactentes de 6 (seis) a 12 (doze) meses**, como complemento da alimentação. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, carboidratos, óleos vegetais, vitaminas, minerais (com destaque para ferro), aminoácidos essenciais, DHA e ARA. Isenta de lactose, proteínas do leite de vaca e glúten. Enriquecida com ferro, adequada às necessidades nutricionais da faixa etária. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**		
44	KILOGRAMA	**FUBÁ DE MILHO**, simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagens contendo 1kg. Validade de 4 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Yoki e Kisabor**	**600**		
45	KILOGRAMA	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO,** enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da entrega, condicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de	**1.500**		

		acordo com a portaria nº 354, de 18/07/96 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Dona Benta, Rosa Branca e Corina.**			
46	KILOGRAMA	**FARINHA DE MILHO,** simples, do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente com 500g do produto, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com Portaria RDC 263 de 22/09/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**50**		
47	KILOGRAMA	**FLOCÃO DE MILHO.** Pré-cozido, flocos em tamanho grande, tipo flocada, amarela, pré-cozida, obtido a partir do grão de milho, degerminado, submetido à moagem, hidratação, cozimento e laminação, originando flocos de milho pré-cozidos, próprios para o consumo humano. Deve apresentar-se seco, solto, uniforme, com coloração amarela característica, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, grumos, insetos ou umidade excessiva. 100% grãos de milho degerminado, submetidos a processo de cozimento e laminação. Sem adição de sal, açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Produto naturalmente isento de glúten. Embalagem plástica, laminada ou metalizada, atóxica, resistente, selada e própria para alimentos, peso líquido de 500 gramas, contendo informações de identificação do produto e marca e fabricante, número do lote, peso líquido, data de fabricação e validade, informação nutricional, instruções de conservação, identificação do registro e selo do MAPA. Prazo de validade mínimo 12 (doze). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**250**		
48	KILOGRAMA	**FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA,** grupo farinha seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, tóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**800**		
49	UNIDADE	**FERMENTO QUÍMICO, tipo em pó.** Composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, sem glúten, validade mínima 4 meses a	**450**		

		contar da data de entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada com 100 gramas do produto, e suas condições devem estar de acordo com a NTA-81 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Royal, Dona Benta e Fleischmann.**			
50	FRASCO	**ÓLEO DE SOJA REFINADO.** Obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NT-50 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Liza, Leve e Soya.**	**2.300**		
51	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA (aproximadamente 30 gramas),** sem corantes, a base de farinha de trigo especial enriquecida com vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Aspecto massa cozida, o pão deve apresentar o miolo poroso, sem recheio e sem cobertura, leve e homogêneo, não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, cheiro e cor e sabor próprio. Embalagem de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termo soldado, **Pacote contendo 300 gramas de peso liquido**. Deverá estar de acordo com a NTA 47 e resolução CNNPA nº 12/78. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**800**		
52	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE (aproximadamente 30 gramas),** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. **Pacotes de 150 a 250g**. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**		
53	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL (aproximadamente 30 gramas),** Pão tipo bisnaguinha, integral, livre de gordura trans, peso unitário aproximadamente 30g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, **Pacotes de 300g de peso líquido. Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**80**		
54	PACOTES	**PÃO DE FORMA -** superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiço, miolo consistente, tipo tradicional, peça fatiada, contendo de 400g a 500 gramas, cortada no sentido vertical; composto de farinha de	**1.000**		

		trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, fermento biológico; embalagem atóxica, com validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega. Constando na embalagem dados da empresa, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais, identificação do produto e peso líquido. Rotulagem de acordo com a ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**			
55	PACOTES	**PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. Pacotes de 300 a 400g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**		
56	PACOTES	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO,** com fatias de aproximadamente 25g cada, contendo de 400 a 500g, contendo farinha de trigo integral, farinha de enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e conservante propionato de cálcio. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**50**		
57	UNIDADE	**MANTEIGA COM SAL. –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Piracanjuba e Frimesa.**	**900**		
58	FRASCO	**VINAGRE BRANCO,** isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com 750 ml. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Castelo, Toscano e Vitalia.**	**800**		
59	KILOGRAMA	**SAL REFINADO IODADO,** acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Cisne, Lebre, Itá.**	**800**		
60	KILOGRAMA	**COLORÍFICO.** Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de óleos comestíveis. Embalado em sacos plásticos	**250**		

		flexíveis atóxicos, acondicionado em embalagem contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
61	KILOGRAMA	**ORÉGANO EM FOLHAS SECAS,** obtidas de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isenta de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo 100g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**80**		
62	KILOGRAMA	**FOLHA DE LOURO,** desidratado. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**30**		
63	KILOGRAMA	**MANJERICÃO DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
64	KILOGRAMA	**PÁPRICA DOCE:** Tempero obtido a partir de pimentões maduros, os quais são secos e posteriormente moído diversas vezes para se transformarem em um pó de cor avermelhado que é usado para temperar, dar cor ou ornamentar diversas receitas. com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em embalagem contendo 500g, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		

65	KILOGRAMA	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de aproximadamente 40 g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
66	KILOGRAMA	**ALECRIM DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Pacotes de aproximadamente 6g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
67	KILOGRAMA	**CHIMICHURRI.** Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Em embalagem de 10g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**		
68	PACOTES	**MILHO VERDE EM CONSERVA.** Milho verde em conserva, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Com peso drenado de 170 gramas**,** deverá estar em embalagem do tipo "sachê". **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quero, Fugini, Predilecta.**	**2.000**		
69	KILOGRAMA	**AMIDO DE MILHO.** produto extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico. Embalagem de 200g a 1 Kg. VALIDADE: prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da entrega **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Yoki, Maisena.**	**120**		
70	KILOGRAMA	**CANELA EM PÓ.** Acondicionado em pacote de 20 a 30 g**.** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de	**12**		

		pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC n°276/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
71	KILOGRAMA	**MILHO AMARELO PARA PIPOCA TIPO 1** – Embalagem primaria: saco plástico atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo de 400 a 500 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Yoki, Campo Belo e Kisabor.**	**200**		
72	KILOGRAMA	**PATINHO MOÍDO.** carne bovina de 1ª qualidade moída**.** Congelada, sem gordura, embaladas a vácuo em sacos plásticos resistentes, contendo de 1kg a 2kg por pacote. Textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, peso, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**6.000**		
73	KILOGRAMA	**CARNE DE PALETA EM CUBOS.** Congelada, picada em cubos de 3 cm cada, contendo no máximo 7% de gordura, isenta de cartilagem e nervo, embalada a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 2 kg cada. Textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser	**3.500**		

		Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
74	KILOGRAMA	**BIFE DE PATINHO,** carne bovina congelada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada e amaciado. Acondicionada em embalagem contendo até 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa nº 105 de 19/05/99. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. **Apresentar amostra e ficha técnica**.	**4.000**		
75	KILOGRAMA	**FRANGO, PEITO DESOSSADO,** sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, contendo entre 1 kg a 2kg por pacote. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**4.000**		
76	KILOGRAMA	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO:** Coxa e sobrecoxa de frango sem a pele e sem osso, congelado e embalado a vácuo. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Pacotes de 1 Kg ou 2 kg por pacote.Transporte: O produto deverá estar	**3.000**		

		congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
77	KILOGRAMA	**SASSAMI DE FRANGO -** Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem osso, sem pele, sem tempero, congelada, sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem íntegra, de material atóxico, sem exsudados; deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando entre 01 (um) kg ou 02 (dois) Kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**2.000**		
78	KILOGRAMA	**EMPANADO DE FRANGO –** congelado, deverá conter carne de frango, farinha de rosca, água, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, não deve conter pimenta, isento de gorduras trans. Aspecto característico, não deve apresentar superfície pegajosa, sem manchas. Embalagem atóxica, contendo de 1kg a 3 kg do produto. O rótulo deve conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, componentes do produto, peso líquido, número de registro do produto e número de lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**2.200**		
79	KILOGRAMA	**ALMONDEGA CONGELADA DE BOVINO** – congelado. Ingredientes: carne bovina. Deve ser isento de pimenta, glutamato	**2.600**		

		monossódico, gorduras trans, corantes e aromatizantes artificiais. Não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr. Congelada IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldada, de 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 1 a 2 Kg contendo todas a especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºC ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa com peso e valor. **Apresentar amostra.**			
80	KILOGRAMA	**FILÉ DE TILÁPIA,** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12°C negativo no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1kg a 2kg do produto por pacote. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra.**	**1.500**		
81	KILOGRAMA	**CARNE SUÍNA DE PERNIL, EM CUBOS**, congelado, desossado, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões e nervos. manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. aspecto: cheiro e sabor próprio. cor: própria sem manchas esverdeadas. embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechados. deve apresentar-se livre de insetos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. rotulagem:	**1.500**		

		de acordo com a legislação vigente, deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. Embalagem de 1 a 2 kg. **Apresentar amostra e ficha técnica**.			
82	KILOGRAMA	**BRÓCOLIS CONGELADO –** brócolis congelados através de congelamento ultrarrápido para preservar os nutrientes. Higienizado. Sem adição de sal, sem adição de conservantes artificiais. Sem sinais de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, contendo entre 1 kg e 1,5 Kg. Embalagem contendo rótulo com informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote. **Apresentar amostra.**	**1.000**		
83	KILOGRAMA	**JARDINEIRA DE LEGUMES, PROCESSADA, CONGELADA.** Ingredientes: batata, cenoura, vagem e ervilha. Não poderá ter adição de outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76 (Decreto 12.846/78), Resolução FNDE nº 26/2013, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS e alterações posteriores, produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Os legumes deverão ser selecionados, lavados, cortados e congelados por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Características: cubos e pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura característicos de cada legume; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg, com prazo de validade e lote indeléveis. **Apresentar amostra.**	**1.000**		
84	KILOGRAMA	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA,** granulada, de cor clara ou escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. embalagem com identificação do produto, pacotes de 500g, prazo de validade. **marca de referência: camil, terra vitta, naturalife. Apresentar amostra**	**20**		

6.1 Justificativa técnica para menção de marcas

A referência a marcas específicas, acompanhada da expressão "qualidade equivalente ou superior", tem caráter meramente exemplificativo, não constituindo direcionamento ou limitação de competitividade. As marcas foram mencionadas única e exclusivamente para indicar o padrão mínimo de qualidade e desempenho esperado, considerando a experiência técnica do Setor de Alimentação Escolar do Departamento Municipal de Educação, os requisitos sensoriais e nutricionais exigidos pelo PNAE, e o histórico de fornecimentos anteriores. Assim, outros produtos que comprovem qualidade igual ou superior às marcas citadas serão plenamente aceitos, conforme previsto no art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Considerando as características de utilização, as quantidades de materiais de gêneros Alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição dos mesmos, assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública.

8. DESCRIÇÃO COMO UM TODO

A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns. A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo Licitatório de aquisição para atender as demandas do departamento. Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais em virtude de não vincular a Administração total, logo, podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

Após realizada a Licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A princípio não se vê necessário o parcelamento da solução.

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A priori, o departamento apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta aquisição seja atingido.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA AQUISIÇÃO

Considerando a evidente necessidade de Gêneros Alimentícios para fazer atendimento das demandas deste departamento, e considerando que há recursos orçamentários alocados para atende

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO II
PLANILHA DE CUSTOS

COTA EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (Art. 4º da Lei nº 14.133/2021)

ITEM	UNIDADE	PRODUTO	QUANTIDADE	Valor Médio	Valor médio Total
02	PACOTES COM 5 KG.	**ARROZ AGULHINHA, LONGO, FINO, TIPO 1**, Longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, contendo no mínimo 92,5% de grãos íntegros, cor clara, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais, não sendo permitida a mistura de classes, isento de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**	**280**	**33,63**	**9.416,40**
03	PACOTES COM 1 KG	**ARROZ INTEGRAL,** Arroz integral, tipo 1, 1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em saco plástico contendo 1 Kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão.**	**50**	**9,51**	**475,50**
04	KILOGRAMA	**AÇÚCAR REFINADO.** Açúcar tipo refinado, branco, obtido da cana de açúcar, com cor e cheiro próprios, sabor	**2.200**	**4,49**	**9.878,00**

		doce, com teor de sacarose de no mínimo 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico contendo 1 kg do produto, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Da barra, Alto alegre e União.**			
05	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 50% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra**	**500**	**30,75**	**15.375,00**
06	KILOGRAMA	**CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 100% CACAU**. Ingredientes: cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar. Sabor e aroma acentuado. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 60 dias da entrega do produto. Pacotes com peso liquido entre 500 gramas à 1,050 kg. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Dr. Oetker e Dona Benta. Apresentar amostra**	**500**	**54,80**	**27.400,00**
07	PACOTE 100g	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR–** Feito a partir de coco desidratado, sem adição de açúcar. Deve apresentar cor,	**250**	**10,41**	**2.602,50**

		cheiro e sabor característico, ausente de sujidades e parasitas. Embalagem primaria: pacote de polietileno atóxico, contendo 100 gramas. Prazo de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior as marcas: Sococo, Ducoco e Menina.**			
08	CAIXA COM 15 SACHES	**CHÁ MATE,** Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 15 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**	**7,56**	**2.268,00**
09	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE CAMOMILA;** Composto de flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**	**8,84**	**2.652,00**
10	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE CAPIM CIDREIRA;** Composto de folhas de Capim Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior	**300**	**8,18**	**2.454,00**

		a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**			
11	CAIXA COM 10 SACHES	**CHÁ DE HORTELÃ;** Composto de folhas de hortelã. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos; Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem com 10 saches. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Matte Leão e União da Vitória**	**300**	**8,22**	**2.466,00**

ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA- 75%

01	PACOTES COM 5 KG.	**ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**, classe longo fino, subgrupo parabolizado, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades e materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico contendo 5 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Camil, Solito, Tio Romão. Apresentar amostra**	**2.500**	**30,87**	**77.175,00**
12	PACOTES	**BISCOITO SALGADO**, água e sal, tipo *cream craker*, INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e fosfato monocálcio), sal	**4.500**	**5,47**	**24.615,00**

		refinado, açúcar cristal, extrato de malte, açúcar invertido, soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes, sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g . Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº48 (Decreto nº12.486, de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**			
13	PACOTES	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL.** Elaborado predominantemente com farinha de trigo integral, crocante, próprio para consumo humano, isento de matérias estranhas, contaminantes e rancidez. Deve possuir teor mínimo de 3 g de fibras por porção de 30 g. Embalagem primária íntegra, selada, identificada com lote, fabricação, validade, composição e RIISPOA/ANVISA quando aplicável. Peso conforme edital. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 75% do prazo de validade vigente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes para alimentos embalados. Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou**	**40**	**9,82**	**392,80**

		Renata.			
14	PACOTES	**BISCOITO DOCE**, **tipo maisena,** INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e sódio e pirofosfato ácido de sódio), sal refinado, leite em pó integral, estabilizante lecitina de soja, protease e melhorador de farinha metabissulfito de sódio, admitindo umidade máxima de 14%, isento de corantes, sujidade, parasitas e outros materiais estranhos, acondicionado em sacos de polietileno atóxico, Pacote com peso líquido variando entre 350 a 400 g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**	**2.500**	**5,89**	**14.725,00**
15	PACOTES	**BISCOITO DOCE, tipo rosquinha de leite,** pacote com 300 gramas. Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina soja. Isento de sujidades, parasitas e outros materiais estranhos. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Panco, Vitarella ou Renata. Apresentar amostra**	**2.500**	**4,99**	**12.475,00**
16	PACOTES	**BISCOITOS INTEGRAIS ZERO AÇÚCARES** - Ingredientes: Farinha de	**40**	**10,93**	**437,20**

		trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), edulcorantes naturais e outras substâncias permitidas. Sem adição de açúcares. Em embalagens de 100 a 120 g. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Linea, Jasmine e Vitao e Lowcucar.**			
17	PACOTES	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKERS SEM GLÚTEN.** Produto salgado, crocante, íntegro e próprio para consumo escolar. Deve ser obrigatoriamente livre de glúten, atendendo à RDC 26/2015. Ingredientes permitidos: farinhas sem glúten (arroz, mandioca, milho). PROIBIDOS: trigo, cevada, centeio, malte ou aveia sem certificação. Embalagem de 200 g a 300 g, lacrada e resistente. Rotulagem com: lista de ingredientes, tabela nutricional, "NÃO CONTÉM GLÚTEN", lote e validade. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. Produto será recusado se apresentar avarias, umidade ou rotulagem irregular. **Qualidade equivalente ou superior a marca: Schar, Belfar e Natural Life.**	**40**	**18,50**	**740,00**
18	PACOTES	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE.** Biscoito tipo cream cracker salgado, água e sal ou equivalente, totalmente isento de lactose. Sem lactose e sem ingredientes de	**60**	**10,98**	**658,80**

		origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, caixa contendo 20 unidades, confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.**			
19	PACOTES	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE.** Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de lactose, proteína do leite e gorduras trans. Sem lactose e sem ingredientes de origem láctea (zero adição de leite, soro de leite, lactose, caseína ou derivados). De boa qualidade, sem recheio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em embalagem de 300 a 400g, confeccionada em papel ou	**60**	**11,66**	**699,60**

		polipropileno original de fábrica contendo no corpo da embalagem à especificação dos ingredientes, informações do fabricante, informação nutricional e data de vencimento. Validade mínima de 8 meses. No ato da entrega, o produto deve possuir no mínimo 70% do prazo de validade vigente. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Lowçucar, Liane e Schar.**			
20	UNIDADE	**IOGURTE LÍQUIDO SABORES DIVERSOS.** Produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado, açúcar, emulsificante, fermento lácteo, sorbato de potássio e aroma. Embalagem plástica flexível contendo entre 90ml a 120 ml, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote. Embalagem plástica flexível de forma original e inviolada. **Apresentar amostra. Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**15.000**	**2,80**	**42.000,00**
21	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL,** produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, copo contendo 170g. Sem sabor e sem corante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20	**4.800**	**3,78**	**18.144,00**

		(vinte) dias a partir da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**			
22	UNIDADE	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE.** Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Nestlé, Itambé, Batavo.**	**40**	**4,40**	**176,00**
23	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO.** Massa seca formato parafuso, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500	**7.200**	**3,88**	**27.936,00**

		gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata. Apresentar amostra**			
24	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE N° 8–** Massa seca, cor amarela. Contendo na ***descrição dos ingredientes***: *Farinha* de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com glúten; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas. Condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 5 meses a partir da data de validade. **Apresentar amostra e ficha técnica do produto.** O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Dona Benta, Renata e Adria. Apresentar amostra**	**2.500**	**4,57**	**11.425,00**
25	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA PARA SOPA,** Contendo na ***descrição dos ingredientes***: ***Farinha*** de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, condicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade	**1.000**	**3,76**	**3.760,00**

		mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**			
26	PACOTES COM 500 Gr.	**MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL** formulado com **farinha** de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Paulista, Adria e Renata.**	**60**	**8,08**	**484,80**
27	PACOTES COM 500 Gr	**MACARRAO PARAFUSO SEM GLÚTEN** macarrão parafuso sem glúten, preparada com farinha de arroz e/ou milho. Pacote de 500g. sem glúten - sem lactose. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Urbano, Renata e Schar.**	**40**	**11,40**	**456,00**
28	KILOGRAMA	**ERVILHA. SECA, TIPO 1**, em grãos verdes partidas, isenta de parasitos, terra, detritos animais e vegetais, em bom estado de conservação, em pacotes de 500g, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e de validade. **Qualidade equivalente ou**	**400**	**11,35**	**4.540,00**

		superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor			
29	KILOGRAMA	**LENTILHA SECA, TIPO 1** - Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 500g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Kicaldo e Kisabor**	**400**	**13,86**	**5.544,00**
30	KILOGRAMA	**TRIGO PARA QUIBE:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. **Não deverá conter outros ingredientes**. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem:	**250**	**8,81**	**2.202,50**

		Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. **Qualidade equivalente ou superior às marcas: Yoki e Kisabor.**			
31	KILOGRAMA	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 do tipo PREMIUM,** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**4.000**	**7,98**	**31.920,00**
32	KILOGRAMA	**FEIJÃO PRETO TIPO 1, do tipo PREMIUM** constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Camil, Picinin, Kicaldo, Pantera e Broto Legal. Apresentar amostra**	**1.400**	**9,59**	**13.426,00**
33	KILOGRAMA	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO.** Ingredientes: tomate. Produto obtido do tomate maduro, selecionado, lavado e submetido a processamento térmico adequado, com remoção de peles e	**7.000**	**17,15**	**120.050,00**

		sementes, concentrado até atingir teor mínimo de sólidos solúveis conforme legislação vigente. Deve apresentar cor vermelha intensa, odor e sabor característicos, textura homogênea e consistente, isento de conservantes não permitidos, corantes artificiais, amido, açúcares adicionados, sujidades, corpos estranhos ou qualquer substância alheia ao produto. Embalagem primária contendo de 340g a 1,020 kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quero, Predilecta e Fugini. Apresentar amostra**			
34	PACOTES	**AVEIA FLOCOS FINOS,** de boa qualidade; embalagem íntegra, atóxica e que mantenha as características do produto até o consumo, contendo 250 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Quaker, Nestlé e Yoki.**	**500**	**4,29**	**2.145,00**
35	PACOTE DE 400G	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** com vitaminas A e D, sem glúten, contendo registro no SIF. Pacotes contendo 400g Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 60 dias da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**	**600**	**16,04**	**9.624,00**
36	LITRO	**LEITE UHT INTEGRAL,** embalagem caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 2 meses a contar da data	**10.000**	**7,66**	**76.600,00**

		de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Italac e Piracanjuba.**			
37	LITRO	**LEITE DE SOJA INTEGRAL**, enriquecido com vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, ácido fólico; contendo 1 litro. Embalagem: caixa tetra brik aseptic de 1 litro, validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ades, Cocamar e Lider.**	**20**	**12,69**	**253,80**
38	LATAS DE 800g	**LEITE DE SOJA EM PÓ INSTANTÂNEO**, latas de 800g, obtido a partir da soja integral desengordurada e desidratada, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando -se sob a forma de pó homogêneo, solúvel em água, destinado à reconstituição e consumo como bebida vegetal. Deve apresentar odor e sabor característicos da soja, sem amargor, ranço ou impurezas, enriquecido com 21 vitaminas, 100% vegetal, com soja não transgênica, sabor	**150**	**65,94**	**9.891,00**

		natural. Sem lactose, sem colesterol e sem ingredientes de origem animal. Não deve conter glúten, corantes artificiais ou conservantes. Deve conter informação obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais **Qualidade equivalente ou superior da marca: Danone, Nestlé.**			
39	LATAS	**LEITE SEM LACTOSE EM PÓ. INSTANTÂNEO,** de vaca, obtido pela desidratação do leite integral pasteurizado, com remoção da lactose por hidrólise enzimática, apresentando-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, sem grumos, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser próprio para consumo humano, destinado a pessoas com intolerância à lactose, preservando o valor nutricional do leite integral. Em sua composição deve apresentar a enzima lactase, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes. SEM GORDURA TRANS. **Embalagem de 700 a 800g,** contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da entrega, registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da	**150**	**63,92**	**9.588,00**

		Agricultura e Pecuária e com informações nutricionais. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Ninho, Nestlé, Batavo.**			
40	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE** - fórmula infantil com ferro para lactentes de 0 a 6 meses de idade; destinada à alimentação de crianças que não podem ser amamentadas total ou parcialmente, atendendo integralmente às necessidades nutricionais da faixa etária, conforme legislação vigente da ANVISA. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas (soro do leite e/ou caseína), lactose como principal fonte de carboidrato. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de aço, com peso líquido de 800g; - tampa de plástico e lacre de alumínio. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**300**	**74,80**	**22.440,00**
41	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 (SEIS) A 12 (DOZE) MESES DE IDADE**- fórmula infantil com ferro para lactentes de 6 a 12 meses; utilizada como complemento alimentar. Ingredientes mínimos, proteínas lácteas. Contém Probióticos, DHA, ARA E Nucleotídeos. Apresenta Baixo Teor De Sódio, Sem Açúcar, Glúten E Aromatizantes; - acondicionado em lata de aço, com peso líquido de 800g; - tampa	**300**	**77,31**	**23.193,00**

		de plástico e lacre de alumínio**. Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**			
42	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, indicada para lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses** com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou outras necessidades alimentares especiais, conforme prescrição nutricional. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, óleos vegetais, vitaminas (A, D, E, K, C, complexo B), minerais (cálcio, fósforo, ferro, zinco, iodo), aminoácidos essenciais (como L-metionina), DHA e ARA. Isenta de lactose, de proteínas do leite de vaca e de glúten. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**	**91,88**	**1.837,60**
43	LATAS DE 800g	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA**, **indicada para lactentes de 6 (seis) a 12 (doze) meses**, como complemento da alimentação. Ingredientes mínimos, proteína isolada de soja, carboidratos, óleos vegetais, vitaminas, minerais (com destaque para ferro), aminoácidos essenciais, DHA e ARA. Isenta de lactose, proteínas do leite de vaca e glúten. Enriquecida com ferro, adequada às necessidades nutricionais da faixa etária. Em lata 800 g, devidamente lacrada. **Qualidade equivalente ou superior da marca: NAN e APTAMIL.**	**20**	**92,90**	**1.858,00**
44	KILOGRA	**FUBÁ DE MILHO**,	**600**	**4,58**	**2.748,00**

	MA	simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagens contendo 1kg. Validade de 4 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Yoki e Kisabor**			
45	KILOGRAMA	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO,** enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da entrega, condicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, de 18/07/96 da ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Dona Benta, Rosa Branca e Corina.**	**1.500**	**4,87**	**7.305,00**
46	KILOGRAMA	**FARINHA DE MILHO,** simples, do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente com 500g do produto, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com Portaria RDC 263 de	**50**	**4,43**	**221,50**

		22/09/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**			
47	KILOGRAMA	**FLOCÃO DE MILHO.** Pré-cozido, flocos em tamanho grande, tipo flocada, amarela, pré-cozida, obtido a partir do grão de milho, degerminado, submetido à moagem, hidratação, cozimento e laminação, originando flocos de milho pré-cozidos, próprios para o consumo humano. Deve apresentar-se seco, solto, uniforme, com coloração amarela característica, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, grumos, insetos ou umidade excessiva. 100% grãos de milho degerminado, submetidos a processo de cozimento e laminação. Sem adição de sal, açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Produto naturalmente isento de glúten. Embalagem plástica, laminada ou metalizada, atóxica, resistente, selada e própria para alimentos, peso líquido de 500 gramas, contendo informações de identificação do produto e marca e fabricante, número do lote, peso líquido, data de fabricação e validade, informação nutricional, instruções de conservação, identificação do registro e selo do MAPA. Prazo de validade mínimo 12 (doze). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**	**250**	**4,39**	**1.097,50**
48	KILOGRAMA	**FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA,** grupo farinha	**800**	**7,09**	**5.672,00**

		seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, tóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Campo Belo e Yoki.**			
49	UNIDADE	**FERMENTO QUÍMICO, tipo em pó.** Composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, sem glúten, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada com 100 gramas do produto, e suas condições devem estar de acordo com a NTA-81 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Royal, Dona Benta e Fleischmann.**	**450**	**4,01**	**1.804,50**
50	FRASCO	**ÓLEO DE SOJA REFINADO.** Obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NT-50 (decreto 12486 de 20/10/78). **Qualidade equivalente ou superior da marca: Liza, Leve e Soya.**	**2.300**	**8,92**	**20.516,00**
51	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA (aproximadamente 30 gramas),** sem corantes, a base de farinha de trigo especial enriquecida com vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal e	**800**	**7,83**	**6.264,00**

		outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Aspecto massa cozida, o pão deve apresentar o miolo poroso, sem recheio e sem cobertura, leve e homogêneo, não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, cheiro e cor e sabor próprio. Embalagem de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termo soldado, **Pacote contendo 300 gramas de peso liquido**. Deverá estar de acordo com a NTA 47 e resolução CNNPA nº 12/78. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**			
52	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE (aproximadamente 30 gramas),** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. **Pacotes de 150 a 250g**. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**	**19,50**	**585,00**
53	PACOTES	**PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL (aproximadamente 30 gramas),** Pão tipo bisnaguinha, integral, livre de gordura trans, peso unitário aproximadamente 30g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, **Pacotes de 300g de peso líquido. Qualidade equivalente ou superior da marca:**	**80**	**12,61**	**1.008,80**

		Tenri, Panco, Seven Boys.			
54	PACOTES	**PÃO DE FORMA -** superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiço, miolo consistente, tipo tradicional, peça fatiada, contendo de 400g a 500 gramas, cortada no sentido vertical; composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, fermento biológico; embalagem atóxica, com validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega. Constando na embalagem dados da empresa, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais, identificação do produto e peso líquido. Rotulagem de acordo com a ANVISA. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Tenri, Panco, Seven Boys.**	**1.000**	**8,18**	**8.180,00**
55	PACOTES	**PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.** Produto sem glúten e sem leite e derivados, para consumo por alunos com doença celíaca, alergia ao trigo ou intolerância ao glúten, à Lactose e APLV. Pacotes de 300 a 400g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Aminna, Belive, Grani Amici.**	**30**	**26,66**	**799,80**
56	PACOTES	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO,** com fatias de aproximadamente 25g cada, contendo de 400 a 500g, contendo farinha de trigo integral, farinha de enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e conservante propionato de cálcio. **Qualidade equivalente ou superior da marca:**	**50**	**9,38**	**469,00**

		Tenri, Panco, Seven Boys.			
57	UNIDADE	**MANTEIGA COM SAL. –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g **Qualidade equivalente ou superior da marca: Itambé, Piracanjuba e Frimesa.**	**900**	**30,91**	**27.819,00**
58	FRASCO	**VINAGRE BRANCO,** isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com 750 ml. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Castelo, Toscano e Vitalia.**	**800**	**3,56**	**2.848,00**
59	KILOGRAMA	**SAL REFINADO IODADO,** acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Cisne, Lebre, Itá.**	**800**	**2,68**	**2.144,00**
60	KILOGRAMA	**COLORÍFICO.** Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de óleos comestíveis. Embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos, acondicionado em embalagem contendo	**250**	**13,79**	**3.447,50**

		500 gramas. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da data de entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
61	KILOGRAMA	**ORÉGANO EM FOLHAS SECAS,** obtidas de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpas, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isenta de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo 100g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**80**	**37,59**	**3.007,20**
62	KILOGRAMA	**FOLHA DE LOURO,** desidratado. Acondicionado em sacos plásticos transparente atóxico, acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**30**	**45,32**	**1.359,60**
63	KILOGRAMA	**MANJERICÃO DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC	**50**	**16,22**	**811,00**

		276/05 e suas alterações posteriores. Acondicionado em embalagem contendo de 7 a 10 gramas**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
64	KILOGRAMA	**PÁPRICA DOCE:** Tempero obtido a partir de pimentões maduros, os quais são secos e posteriormente moído diversas vezes para se transformarem em um pó de cor avermelhado que é usado para temperar, dar cor ou ornamentar diversas receitas. com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em embalagem contendo 500g, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**	**18,14**	**907,00**
65	KILOGRAMA	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de aproximadamente 40 g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**	**21,36**	**1.068,00**
66	KILOGRA	**ALECRIM**	**50**	**22,68**	**1.134,00**

	MA	**DESIDRATADO,** com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Pacotes de aproximadamente 6g**. Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**			
67	KILOGRAMA	**CHIMICHURRI.** Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Em embalagem de 10g. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**50**	**40,86**	**2.043,00**
68	PACOTES	**MILHO VERDE EM CONSERVA.** Milho verde em conserva, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Com peso drenado de 170 gramas**,** deverá estar em embalagem do tipo "sachê". **Qualidade equivalente ou superior da marca:**	**2.000**	**4,64**	**9.280,00**

		Quero, Fugini, Predilecta.			
69	KILOGRAMA	**AMIDO DE MILHO.** produto extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico. Embalagem de 200g a 1 Kg. VALIDADE: prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da entrega **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kisabor, Yoki, Maisena.**	**120**	**13,06**	**1.567,20**
70	KILOGRAMA	**CANELA EM PÓ.** Acondicionado em pacote de 20 a 30 g**.** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC n°276/2005. **Qualidade equivalente ou superior da marca: Kodilar, Kitano, Kisabor.**	**12**	**26,04**	**312,48**
71	KILOGRAMA	**MILHO AMARELO PARA PIPOCA TIPO 1** – Embalagem primaria: saco plástico atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo de 400 a 500 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. O produto deverá atender as legislações vigentes. **Qualidade equivalente**	**200**	**6,12**	**1.224,00**

		ou superior da marca: Yoki, Campo Belo e Kisabor.			
72	KILOGRAMA	**PATINHO MOÍDO.** carne bovina de 1ª qualidade moída**.** Congelada, sem gordura, embaladas a vácuo em sacos plásticos resistentes, contendo de 1kg a 2kg por pacote. Textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, peso, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**6.000**	**37,24**	**223.440,00**
73	KILOGRAMA	**CARNE DE PALETA EM CUBOS.** Congelada, picada em cubos de 3 cm cada, contendo no máximo 7% de gordura, isenta de cartilagem e nervo, embalada a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 2 kg cada. Textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o	**3.500**	**46,82**	**163.870,00**

		endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
74	KILOGRAMA	**BIFE DE PATINHO,** carne bovina congelada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada e amaciado. Acondicionada em embalagem contendo até 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa nº 105 de 19/05/99. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. **Apresentar amostra e ficha técnica**.	**4.000**	**47,02**	**188.080,00**
75	KILOGRAMA	**FRANGO, PEITO DESOSSADO,** sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, contendo entre 1 kg a 2kg por pacote.	**4.000**	**22,32**	**89.280,00**

		Embalagem íntegra, sem exsudados. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
76	KILOGRAMA	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO:** Coxa e sobrecoxa de frango sem a pele e sem osso, congelado e embalado a vácuo. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Pacotes de 1 Kg ou 2 kg por pacote.Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra e ficha técnica.**	**3.000**	**20,86**	**62.580,00**
77	KILOGRAMA	**SASSAMI DE FRANGO -** Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem	**2.000**	**24,77**	**49.540,00**

		osso, sem pele, sem tempero, congelada, sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem íntegra, de material atóxico, sem exsudados; deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando entre 01 (um) kg ou 02 (dois) Kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
78	KILOGRAMA	**EMPANADO DE FRANGO –** congelado, deverá conter carne de frango, farinha de rosca, água, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, não deve conter pimenta, isento de gorduras trans. Aspecto característico, não deve apresentar superfície pegajosa, sem manchas. Embalagem atóxica, contendo de 1kg a 3 kg do produto. O rótulo deve conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, componentes do	**2.200**	**27,40**	**60.280,00**

		produto, peso líquido, número de registro do produto e número de lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Apresentar amostra e ficha técnica.**			
79	KILOGRAMA	**ALMONDEGA CONGELADA DE BOVINO** – congelado. Ingredientes: carne bovina. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gorduras trans, corantes e aromatizantes artificiais. Não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr. Congelada IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldada, de 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 1 a 2 Kg contendo todas a especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte	**2.600**	**29,93**	**77.818,00**

		realizado em caminhão climatizado com temperatura de - 10ºC ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa com peso e valor. **Apresentar amostra.**			
80	KILOGRAMA	**FILÉ DE TILÁPIA,** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12°C negativo no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1kg a 2kg do produto por pacote. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, n° do lote e carimbo do Serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. **Apresentar amostra.**	**1.500**	**58,68**	**88.020,00**
81	KILOGRAMA	**CARNE SUÍNA DE PERNIL, EM CUBOS**, congelado, desossado, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões e nervos. manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. aspecto: cheiro e sabor próprio. cor: própria	**1.500**	**29,29**	**43.935,00**

		sem manchas esverdeadas. embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechados. deve apresentar-se livre de insetos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. rotulagem: de acordo com a legislação vigente, deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. Embalagem de 1 a 2 kg. **Apresentar amostra e ficha técnica**.			
82	KILOGRAMA	**BRÓCOLIS CONGELADO –** brócolis congelados através de congelamento ultrarrápido para preservar os nutrientes. Higienizado. Sem adição de sal, sem adição de conservantes artificiais. Sem sinais de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, contendo entre 1 kg e 1,5 Kg. Embalagem contendo rótulo com informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote. **Apresentar amostra.**	**1.000**	**17,34**	**17.340,00**
83	KILOGRAMA	**JARDINEIRA DE LEGUMES, PROCESSADA, CONGELADA.** Ingredientes: batata, cenoura, vagem e ervilha. Não poderá ter adição de outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo	**1.000**	**18,08**	**18.080,00**

		com a NTA 02 e 76 (Decreto 12.846/78), Resolução FNDE nº 26/2013, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS e alterações posteriores, produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Os legumes deverão ser selecionados, lavados, cortados e congelados por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Características: cubos e pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura característicos de cada legume; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg, com prazo de validade e lote indeléveis. **Apresentar amostra.**			
84	KILOGRAMA	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA,** granulada, de cor clara ou escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. embalagem com identificação do produto, pacotes de 500g, prazo de validade. **marca de referência: camil, terra vitta, naturalife. Apresentar amostra**	**20**	**37,56**	**751,20**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO III
DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

_____(razão social), CNPJ _____ , com sede a _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, DECLARA para fins de participação no Pregão Eletrônico nº _____/2026, que:

NÃO possui em seu quadro societário, integrante que enquadre nas proibições constantes na Lei nº 14.133/2021.

NÃO foi declarada inidônea por ato do Poder Público e não está impedida de transacionar com a Administração Pública;

NÃO existem fatos impeditivos da habilitação da ora declarante no presente procedimento licitatório;

ATENDE aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;

CUMPRE as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

ESTÁ ciente do edital e concorda com as condições locais para o cumprimento das obrigações de entrega do objeto da licitação, conforme art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

NÃO emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;

NÃO possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/ 88.

_____ , de ____ de _____ de 2026.

_____
Nome Completo
Cargo
CPF

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO IV
PROPOSTA DE PREÇO FINAL
(licitante vencedor)

A empresa _____ vem por meio deste apresentar proposta para o fornecimento de generos alimenticios estocados para as unidades escolas municipal para uso do Departamento de Educação da Prefeitura de Cananéia pelo período de 12 meses, referente ao Pregão Eletrônico nº ____/2026, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

NOME DA EMPRESA: _____
CNPJ: _____ INSCRIÇÃO ESTADUAL: _____
REPRESENTANTE:_____
CARGO:_____
RG: _____ CPF: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____
DADOS BANCÁRIOS: _____
PROPOSTA: R$ (Por extenso)

OBS: Neste valor estão inclusas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA: De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

OBS: A interposição de recurso suspende o prazo de validade da proposta até decisão.

LOCAL E DATA

_____
Nome Completo
Cargo
CPF

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO V
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA, CNPJ nº 46.585.956/0001-01, com sede na Av. Independência, nº 374 – Rocio, nesta cidade, denominada simplesmente PREFEITURA, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. ANDRE NOGUEIRA SANCHES, brasileiro, residente e domiciliado no município de Cananéia, doravante denominado CONTRATANTE e, de outro lado a empresa **********, com sede na **********, nº ******* cidade de **********, Estado de **********, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n° ********** Inscrição Estadual n° **********, representada pelo(a) Sr(a) **********, nacionalidade **********, estado civil **********, portador do RG. n°********** e do CPF/MF n° **********, residente e domiciliado em ********** doravante denominada DETENTORA DA ATA, firmam a presente Ata de Registro de Preços, concernente à licitação PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A Detentora da Ata se obriga a fornecer "Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (estocados) para o atendimento das necessidades de alimentação escolar da rede municipal de ensino, com recursos próprios/outras fontes, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência do Departamento Municipal de Educação da Prefeitura de Cananeia pelo per íodo de 12 (doze) meses", do edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026, que integram esta Ata, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.
1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são os que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	TOTAL GERAL	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
1	Xxxxxxxxxxxxxxxxx	0	R$ xx	R$ xx

2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.
2.3. Os preços registrados somente poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
2.3.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada,

nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
2.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
2.3.2.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
2.3.2.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
2.4. Para efeitos de revisão de preços, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.
2.4.1. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.
2.4.2. O Gestor da Ata de Registro de Preços deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.
2.4.3. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.
2.4.4. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.
2.5. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
2.5.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
2.5.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.
2.5.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
2.5.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
2.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
2.6.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
2.6.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
2.6.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
2.6.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
2.6.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

2.6.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLAÚSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será do dia xxxxxx até xxxxxxx, sendo possível as eventuais prorrogações.
3.2. A prorrogação é permitida conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021, sendo de mais 12 (doze) meses desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelo Departamento Municipal de Educação da Prefeitura de Cananéia que tenham solicitado sua inclusão no Pregão Eletrônico nº 028/2026;
4.2. Os pedidos de materiais serão formalizadas através da emissão de nota de empenho de despesa, na forma estabelecida no §4° do art. 62 da Lei nº 14.133/21, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados.

CLAUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. São obrigações da Contratante:
5.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Detentor da Ata de Registro de Preços, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
5.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
5.1.3. Notificar o Detentor da Ata de Registro de Preços, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
5.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Detentor da Ata de Registro de Preços;
5.1.5. Efetuar o pagamento ao Detentor da Ata de Registro de Preços do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
5.1.6. Aplicar ao Detentor da Ata de Registro de Preços sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
5.1.7. Cientificar o Departamento de Compras e Licitações para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Detentor da Ata de Registro de Preços;
5.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Detentor da Ata de Registro de Preços com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Detentor da Ata de Registro de Preços, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
5.3. São obrigações do detentor da Ata de Registro de Preços:
5.3.1. Cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
5.3.1.2. 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);
5.3.1.3. Comunicar ao Contratante, 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;
5.3.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo contratante, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.3.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
5.3.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
5.3.1.7. Comunicar a contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
5.3.1.8. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
5.3.1.9. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
5.3.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
5.3.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
6.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
6.1.2. Não confirmar o recebimento da nota de empenho enviada via e-mail no prazo de 1 (um) dia útil sem justificativa razoável;
6.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado;
6.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
6.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do Gestor do Contrato, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
6.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o Gestor do Contrato poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
6.4.1. Por razão de interesse público;
6.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
6.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

CLÁUSULA SETIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição dos respectivos objetos pelo departamento de educação da Prefeitura de Cananéia que solicitaram sua inclusão no Pregão Eletrônico nº _____/2026.
7.2. O detentor da ata de registro de preços ficará obrigado a entregar os itens solicitados na nota de empenho 5 (cinco) dias após seu recebimento.
7.3. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/21 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender os pedidos de publicação.
7.4. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados conforme Edital, mediante a apresentação de nota fiscal/fatura, em moeda corrente nacional.
8.2. A nota fiscal deverá ser preenchida identificando o número do processo licitatório e relação das publicações, bem como informar os dados de CNPJ, Endereço, Nome da Contratada, número da Agência e Conta Bancária (em nome da pessoa jurídica) na qual será efetuado o depósito para o pagamento do objeto.
8.3. No caso de nota fiscal eletrônica (NF-e) o arquivo XML deverá ser encaminhado ao e-mail do departamento solicitante. O Departamento de Compras e Licitações não se responsabiliza por tais recebimentos.
8.4. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.
8.5. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o departamento, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.
8.6. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.
8.7. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.
8.8. A Prefeitura de Cananéia efetuará a retenção dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada, de acordo com seu enquadramento fiscal.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo do departamento solicitante e as fichas a serem utilizadas são:

Ficha(s)
103 e 104

CLAUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

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.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.3. A advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I da Cláusula 11.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.4. A penalidade de multa não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor total da Ata de Registro de Preço e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na Cláusula 11.1. de acordo com a gravidade da situação.

10.4.1. A multa será moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação;

10.4.2. O cálculo do valor da multa terá como base o valor total de todos os pedidos efetuados até a data do fato ocorrido;

10.4.3. No caso de inexecução total do objeto, a multa será compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do instrumento.

10.5. O impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII da Cláusula 11.1., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.6. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII da Claúsula 11.1., bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII desta mesma cláusula que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.6.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será precedida de parecer expedido pela Procuradoria Geral do Município.

10.7. As penalidades de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

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

10.10. A aplicação de impedimento de licitar e contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será precedida pela instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o detentor da licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. O contratado poderá ser reabilitado perante a Prefeitura de Cananéia no caso do cumprimento dos seguintes requisitos, cumulativamente:

10.11.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

10.11.2. Pagamento da multa;

10.11.3. Transcurso do prazo mínimo de um ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de três anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

10.11.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

10.11.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos anteriores.

10.12. A Administração poderá extinguir unilateralmente o contrato nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EFICÁCIA

11.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Cananéia para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

Cananéia, de de 2026.

_____
ANDRE NOGUEIRA SANCHES
Prefeito Municipal

_____
REP. LEGAL CONTRATADA

TESTEMUNHAS

1ª: NOME

_____
assinatura
CPF

2ª: NOME

_____
Assinatura
CP

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____(razão social), CNPJ _____ , com sede a _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser (microempresa ou empresa de pequeno porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Cidade, xx de xxxxxxxxxxxx de 2026.

_____
(assinatura do contador ou representante legal)

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO VII
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

Eu, _____, representante legal de _____, interessada em participar do Pregão Eletrônico nº 030/2025, declaro ciência do encaminhamento do contrato objeto da licitação ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber. Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Cidade, xx de xxxxxxxxx de 2026.

_____
assinatura do(s) representante(s) legal(is)

PREGÃO ELETRÔNICO N° 028/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 218/2026
EDITAL Nº 103/2026

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE/SP

CONTRATANTE:
CNPJ Nº:
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO:
VALOR (R$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)