



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENÁPOLIS

EDITAL Nº 3.224/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2026

PROCESSO Nº 3537305.402.00035454/2025-69

PREÂMBULO

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO da Prefeitura do Município de Penápolis, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto Municipal nº 1.114/1997 e por determinação do Senhor Prefeito, **Carlos Henrique Rossi Catalani**, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação**, conforme descrito neste Edital e seus anexos, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021, Lei Federal Complementar nº 123 de 17/12/2006, e Decreto Municipal nº 7.845 de 25/03/2024, com suas alterações posteriores, dentre outras cominações legais.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para o sistema da BRConectado (<https://www.licitapenapolis.com.br/>).

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas: das 09h00min do dia 12/03/2026 até as 09h00min do dia 24/03/2026.

Início da Sessão de Disputa de Preços: às 09h01min do dia 24/03/2026, no endereço eletrônico <https://www.licitapenapolis.com.br/>, horário de Brasília.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o “**REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação**”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em **lotes**, conforme tabela constante no **Anexo I – Termo de Referência**, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, considerando o menor dispêndio para a Administração, nos termos do Art. 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas deste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O lote **05** é de participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

1.5. Os valores de referência estão descritos no **Anexo II – Estimativa de Preços**.

1.5.1. O valor total estimado da presente licitação é de **R\$ 5.456.234,38 (cinco milhões, quatrocentos e cinquenta e seis mil, duzentos e trinta e quatro reais e trinta e oito centavos)**.

2. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na **BRConectado**.

2.2. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), para as sociedades cooperativas mencionadas no Art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 desde que esteja descrito o presente objeto em seus estatutos (objeto da cooperativa) e os próprios cooperados os executores, para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Federal Complementar nº 123/2006 e no Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

2.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

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

2.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º e 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;

2.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela BRConectado, por meio do site <https://www.licitapenapolis.com.br/>.

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (BRConectado), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2.1. Os interessados em se credenciar na BRConectado poderão obter maiores informações na página o <https://www.licitapenapolis.com.br/>, podendo sanar eventuais dúvidas pelo Telefone: (81) 3877-1397 ou E-mail: boletos@brconectado.com.br.

3.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.3.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Penápolis responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. O credenciamento junto à BRConectado implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.6. O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro, com auxílio da Equipe de Apoio, e também com apoio técnico e operacional da BRConectado, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

3.7. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará à BRConectado, 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 própria BRConectado.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, 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.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3. A licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), além da apresentação da declaração de enquadramento constante neste Edital para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação, para que possa usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos Arts. 42 a 49, da Lei Federal Complementar nº 123/2006.

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

4.5. 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 Lei Federal Complementar nº 123/2006.

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

4.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

4.8. 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.

4.9. 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.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

5.1.2. Marca de cada item ofertado;

5.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

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

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

5.4. 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.

5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

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

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,50 % (meio por cento)**.

6.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.10. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa **aberto**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11. 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.

- 6.12.** 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.
- 6.13.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.14.** 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.
- 6.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 6.16.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 6.17.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.18.** 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.
- 6.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada na BRConectado, <https://www.licitapenapolis.com.br/>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.20.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.21.** Em relação a itens não exclusivos para participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria 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 Federal Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538/2015.
- 6.22.** 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.
- 6.23.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.24.** 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.
- 6.25.** 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.
- 6.26.** 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.

6.27. 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).

6.28. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

6.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

6.28.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

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

6.29.2. empresas brasileiras;

6.29.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

6.30. 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.

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

6.30.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, 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.

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. 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.

7.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018-TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se

referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. 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.

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

7.6. 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.

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

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

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

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

7.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.10.1. 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.

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

7.11. Nos itens não exclusivos para a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

8. AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

8.1. Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e MAPA e apresentar registro nos órgãos competentes.

8.2. A empresa licitante declarada provisoriamente vencedora do certame deverá apresentar, no prazo de **05 (cinco) dias corridos**, a amostra e a ficha técnica devidamente assinada pelo Responsável Técnico de cada

item.

8.3. Para os itens **Lote 1: 19 e 20, todos os itens do Lote 7, todos os itens do Lote 8 e todos os itens do Lote 9** deverá ser apresentado o Certificado de Inspeção Sanitária atualizado junto à apresentação de Ficha Técnica.

8.4. A amostra, a ficha técnica e o Certificado de Inspeção Sanitária atualizado deverão ser apresentados no Setor de Merenda Escolar (Cozinha Piloto), no seguinte endereço: Rua Irmãos Chrisóstomo de Oliveira, 372 – Vila Fátima, Penápolis/SP.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos na plataforma, e ainda nos seguintes cadastros:

9.1.1. Possuir Cadastro na BRConectado.

9.1.2. Consulta de Apenados de Impedimento de Contrato/Licitação no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>).

9.1.3. Consulta de Sanções no Portal da Transparência da Controladoria-Geral da União (<https://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>).

9.1.4. Consulta no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

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

9.1.6. As consultas a que se referem os itens 9.1.3 a 9.1.5 poderão ser feitas através do portal de Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mantido pelo Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>).

9.1.7. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio da

BRConectado, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.2.1. É dever do licitante de atualizar previamente as comprovações constantes da **BRConectado**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.3. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificativa no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

9.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo a ser estipulado, sob pena de inabilitação.

9.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

9.7.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

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

9.8.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.8.1.1. No caso de Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio (<https://www.portaldoempreendedor.gov.br>);

9.8.1.3. No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

9.8.1.5. 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;

9.8.1.6. No caso de Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia 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 Federal nº 5.764/1971;

9.8.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.8.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

9.8.2.1. CNPJ – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, **pertinente e compatível com o objeto desta licitação;**

9.8.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, se houver, relativo à sede do licitante, **pertinente e compatível com o objeto desta licitação;**

9.8.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.8.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

9.8.2.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa relativa aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.8.2.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.8.2.8. Observação: Poderão ser apresentadas Certidões Positivas com Efeitos de Negativa, conforme Artigo 206 do Código Tributário Nacional (Lei Nº 5.172, de 25 de Outubro de 1.966).

9.8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.8.3.1. Certidão Negativa de falência (Lei Federal nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.8.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.8.4.1. Licença para o funcionamento da empresa participante, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado, em conformidade com o objeto do contrato social ou Ato Constitutivo equivalente e compatível com o objeto desta licitação.

9.8.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES E DECLARAÇÕES:

9.8.5.1. Comprovação através de apresentação e entrega de declaração da empresa que se compromete em possuir em seu quadro, na data da assinatura do contrato, pessoal técnico adequado, devidamente qualificado.

9.8.5.2. Declaração de enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) visando ao exercício dos direitos previstos nos Arts. 42 a 49 da Lei Federal Complementar nº 123/2006,

alterada pela Lei Federal Complementar nº 147/2014, quando for o caso, conforme modelo **Anexo IV**;

9.8.5.2.1. Na referida declaração, a empresa deverá constar que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, em concordância com o Art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

9.8.5.3. Declaração unificada, conforme modelo **Anexo V**, ou declarações separadas, atestando:

9.8.5.3.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, que está ciente de todos os requisitos de habilitação e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

9.8.5.3.4. Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho, conforme legislação vigente pertinente ao seu ramo de atividade;

9.8.5.3.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal; e

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

9.8.5.4. Declaração informando todos os dados (nome, cargo, RG, CPF, data de nascimento, endereço residencial e comercial completo, telefones, e-mails institucional e pessoal) de quem será responsável pela assinatura da Ata de Registro, caso não for o proprietário deverá encaminhar a procuração registrada lhe dando esses poderes, conforme modelo **Anexo VI**.

9.8.5.4.1. As referidas informações são necessárias para compor o modelo Cadastro do Responsável, elaborado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

9.9. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, será aceito como válidas as expedidas **até 90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de abertura da sessão.

9.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.10.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato/ata de registro, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação e apresentação dos documentos indicados neste subitem, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

9.10.2. Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, **para a regularização da documentação** com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

9.10.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará na decadência

do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato/ata de registro, ou revogar a licitação.

9.11. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.13. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.14. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo a ser estipulado pelo Pregoeiro, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do objeto e aplicação de eventual sanção, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a licitante.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. 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.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso, salvo aos recursos manifestamente contrários às normas contidas neste Edital.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros **03 (três) dias úteis**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º da Lei Federal Complementar nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na **BRConectado**, sendo responsabilidade do licitante de manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A Ata de Registro de Preços será firmada entre o município de Penápolis, através do órgão competente, e o vencedor da licitação, na qual consignarão os direitos e obrigações das partes, conforme minuta presente neste instrumento.

14.2. A empresa vencedora será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a homologação.

14.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso e a critério da administração, com renovação, inclusive,

do(s) quantitativo(s), e mediante anuência do(s) fornecedor(es).

14.4. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar a ata, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.

14.5. O quantitativo total expresso no neste Edital é estimado e representa a previsão da secretaria requisitante, pelo prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

14.6. O preço registrado para cada item e a indicação dos respectivos fornecedores será divulgado no site oficial da prefeitura e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.7. O fornecedor terá seu Registro cancelado quando:

14.7.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

14.7.2. Não assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

14.7.3. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

14.7.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.8. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, será formalizado por despacho fundamentado.

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

14.9.1. Por razão de interesse público; ou

14.9.2. A pedido do fornecedor, conforme previsto no Decreto nº 7.892/2013, ou outro que o substitua.

14.10. A existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

14.11. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo Órgão Gerenciador do registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no Art. 95, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.12. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados, pelo índice acumulado da variação do INPC/IBGE do período ou outro índice que vier a substituí-lo, após 01 (um) ano da data-base fixada na Ata de Registro de Preços.

14.13. Os preços registrados poderão ser alterados para reduzir ou elevar os custos, a pedido da Fornecedor Beneficiária ou do Órgão Gerenciador, mediante apresentação de documentos que comprovem a necessidade de alteração de preços, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor, com base no artigo 82, inciso VI da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 90, inciso III do Decreto Municipal nº 7.845/2024.

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

14.14. O pedido de revisão de preços será processado e julgado pelo Órgão Gerenciador.

15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1. Nos termos do Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15.1.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.1.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.2. O Fiscal e Gestor de contratos contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.

15.2.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se-á às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos.

15.3. O objeto licitado será recebido:

15.3.1. Definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência.

15.4. Os produtos a serem fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação vigente, assim como atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

15.5. Constatada alguma irregularidade no objeto fornecido, o município poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA BENEFICIÁRIA E DO ÓRGÃO GERENCIADOR

16.1. DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA BENEFICIÁRIA:

16.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

16.1.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

16.1.3. 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);

16.1.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da Ata de Registro de Preços;

16.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da notificação, o objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

16.1.6. Comunicar ao Órgão Gerenciador, 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;

16.1.7. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.1.8. Comprovação através de apresentação e entrega de declaração da empresa que se compromete em possuir em seu quadro, na data da assinatura do contrato, pessoal técnico adequado, devidamente qualificado;

16.1.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata de Registro de Preços;

16.1.10. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 06 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do Art. 25, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021;

16.1.11. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no Art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

16.2. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

16.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

16.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

16.2.3. Comunicar à Fornecedora Beneficiária, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

16.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora Beneficiária, através de comissão/servidor especialmente designado;

16.2.5. Efetuar o pagamento à Fornecedora Beneficiária no valor correspondente ao fornecimento/execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Fornecedora Beneficiária com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Fornecedora Beneficiária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

17. DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária.

17.2. O proponente vencedor deverá emitir nota fiscal eletrônica, conforme Portaria CAT nº 162 de 29/12/2008.

17.3. Caso o proponente vencedor seja a matriz, e o fornecimento do objeto licitado seja através de sua filial, a nota fiscal poderá ser emitida pela filial, desde que seja apresentada a respectiva comprovação de sua regularidade fiscal (TC-002310/009/07-TCE/SP, c/c REsp. nº 900.604/RN-STJ).

17.4. O proponente vencedor deverá mencionar na nota fiscal o número da conta bancária da empresa, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário.

17.5. Poderá haver retenções do Imposto de Renda (IR), se for o caso, conforme IN RFB nº 1.234/2012, e suas alterações, para fins de IRRF nas contratações de bens e na prestação de serviços realizadas pelo Município de Penápolis/SP.

17.5.1. O proponente vencedor deverá observar as regras da IN RFB nº 1.234/2012, e suas alterações, em todos os documentos fiscais emitidos para o Município de Penápolis/SP, inclusive quanto ao correto destaque do valor de IR a ser retido.

17.5.2. Pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES Nacional **não** estarão sujeitas à retenção de IR.

17.6. A despesa proveniente desta licitação correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias constante do orçamento vigente:

17.6.1. Secretaria Municipal de Educação: **02.09.05.3.3.90.32.99** – Dotação nº **130** (Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar) – Fonte de Recurso e Aplicação: **02/20010** (Transferência / Convênios Estaduais – Vinculados - Merenda Escolar Estadual).

17.6.2. Secretaria Municipal de Educação: **02.09.05.3.3.90.32.99** – Dotação nº **130** (Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar) – Fonte de Recurso e Aplicação: **05/20009** (Transferência / Convênios Federais – Vinculados - PNAE / FNDE - Merenda Escolar).

17.7. Em cada requisição deverá constar o número da dotação orçamentária onerada para seu atendimento, sendo que a referida requisição somente poderá ser emitida após a confirmação, junto à Secretaria Municipal de Finanças, de disponibilidade financeira para o procedimento.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato ou instrumento equivalente;

18.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.4. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.5. Não celebrar a Ata, contrato ou instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

18.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;

18.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

18.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

18.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.2. O atraso injustificado no fornecimento do objeto ensejará multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente, que será deduzida dos pagamentos que lhe forem devidos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, conforme determina o Art. nº 162, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.3. A inexecução total ou parcial do objeto, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do Art. nº 156, da Lei Federal nº 14.133/2021:

18.3.1. Advertência por escrito;

18.3.2. Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de 1,0% (um por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, por dia de atraso, podendo ser aplicado o Art. nº 156, § 8º da

Lei Federal nº 14.133/2021;

18.3.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Penápolis/SP, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

18.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do Art. nº 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

19.2. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverá ser realizada exclusivamente por forma eletrônica no sistema <https://www.licitapenapolis.com.br/>.

19.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na BRConectado no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

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

19.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

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

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

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

20.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

20.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa

entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

20.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

20.12. A Prefeitura Municipal de Penápolis/SP poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

20.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

20.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

20.13. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

20.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: <https://www.licitapenapolis.com.br/> e <https://www.penapolis.sp.gov.br>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Serviço de Compras e Licitações, no Paço Municipal, situado no endereço Avenida Marginal Maria Chica, nº 1.400, Centro, Penápolis/SP, nos dias úteis, no horário das 08h00 às 16h00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.15. O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência desta licitação é o da Comarca de Penápolis/SP, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

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

20.16.1. Anexo I – Termo de Referência;

20.16.2. Anexo II – Estimativa de Preços;

20.16.3. Anexo III – Modelo de Proposta de Preços;

20.16.4. Anexo IV – Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

20.16.5. Anexo V – Modelo de Declaração;

20.16.6. Anexo VI – Modelo de Cadastro do Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços;

20.16.7. Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Penápolis, 09 de março de 2026.

PABLO AMBRÓSIO IANELA
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação, mediante o Sistema de Registro de Preços (SRP).

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Açúcar cristal (5Kg/pacote): produto obtido da cana de açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado contendo 5Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo no máximo 30Kg do produto. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	2.400,00
02	Adoçante dietético líquido – 100% stevia (80mL/frasco): composto por água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Isento de lactose, glúten e açúcar, aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k. Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em frasco resistente, em bisnaga com bico dosador de gotas, contendo 80mL de peso líquido. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Frascos	50,00
03	Amido de milho (500g/pacote): produto derivado do milho pela moagem de seu grão, deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Apresentar sob forma de pó branco devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, umidade, bolores, ranço e vestígios de insetos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	260,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
04	Arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 1,0g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,8mg a 1,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodor e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.	Mensal	Pacotes	12.000,00
05	Bebida vegetal a base de soja (1L): líquido, sabor original, apresentar aspecto líquido, homogêneo e limpo, cor branca, odor e sabor característico. Isento de materiais estanhos e parasitas. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada, contendo 1L de peso líquido e devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Litros	1.200,00
06	Chocolate em pó 32% cacau (1Kg/pacote): composto por cacau em pó (mínimo 32%), açúcar organico, maltodextrina, vitaminas e minerais (no mínimo ferro e vitaminas), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Isento de açúcar, glúten, amido, fécula, óleo e gordura trans. A mistura deverá ser preparada com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, fácil preparo por dissolução em leite integral e apresentar a fluidez característica de achocolatado. Acondicionado em embalagem primária resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	3.100,00
07	Achocolatado em pó solúvel diet, sem açúcar (180 a 250g/frasco): composto por maltodextrina, cacau em pó, vitaminas e ferro, lecitina de soja, edulcorantes e aromatizante. Isento de açúcar, glúten, amido, fécula, óleo e gordura trans. Acondicionado em embalagem primária resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 180 a 250g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Potes	400,00
08	Colorau em pó (1Kg/pacote): produto composto por fubá e urucum; pó fino de cor vermelho-alaranjada com cheiro e sabor próprios; não apresentar cheiro acre ou rançoso, nem conter substâncias estranhas a sua composição; acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1 kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente; embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada	Mensal	Pacotes	1.000,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
09	Farinha de mandioca (500g/pacote): Farinha de mandioca tipo 1, grupo bijusada, acidez baixa. Isenta de umidade, ranço, matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente selada, contendo 500g do produto (peso líquido).	Mensal	Pacotes	3.000,00
10	Farinha de trigo (1Kg/pacote): farinha especial, tipo 1, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, enriquecida com ferro e ácido fólico, de coloração branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço, e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem primária de material resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	1.000,00
11	Feijão carioca grupo 1, tipo 1: Composição nutricional por porção de 60 g: vct: 210 kcal, carboidratos 40 g, proteínas 13 g, gorduras totais 0,9 g, gorduras saturadas: 0,3 g; fibras 13 g, sódio 0 mg, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. Feijão comum, de procedência nacional, máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, Isento de fermentação e mofo, odores e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 1 kg. De plástico atóxico, transparente, resistente e termo selada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30 kg. No momento da entrega o produto devera apresentar prazo de validade mínima de 05 meses.	Mensal	KG	12.600,00
12	Feijão preto (1Kg/pacote): grãos de feijão preto “in natura”, grupo I, comum, classe preto, tipo 1, composto por no mínimo de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, de safra corrente. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1 Kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada. Quantidade máxima por entrega: 330kg.	Mensal	KG	630,00
13	Fermento químico em pó (250g/lata): produto composto por amido de milho e/ou amido de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagem primária atóxica hermeticamente selado, contendo 250g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxico, resistente e lacrada.	Mensal	Latas	288,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
14	Fórmula láctea infantil de partida (800g/lata): fórmula láctea infantil modificada, em pó, indicada para alimentação de lactentes de 0 a 6 meses de idade, com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA, enriquecido com oligoelementos como o sulfato ferroso e outros sais minerais, vitaminas, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, taurina, inositol, nucleotídeos. Isenta de sacarose. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 800 gramas de peso líquido. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, atender as normas vigentes para fórmula destinada a lactentes.	Mensal	Latas	270,00
15	Fórmula láctea infantil de seguimento (800g/lata): fórmula láctea infantil modificada, em pó, indicada para alimentação de lactentes de 6 a 12 meses de idade, com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA, enriquecido com oligoelementos como o sulfato ferroso e outros sais minerais, vitaminas, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, inositol, nucleotídeos. Isenta da sacarose. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 800 gramas de peso líquido. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, atender as normas vigentes para fórmula destinada a lactentes.	Mensal	Latas	840,00
16	Fubá mimoso (500g/pacote): farinha de milho obtida da moagem fina do milho, enriquecida com ferro e ácido fólico, na cor amarela. Isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	3.900,00
17	Goiabada cremosa (4,8Kg/balde): composta por goiaba, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto; sem glúten; com consistência cremosa, cor avermelhada, sabor e odor característicos; sem adição de corantes; isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em baldes hermeticamente fechados, de material atóxico, resistente e intacto, contendo 4,8Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Baldes	200,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
18	Grão de bico (400g): grão de bico, grão in natura, tipo 01, de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 400g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	1.000,00
19	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 7g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e registro nos órgãos de inspeção sanitária.	Mensal	Pacotes	1.000,00
20	Leite de vaca UHT integral SEM LACTOSE (1L): composto por leite de vaca integral, enzima lactase. Apresentar aspecto líquido, homogêneo e limpo, cor branca, odor e sabor característico. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 1 litro. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	Mensal	Litros	3.240,00
21	Lentilha (400 a 500g/pacote): lentilha, grão in natura, tipo 01, de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 400 a 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	1.000,00
22	Louro em folhas (30g/pacote): louro em folhas secas, de primeira qualidade, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selada, contendo 30g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	1.000,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
23	Melhorador para produtos de panificação (4Kg/pacote): preparado para produtos de panificação, composto por amido de milho e/ou fécula de mandioca, estearoil-2-lactil lactado de cálcio, estabilizantes monooleato de sorbitana ou polisorbato 80, ácido ascórbico. Rendimento de 500 gramas de melhorador para cada 50Kg de farinha. Conservação em local fresco (no máximo a 25°C), seco, limpo, evitando a presença de produtos que exalem cheiro forte. Embalagem primária deve ser de polietileno, atóxico, resistente, lacrada, contendo 4Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo 20Kg do produto.	Mensal	KG	320,00
24	Milho Verde em conserva sem sal (1,7Kg/sachê): produto composto por grãos de milho e água. Isento de adição de sal e outros aditivos. Os grãos devem estar íntegros, tenros, de coloração amarelo-vivo, uniformes e isentos de impurezas. Produto esterilizado/termicamente processado, isento de grãos escurecidos, fermentados, mofados, amassados, imaturos ou danificados. Livre de parasitas, larvas, sujidades, corpos estranhos e matérias contaminantes. Acondicionado em sachê (embalagem flexível laminada), selado, íntegro, resistente, próprio para alimentos e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem primária deverá assegurar vedação total, sem vazamentos, rasgos ou estufamentos. Conter no mínimo 2Kg de peso líquido e no mínimo 1,7Kg de peso drenado.	Mensal	Unidades	1.000,00
25	Óleo de soja (900mL): produto refinado, com antioxidante ácido cítrico. Apresenta cor levemente amarelado, límpido com odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, com tampa inviolável, isento de rachaduras, amassados, oxidação ou estufamento, contendo 900mL do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, lacrada, contendo no máximo 20 frascos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Frascos	9.000,00
26	Orégano (100g/pacote): orégano, em folhas secas, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 100g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	1.000,00

LOTE 01				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
27	Sal Refinado Iodado (1Kg/pacote): produto composto por cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectante ferrocianeto de sódio. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	KG	4.800,00
28	Trigo para quibe (500g/pacote): grãos limpos processados de trigo para quibe. Isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	240,00
29	Vinagre de álcool (750mL/frasco): produto composto por fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez 4,0%. Produto incolor, translúcido, com odor e sabor característico. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selado, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 750ml do produto (peso líquido) e estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. A Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Frascos	3.800,00

LOTE 02				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Biscoito Doce Integral – Maisena (300 a 400g/pacote): produto composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizantes, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e/ou metabissulfito de sódio. Biscoito adequado para consumo humano, sem partes quebradas ou rachaduras, ou materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo de 300 a 400g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada.	Semestral	Pacotes	4.200,00

LOTE 02				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
02	Biscoito de polvilho (200g/pct): produto composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite de leite em pó e/ou soro de leite em pó. Biscoito adequado para consumo humano, isento de materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 200g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Semestral	Pacotes	1.100,00
03	Biscoito de polvilho sem ovos e leite (90 a 100g/pct): produto composto por polvilho, gordura vegetal, sal, extrato de soja, extrato de alecrim. Isento de ovos e leite de vaca. Biscoito adequado para consumo humano, isento de materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo de 90 a 100g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Semestral	Pacotes	100,00

LOTE 03				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Aletria (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada.	Mensal	Pacotes	600,00
02	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Ave Maria (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	8.200,00

LOTE 03				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
03	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Parafuso (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Pacotes	14.400,00
04	Macarrão de sêmola SEM OVOS tipo penne (500g/pacote): produto constituído por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada. Quantidade máxima por entrega: 1.000 pacotes.	Mensal	Pacotes	2.000,00
05	Macarrão mini penne com quinoa: macarrão tipo mini penne tricolor com quinoa, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, gordura trans 0g, sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. Quantidade máxima por entrega: 500 pacotes.	Mensal	Pacotes	1.000,00

LOTE 04				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo

LOTE 04				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Suco de caju (500mL/frasco): produto composto por água, suco concentrado de caju, acidulante, aromatizante, estabilizante, conservadores. Isento de glúten e sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 5 a 8 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Frascos	7.800,00
02	Suco de goiaba (500mL/frasco): produto composto por suco de goiaba, água, acidulante, conservante, corante. Isento de glúten e sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 2 a 4 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Frascos	3.600,00
03	Suco de maracujá (500mL/frasco): produto composto por água, suco concentrado de maracujá, acidulante, conservantes, corante. Isento de glúten e amido. Sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 4 a 8 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	Frascos	3.600,00

LOTE 05				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Maçã Nacional (extra, classificação 165): extra, classificação 165. Apresentar polpa intacta e firme, casca vermelha, íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Estar bem desenvolvida e madura, possuir sabor e odor característicos. Acondicionada em caixa de papelão reforçada com bandejas entre as camadas, sem apresentar danos e devidamente identificada contendo 18Kg do produto (peso líquido). Quantidade aproximada por entrega: 864Kg.	Semanal	KG	23.400,00

LOTE 06				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Iogurte sabor morango sem açúcar (130g): composto por leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Isento de adição de açúcar. Não conter glúten. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo de 130g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Apresentar juntamente com amostra; Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo no SIF/SISB/SISP ou SIM e laudo bromatológico.	Única	Unidades	7.000,00
02	Alimento vegetal (de soja ou arroz), sabor morango (130g a 200g). ISENTO DE LEITE. Apresentar aspecto líquido, homogêneo, com cor, odor e sabor característico. Isento de materiais estanhos e parasitas. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada, contendo de 130g a 200g de peso líquido e devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Única	Unidades	200,00

LOTE 07				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Almôndega bovina crua congelada de 15g a 25g (1 a 2Kg/pacote): produto composto por carne bovina enriquecido com orapronobis. Isento de temperos industrializados, pimenta, fragmentos de ossos, peles, cartilagens, nervos. Congelado individualmente. O produto deve apresentar-se com cor, odor e sabor característicos. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, sem apresentar danos e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 600Kg.	Quinzenal	KG	4.200,00

LOTE 07				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
02	<p>Carne bovina sem osso (patinho) em iscas (1 a 2Kg/pacote): carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em iscas, medindo 1 x 4cm aproximadamente, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. Iscas de tamanho padronizado e uniforme em seu comprimento, largura e altura. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.080Kg.</p>	Quinzenal	KG	22.500,00

LOTE 07				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
03	Carne bovina (patinho) moída (1 a 2Kg/pacote): carne bovina in natura congelada moída (Patinho), congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.080Kg.	Quinzenal	KG	23.400,00
04	Carne bovina (patinho) - bife a role (1 a 2Kg/pacote): carne bovina (Patinho) in natura em bife a role, recheado com cenoura e vagem, congelada através de congelamento individual (IQF) e com peso médio unitário de 50g a 60g. Isento de objetos perfurantes. Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.	Quinzenal	KG	3.000,00

LOTE 07				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
05	<p>Carne bovina (lagarto) em isca (1 a 2Kg/pacote): carne bovina in natura (lagarto), isento de osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento e 0,3 a 0,5cm de espessura, e congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.500Kg.</p>	Quinzenal	KG	3.000,00

LOTE 08				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo

LOTE 08				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	<p>Pernil suíno em cubos (2 Kg/pacote): carne in natura congelada de suíno sem osso (pernil), em cubos medindo 2 x 2 cm, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de pele, veias, cartilagens, aponeuroses, fragmento de ossos, tendões). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 660Kg.</p>	Mensal	KG	4.200,00
02	<p>Pernil suíno em tiras com legumes, congelado (2 Kg/pacote): carne in natura de suíno sem osso (pernil), cortada em tiras de 2x3cm, acrescida de legumes (cenoura, milho e ervilha, correspondendo no máximo a 30% do peso líquido) e congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de pele, veias, cartilagens, aponeuroses, fragmento de ossos, tendões). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 800Kg.</p>	Mensal	KG	3.000,00

LOTE 08				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
03	Linguiça calabresa cozida e defumada (2,5Kg/pacote): Sem pimenta, preparada com carnes de 1ª qualidade, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem gordura aparente, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, devidamente rotulada e com vedação termossoldada contendo 2,5 Kg do produto (peso líquido). Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, sem apresentar danos, e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Quantidade máxima por entrega: 330Kg.	Mensal	KG	660,00

LOTE 09				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
01	Coxa/Sobrecoxa de frango desossada (in natura, congelada): in natura, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/ penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada. Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada devidamente rotulada, conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.300Kg.	Quinzenal	KG	27.000,00
02	Peito de frango sem osso e sem pele (in natura, congelado): in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/ penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada. Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada devidamente rotulada, conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.	Quinzenal	KG	12.000,00

LOTE 09				
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo
03	Peito de frango sem osso em tiras (2 Kg/pacote): peito de frango sem osso e sem pele, in natura, cortado em tiras de 2x3cm e congelado através de congelamento individual rápido (IQF). Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada contendo 2 Kg do produto (peso líquido). Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, sem apresentar danos, e devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.	Quinzenal	KG	13.000,00
04	Almôndega de frango crua congelada (bolinho de carne de frango) de 15g a 25g (1Kg/pacote): produto composto por carne de frango (sobrecosta e peito), sal e orapronobis. Isento de temperos industrializados, pimenta, fragmentos de ossos, peles, penas, cartilagens, nervos. Congelado individualmente. O produto deve apresentar-se com cor, odor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada; com peso líquido de 1Kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, sem apresentar danos e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 600Kg.	Quinzenal	KG	2.000,00
05	Peito de frango cozido, desfiado e congelado (2Kg/pacote): peito de frango cozido e desfiado composto apenas com peito de frango e orapronobis. Isento de temperos industrializados, fragmentos de ossos, peles, penas, cartilagens, nervos, tendão. Isento de aditivo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada; com peso líquido de 2Kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 800Kg.	Quinzenal	KG	2.000,00

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO

2.1. Justificativa: Aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação, mediante o Sistema de Registro de Preços (SRP).

2.2. Objetivo: Garantir o suprimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios, com a qualidade e especificações exigidas, para o atendimento das necessidades nutricionais e do cardápio da alimentação escolar da rede municipal e estadual.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1 Descrição completa das especificações, periodicidade de entrega e quantitativos anuais dos produtos.

LOTE 1			
Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Açúcar cristal (5Kg/pacote): produto obtido da cana de açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado contendo 5Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo no máximo 30Kg do produto. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	2.400 pacotes
2	Adoçante dietético líquido – 100% stevia (80mL/frasco): composto por água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Isento de lactose, glúten e açúcar, aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k. Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em frasco resistente, em bisnaga com bico dosador de gotas, contendo 80mL de peso líquido. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	50 frascos
3	Amido de milho (500g/pacote): produto derivado do milho pela moagem de seu grão, deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Apresentar sob forma de pó branco devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, umidade, bolores, ranço e vestígios de insetos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	260 pacotes
4	Arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 10g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,8mg a 1,,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodor e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.	Mensal	12.000 pacotes
5	Bebida vegetal a base de soja (1L): líquido, sabor original, apresentar aspecto líquido, homogêneo e limpo, cor branca, odor e sabor característico. Isento de materiais estanhos e parasitas. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada, contendo 1L de peso líquido e devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	1.200 litros

6	Chocolate em pó 32% cacau (1Kg/pacote): composto por cacau em pó (mínimo 32%), açúcar organico, maltodextrina, vitaminas e minerais (no mínimo ferro e vitaminas), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Isento de açúcar, glúten, amido, fécula, óleo e gordura trans. A mistura deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, fácil preparo por dissolução em leite integral e apresentar a fluidez característica de achocolatado. Acondicionado em embalagem primária resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	3.100 pacotes
7	Achocolatado em pó solúvel diet, sem açúcar (180 a 250g/frasco): composto por maltodextrina, cacau em pó, vitaminas e ferro, lecitina de soja, edulcorantes e aromatizante. Isento de açúcar, glúten, amido, fécula, óleo e gordura trans. Acondicionado em embalagem primária resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 180 a 250g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	400 potes
8	Colorau em pó (1Kg/pacote): produto composto por fubá e urucum; pó fino de cor vermelho-alaranjada com cheiro e sabor próprios; não apresentar cheiro acre ou rançoso, nem conter substâncias estranhas a sua composição; acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1 kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente; embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada	Mensal	1.000 pacotes
9	Farinha de mandioca (500g/pacote): Farinha de mandioca tipo 1, grupo bijusada, acidez baixa. Isenta de umidade, ranço, matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente selada, contendo 500g do produto (peso líquido).	Mensal	3.000 pacotes
10	Farinha de trigo (1Kg/pacote): farinha especial, tipo 1, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, enriquecida com ferro e ácido fólico, de coloração branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço, e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem primária de material resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Mensal	1.000 pacotes
11	Feijao carioca grupo 1, tipo 1: Composição nutricional por porção de 60 g: vct: 210 kcal, carboidratos 40 g, proteínas 13 g, gorduras totais 0,9 g, gorduras saturadas: 0,3 g; fibras 13 g, sódio 0 mg, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. Feijão comum, de procedência nacional, máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, Isento de fermentação e mofo, odores e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 1 kg. De plástico atóxico, transparente, resistente e termo selada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30 kg. No momento da entrega o produto devera apresentar prazo de validade mínima de 05 meses.	Mensal	12.600 Kg
12	Feijão preto (1Kg/pacote): grãos de feijão preto “in natura”, grupo I, comum, classe preto, tipo 1, composto por no mínimo de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, de safra corrente. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1 Kg do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada. Quantidade máxima por entrega: 330kg.	Mensal	630 Kg

13	Fermento químico em pó (250g/lata): produto composto por amido de milho e/ou amido de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagem primária atóxica hermeticamente selado, contendo 250g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxico, resistente e lacrada.	Mensal	288 latas
14	Fórmula láctea infantil de partida (800g/lata): fórmula láctea infantil modificada, em pó, indicada para alimentação de lactentes de 0 a 6 meses de idade, com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA, enriquecido com oligoelementos como o sulfato ferroso e outros sais minerais, vitaminas, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, taurina, inositol, nucleotídeos. Isenta de sacarose. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 800 gramas de peso líquido. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, atender as normas vigentes para fórmula destinada a lactentes.	Mensal	270 latas
15	Fórmula láctea infantil de seguimento (800g/lata): fórmula láctea infantil modificada, em pó, indicada para alimentação de lactentes de 6 a 12 meses de idade, com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA, enriquecido com oligoelementos como o sulfato ferroso e outros sais minerais, vitaminas, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, inositol, nucleotídeos. Isenta da sacarose. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 800 gramas de peso líquido. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, atender as normas vigentes para fórmula destinada a lactentes.	Mensal	840 latas
16	Fubá mimoso (500g/pacote): farinha de milho obtida da moagem fina do milho, enriquecida com ferro e ácido fólico, na cor amarela. Isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	3.900 Pacotes
17	Goiabada cremosa (4,8Kg/balde): composta por goiaba, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto; sem glúten; com consistência cremosa, cor avermelhada, sabor e odor característicos; sem adição de corantes; isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em baldes hermeticamente fechados, de material atóxico, resistente e intacto, contendo 4,8Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	200 baldes
18	Grão de bico (400g): grão de bico, grão in natura, tipo 01, de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 400g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	1.000 Pacotes
19	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 7g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e registro nos órgãos de inspeção sanitária.	Mensal	1.000 pacotes

20	Leite de vaca UHT integral SEM LACTOSE (1L): composto por leite de vaca integral, enzima lactase. Apresentar aspecto líquido, homogêneo e limpo, cor branca, odor e sabor característico. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 1 litro. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	Mensal	3.240 Litros
21	Lentilha (400 a 500g/pacote): lentilha, grão in natura, tipo 01, de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 400 a 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	1.000 pacotes
22	Louro em folhas (30g/pacote): louro em folhas secas, de primeira qualidade, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selada, contendo 30g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	1.000 pacotes
23	Melhorador para produtos de panificação (4Kg/pacote): preparado para produtos de panificação, composto por amido de milho e/ou fécula de mandioca, estearoil-2-lactil lactado de cálcio, estabilizantes monooleato de sorbitana ou polisorbato 80, ácido ascórbico. Rendimento de 500 gramas de melhorador para cada 50Kg de farinha. Conservação em local fresco (no máximo a 25°C), seco, limpo, evitando a presença de produtos que exalem cheiro forte. Embalagem primária deve ser de polietileno, atóxico, resistente, lacrada, contendo 4Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo 20Kg do produto.	Mensal	320 Kg
24	Milho Verde em conserva sem sal (1,7Kg/sachê): produto composto por grãos de milho e água. Isento de adição de sal e outros aditivos. Os grãos devem estar íntegros, tenros, de coloração amarelo-vivo, uniformes e isentos de impurezas. Produto esterilizado/termicamente processado, isento de grãos escurecidos, fermentados, mofados, amassados, imaturos ou danificados. Livre de parasitas, larvas, sujidades, corpos estranhos e matérias contaminantes. Acondicionado em sachê (embalagem flexível laminada), selado, íntegro, resistente, próprio para alimentos e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem primária deverá assegurar vedação total, sem vazamentos, rasgos ou estufamentos. Conter no mínimo 2Kg de peso líquido e no mínimo 1,7Kg de peso drenado.	Mensal	1.000 unidades
25	Óleo de soja (900mL): produto refinado, com antioxidante ácido cítrico. Apresenta cor levemente amarelado, límpido com odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, com tampa inviolável, isento de rachaduras, amassados, oxidação ou estufamento, contendo 900mL do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, lacrada, contendo no máximo 20 frascos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	9.000 Frascos
26	Orégano (100g/pacote): orégano, em folhas secas, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 100g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	1.000 pacotes
27	Sal Refinado Iodado (1Kg/pacote): produto composto por cloreto de sódio, iodato de potássio, antiuementante ferrocianeto de sódio. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 1Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	4.800 Kg

28	Trigo para quibe (500g/pacote): grãos limpos processados de trigo para quibe. Isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	240 pacotes
29	Vinagre de álcool (750mL/frasco): produto composto por fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez 4,0%. Produto incolor, translúcido, com odor e sabor característico. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selado, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 750ml do produto (peso líquido) e estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. A Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	3.800 Frascos

LOTE 2

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Biscoito Doce Integral – Maisena (300 a 400g/pacote): produto composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizantes, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e/ou metabissulfito de sódio. Biscoito adequado para consumo humano, sem partes quebradas ou rachaduras, ou materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo de 300 a 400g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada.	Semestral	4.200 pacotes
2	Biscoito de polvilho (200g/pct): produto composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite de leite em pó e/ou soro de leite em pó. Biscoito adequado para consumo humano, isento de materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 200g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Semestral	1.100 pacotes
3	Biscoito de polvilho sem ovos e leite (90 a 100g/pct): produto composto por polvilho, gordura vegetal, sal, extrato de soja, extrato de alecrim. Isento de ovos e leite de vaca. Biscoito adequado para consumo humano, isento de materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo de 90 a 100g do produto (peso líquido) e devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada.	Semestral	100 pacotes

LOTE 3

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Aletria (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada.	Mensal	600 pacotes

2	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Ave Maria (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	8.200 pacotes
3	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Parafuso (500g/pacote): produto constituído por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	14.400 pacotes
4	Macarrão de sêmola SEM OVOS tipo penne (500g/pacote): produto constituído por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Isento de ovos, corantes artificiais, sujidades, parasitas, deterioração. Apresentar coloração amarela. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser de papelão ondulado reforçado, lacrada e devidamente identificada. Quantidade máxima por entrega: 1.000 pacotes.	Mensal	2.000 pacotes
5	Macarrão mini penne com quinoa: macarrão tipo mini penne tricolor com quinoa, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, gordura trans 0g, sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas. Quantidade máxima por entrega: 500 pacotes.	Mensal	1.000 pacotes

LOTE 4

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Suco de caju (500mL/frasco): produto composto por água, suco concentrado de caju, acidulante, aromatizante, estabilizante, conservadores. Isento de glúten e sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 5 a 8 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	7.800 Frascos

2	Suco de goiaba (500mL/frasco): produto composto por suco de goiaba, água, acidulante, conservante, corante. Isento de glúten e sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 2 a 4 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	3.600 Frascos
3	Suco de maracujá (500mL/frasco): produto composto por água, suco concentrado de maracujá, acidulante, conservantes, corante. Isento de glúten e amido. Sem adição de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 4 a 8 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	Mensal	3.600 Frascos

LOTE 5

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Maçã Nacional (extra, classificação 165): extra, classificação 165. Apresentar polpa intacta e firme, casca vermelha, íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Estar bem desenvolvida e madura, possuir sabor e odor característicos. Acondicionada em caixa de papelão reforçada com bandejas entre as camadas, sem apresentar danos e devidamente identificada contendo 18Kg do produto (peso líquido). Quantidade aproximada por entrega: 864Kg.	Semanal	23.400 Kg

LOTE 6

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
1	Iogurte sabor morango sem açúcar (130g): composto por leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Isento de adição de açúcar. Não conter glúten. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo de 130g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Apresentar juntamente com amostra; Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo no SIF/SISB/SISP ou SIM e laudo bromatológico.	Única	7.000 unidades
2	Alimento vegetal (de soja ou arroz), sabor morango (130g a 200g). ISENTO DE LEITE. Apresentar aspecto líquido, homogêneo, com cor, odor e sabor característico. Isento de materiais estanhos e parasitas. Produto acondicionado em embalagem adequada, hermeticamente vedada, contendo de 130g a 200g de peso líquido e devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Única	200 unidades

LOTE 7

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
------	---------	--------------------------	----------------------------

1	<p>Almôndega bovina crua congelada de 15g a 25g (1 a 2Kg/pacote): produto composto por carne bovina enriquecido com orapronobis. Isento de temperos industrializados, pimenta, fragmentos de ossos, peles, cartilagens, nervos. Congelado individualmente. O produto deve apresentar-se com cor, odor e sabor característicos. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, sem apresentar danos e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 600Kg.</p>	Quinzenal	4.200 Kg
2	<p>Carne bovina sem osso (patinho) em iscas (1 a 2Kg/pacote): carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em iscas, medindo 1 x 4cm aproximadamente, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. Iscas de tamanho padronizado e uniforme em seu comprimento, largura e altura. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.080Kg.</p>	Quinzenal	22.500 Kg
3	<p>Carne bovina (patinho) moída (1 a 2Kg/pacote): carne bovina in natura congelada moída (Patinho), congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.080Kg.</p>	Quinzenal	23.400 Kg

4	<p>Carne bovina (patinho) - bife a role (1 a 2Kg/pacote): carne bovina (Patinho) in natura em bife a role, recheado com cenoura e vagem, congelada através de congelamento individual (IQF) e com peso médio unitário de 50g a 60g. Isento de objetos perfurantes. Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.</p>	Quinzenal	3.000 Kg
5	<p>Carne bovina (lagarto) em isca (1 a 2Kg/pacote): carne bovina in natura (lagarto), isento de osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponeuroses. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento e 0,3 a 0,5cm de espessura, e congelada através de congelamento individual (IQF). Produto isento de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso da gordura aderida, cartilagens e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.500Kg.</p>	Quinzenal	3.000 Kg

LOTE 8			
Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)

1	Pernil suíno em cubos (2 Kg/pacote): carne in natura congelada de suíno sem osso (pernil), em cubos medindo 2 x 2 cm, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de pele, veias, cartilagens, aponeuroses, fragmento de ossos, tendões). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 660Kg.	Mensal	4.200 Kg
2	Pernil suíno em tiras com legumes, congelado (2 Kg/pacote): carne in natura de suíno sem osso (pernil), cortada em tiras de 2x3cm, acrescida de legumes (cenoura, milho e ervilha, correspondendo no máximo a 30% do peso líquido) e congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de pele, veias, cartilagens, aponeuroses, fragmento de ossos, tendões). A carne deve apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 800Kg.	Mensal	3.000 Kg
3	Linguiça calabresa cozida e defumada (2,5Kg/pacote): Sem pimenta, preparada com carnes de 1ª qualidade, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem gordura aparente, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, devidamente rotulada e com vedação termossoldada contendo 2,5 Kg do produto (peso líquido). Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, sem apresentar danos, e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Quantidade máxima por entrega: 330Kg.	Mensal	660 Kg

LOTE 9

Item	Produto	Periodicidade da Entrega	Quantidade Anual (Unidade)
-------------	----------------	---------------------------------	-----------------------------------

1	Coxa/Sobrecoxa de frango desossada (in natura, congelada): in natura, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada. Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada devidamente rotulada, conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade aproximada por entrega: 1.300Kg.	Quinzenal	27.000 Kg
2	Peito de frango sem osso e sem pele (in natura, congelado): in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada. Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada devidamente rotulada, conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.	Quinzenal	12.000 Kg
3	Peito de frango sem osso em tiras (2 Kg/pacote): peito de frango sem osso e sem pele, in natura, cortado em tiras de 2x3cm e congelado através de congelamento individual rápido (IQF). Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas/penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada contendo 2 Kg do produto (peso líquido). Não apresentar perfurações. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, sem apresentar danos, e devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 1.200Kg.	Quinzenal	13.000 Kg
4	Almôndega de frango crua congelada (bolinho de carne de frango) de 15g a 25g (1Kg/pacote): produto composto por carne de frango (sobrecoxa e peito), sal e orapronobis. Isento de temperos industrializados, pimenta, fragmentos de ossos, peles, penas, cartilagens, nervos. Congelado individualmente. O produto deve apresentar-se com cor, odor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada; com peso líquido de 1Kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, sem apresentar danos e devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 600Kg.	Quinzenal	2.000 Kg

5	Peito de frango cozido, desfiado e congelado (2Kg/pacote): peito de frango cozido e desfiado composto apenas com peito de frango e orapronobis. Isento de temperos industrializados, fragmentos de ossos, peles, penas, cartilagens, nervos, tendão. Isento de aditivo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, devidamente rotulada e com vedação termossoldada; com peso líquido de 2Kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos, devidamente identificada. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo refrigerado, conforme determina a legislação vigente. Quantidade máxima por entrega: 800Kg.	Quinzenal	2.000 Kg
---	---	-----------	----------

4. LOCAIS DE EXECUÇÃO E ENTREGA

4.1. Local de Entrega: A entrega dos itens deverá ser realizada na sede da Cozinha Piloto/Setor de Merenda Escolar, no seguinte endereço: Rua Irmãos Chrisóstomo de Oliveira, 372 – Vila Fátima, Penápolis/SP.

4.2. Dias e Horários de Entrega:

Itens dos Lotes 1, 2, 3, 4 e 6: Segunda a sexta-feira, das 07:00 às 11:00 ou das 13:00 às 16:00.

Item do Lote 5: Segunda-feira, das 07:00 às 09:00.

Itens dos Lotes 7,8 e 9: Quarta-feira, das 07:00 às 09:00.

4.3. Logística e Coordenação de Entregas:

a) Agendamento Prévio: É obrigatório o agendamento da entrega com o Setor de Merenda Escolar (Cozinha Piloto) com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas antes da data prevista. O agendamento deverá respeitar os dias e horários estipulados no item 4.2 e a capacidade de recebimento da unidade.

b) Responsabilidade do Fornecedor: A Contratada será integralmente responsável pelo transporte, descarregamento e colocação dos produtos no local indicado pelo Fiscal, incluindo a organização inicial em estoque/câmara fria/refrigerador, conforme as características do gênero alimentício.

c) Transporte Adequado: O transporte deverá ser feito em veículo limpo, em bom estado de conservação, e que atenda às exigências da ANVISA e do MAPA, especialmente quanto à manutenção da cadeia do frio para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, sob pena de recusa imediata da entrega.

d) Prioridade de Recebimento: As entregas dos produtos perecíveis e de maior urgência terão prioridade nos horários estipulados (07:00 às 09:00). A Contratante poderá ajustar horários para evitar a sobreposição de veículos e o congestionamento da área de recebimento.

5. REAJUSTAMENTO, REPACTUAÇÃO, ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. O preço registrado na Ata de Registro de Preços será fixo e irrevogável pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura da Ata. Aplicam-se as seguintes disposições da Lei nº 14.133/2021:

a) Reequilíbrio Econômico-Financeiro (Art. 131): O contratado fará jus ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato nos casos de ocorrência de fato superveniente, imprevisível ou previsível, de consequências incalculáveis, que acarretem onerosidade excessiva.

b) Atualização de Preço (Art. 135): Os preços registrados poderão ser alterados por solicitação do fornecedor, desde que comprovada a elevação dos custos, respeitado o equilíbrio econômico-financeiro da ata, e a critério da Administração, mediante comprovação de que o preço se mantém vantajoso.

6. AMOSTRA E FICHA TÉCNICA

- 6.1. Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e MAPA e apresentar registro nos órgãos competentes.
- 6.2. A empresa licitante declarada provisoriamente vencedora do certame deverá apresentar, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a amostra e a ficha técnica devidamente assinada pelo Responsável Técnico de cada item.
- 6.3. Para os itens Lote 1: 19 e 20, todos os itens do Lote 7, todos os itens do Lote 8 e todos os itens do Lote 9 deverá ser apresentado o Certificado de Inspeção Sanitária atualizado junto à apresentação de Ficha Técnica.
- 6.4. A amostra, a ficha técnica e o Certificado de Inspeção Sanitária atualizado deverão ser apresentadas no Setor de Merenda Escolar (Cozinha Piloto).

7. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- 7.1. A licitação será processada na modalidade Pregão Eletrônico (na forma de Registro de Preços), com critério de julgamento de Menor Preço, conforme a Lei nº 14.133/2021.

8. PERÍODO DA VIGÊNCIA

- 8.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso e a critério da administração, com renovação, inclusive, do(s) quantitativo(s), e mediante anuência do(s) fornecedor(es).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. São obrigações da contratante:
- 9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações.
- 9.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades.
- 9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
- 9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos.
- 9.1.6. A prefeitura não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. São obrigações da contratada:
- 10.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta.
- 10.1.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- 10.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 10.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da notificação, o objeto com avarias ou defeitos.
- 10.1.5. Comunicar à 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.
- 10.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação

exigidas na licitação.

10.1.7. Comprovação através de apresentação e entrega de declaração da empresa que se compromete em possuir em seu quadro, na data da assinatura do contrato, pessoal técnico adequado, devidamente qualificado.

11. PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o licitante/adjudicatário que:

12.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato ou instrumento equivalente;

12.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

12.1.4. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.5. Não celebrar a Ata, contrato ou instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

12.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;

12.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

12.2. O atraso injustificado no fornecimento do objeto ensejará multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente, que será deduzida dos pagamentos que lhe forem devidos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, conforme determina o Art. nº 162, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.3. A inexecução total ou parcial do objeto, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do Art. nº 156, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

12.3.1. Advertência por escrito;

12.3.2. Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de 1,0% (um por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, por dia de atraso, podendo ser aplicado o Art. nº 156, § 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

12.3.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Penápolis/SP, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do Art. nº 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. Unidade Orçamentária: 02.09.05 - Serviço de Merenda

Dotação: 130 (3.3.90.32.99) - Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar

Fonte de Recurso: 02 - Transferência / Convênios Estaduais - Vinculados

Aplicação: 20010 - Merenda Escolar Estadual

13.2. Unidade Orçamentária: 02.09.05 - Serviço de Merenda

Dotação: 130 (3.3.90.32.99) - Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar

Fonte de Recurso: 05 - Transferência / Convênios Federal - Vinculados

Aplicação: 20009 - PNAE / FNDE - Merenda Escolar Federal

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

14.1. Fiscal:

Nome: Lara Medeiros Soares Domingues

Cargo: Nutricionista

14.2. Fiscal:

Nome: Larissa Avansi Marques Lino

Cargo: Chefe do Serviço de Alimentação Escolar

14.3. Gestora:

Nome: Ana Lucia de Souza Chuenque

Cargo: Diretora do Departamento de Apoio Ao Educando

ANEXO II – ESTIMATIVA DE PREÇOS

LOTE 01					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Açúcar cristal (5Kg/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	2.400,00	R\$ 23,74
02	Adoçante dietético líquido – 100% stevia (80mL/frasco): [...]	Mensal	Frascos	50,00	R\$ 10,00
03	Amido de milho (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	260,00	R\$ 7,31
04	Arroz longo fino, agulhinha: [...]	Mensal	Pacotes	12.000,00	R\$ 25,39
05	Bebida vegetal a base de soja (1L): [...]	Mensal	Litros	1.200,00	R\$ 11,00
06	Chocolate em pó 32% cacau (1Kg/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	3.100,00	R\$ 36,94
07	Achocolatado em pó solúvel diet, sem açúcar (180 a 250g/frasco): [...]	Mensal	Potes	400,00	R\$ 18,25
08	Colorau em pó (1Kg/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 18,50
09	Farinha de mandioca (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	3.000,00	R\$ 7,48
10	Farinha de trigo (1Kg/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 6,90
11	Feijão carioca grupo 1, tipo 1: [...]	Mensal	KG	12.600,00	R\$ 9,04
12	Feijão preto (1Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	630,00	R\$ 6,63
13	Fermento químico em pó (250g/lata): [...]	Mensal	Latas	288,00	R\$ 9,21
14	Fórmula láctea infantil de partida (800g/lata): [...]	Mensal	Latas	270,00	R\$ 128,00
15	Fórmula láctea infantil de seguimento (800g/lata): [...]	Mensal	Latas	840,00	R\$ 128,00
16	Fubá mimoso (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	3.900,00	R\$ 2,54
17	Goiabada cremosa (4,8Kg/balde): [...]	Mensal	Baldes	200,00	R\$ 72,27
18	Grão de bico (400g): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 13,00
19	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 56,00
20	Leite de vaca UHT integral SEM LACTOSE (1L): [...]	Mensal	Litros	3.240,00	R\$ 8,34
21	Lentilha (400 a 500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 9,67
22	Louro em folhas (30g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 5,00
23	Melhorador para produtos de panificação (4Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	320,00	R\$ 25,00
24	Milho Verde em conserva sem sal (1,7Kg/sachê): [...]	Mensal	Unidades	1.000,00	R\$ 22,88
25	Óleo de soja (900mL): [...]	Mensal	Frascos	9.000,00	R\$ 9,29
26	Orégano (100g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 6,84
27	Sal Refinado Iodado (1Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	4.800,00	R\$ 3,00
28	Trigo para quibe (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	240,00	R\$ 5,57
29	Vinagre de álcool (750mL/frasco): [...]	Mensal	Frascos	3.800,00	R\$ 3,83

LOTE 02					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Biscoito Doce Integral – Maisena (300 a 400g/pacote): [...]	Semestral	Pacotes	4.200,00	R\$ 9,00
02	Biscoito de polvilho (200g/pct): [...]	Semestral	Pacotes	1.100,00	R\$ 10,34

LOTE 02					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
03	Biscoito de polvilho sem ovos e leite (90 a 100g/pct): [...]	Semestral	Pacotes	100,00	R\$ 12,00

LOTE 03					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Aletria (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	600,00	R\$ 5,38
02	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Ave Maria (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	8.200,00	R\$ 4,62
03	Macarrão de sêmola SEM ovos tipo Parafuso (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	14.400,00	R\$ 4,90
04	Macarrão de sêmola SEM OVOS tipo penne (500g/pacote): [...]	Mensal	Pacotes	2.000,00	R\$ 7,50
05	Macarrão mini penne com quinoa: [...]	Mensal	Pacotes	1.000,00	R\$ 15,00

LOTE 04					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Suco de caju (500mL/frasco): [...]	Mensal	Frascos	7.800,00	R\$ 6,57
02	Suco de goiaba (500mL/frasco): [...]	Mensal	Frascos	3.600,00	R\$ 6,93
03	Suco de maracujá (500mL/frasco): [...]	Mensal	Frascos	3.600,00	R\$ 7,32

LOTE 05					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Maçã Nacional (extra, classificação 165): [...]	Semanal	KG	23.400,00	R\$ 14,98

LOTE 06					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Iogurte sabor morango sem açúcar (130g): [...]	Única	Unidades	7.000,00	R\$ 5,99
02	Alimento vegetal (de soja ou arroz), sabor morango (130g a 200g). ISENTO DE LEITE. [...]	Única	Unidades	200,00	R\$ 4,49

LOTE 07					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Almôndega bovina crua congelada de 15g a 25g (1 a 2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	4.200,00	R\$ 27,15
02	Carne bovina sem osso (patinho) em iscas (1 a 2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	22.500,00	R\$ 38,56

LOTE 07					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
03	Carne bovina (patinho) moída (1 a 2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	23.400,00	R\$ 37,20
04	Carne bovina (patinho) - bife a role (1 a 2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	3.000,00	R\$ 51,46
05	Carne bovina (lagarto) em isca (1 a 2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	3.000,00	R\$ 53,00

LOTE 08					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Pernil suíno em cubos (2 Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	4.200,00	R\$ 29,41
02	Pernil suíno em tiras com legumes, congelado (2 Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	3.000,00	R\$ 35,60
03	Linguiça calabresa cozida e defumada (2,5Kg/pacote): [...]	Mensal	KG	660,00	R\$ 21,90

LOTE 09					
Item	Descrição Simplificada	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor de Referência Unit.
01	Coxa/Sobrecoxa de frango desossada (in natura, congelada): [...]	Quinzenal	KG	27.000,00	R\$ 20,83
02	Peito de frango sem osso e sem pele (in natura, congelado): [...]	Quinzenal	KG	12.000,00	R\$ 21,37
03	Peito de frango sem osso em tiras (2 Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	13.000,00	R\$ 22,83
04	Almôndega de frango crua congelada (bolinho de carne de frango) de 15g a 25g (1Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	2.000,00	R\$ 38,55
05	Peito de frango cozido, desfiado e congelado (2Kg/pacote): [...]	Quinzenal	KG	2.000,00	R\$ 34,44

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Observação: a proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.

Proposta de Preços

Pregão Eletrônico nº 028/2026 – Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69 – Edital nº 3.224/2026

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação.

Razão Social:

CNPJ:

Endereço Completo:

Telefone:

E-mail:

LOTE 01						
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor Unitário	Valor Total
01	Açúcar cristal (5Kg/pacote): produto obtido da cana de açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado contendo 5Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo no máximo 30Kg do produto. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	2.400,00		

LOTE 01						
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor Unitário	Valor Total
02	Adoçante dietético líquido – 100% stevia (80mL/frasco): composto por água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Isento de lactose, glúten e açúcar, aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k. Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em frasco resistente, em bisnaga com bico dosador de gotas, contendo 80mL de peso líquido. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Frascos	50,00		
03	Amido de milho (500g/pacote): produto derivado do milho pela moagem de seu grão, deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Apresentar sob forma de pó branco devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, umidade, bolores, ranço e vestígios de insetos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	260,00		
...		
...		
...		

A empresa _____ declara que:

- Nos preços estão inclusos todas as despesas e custos diretos e indiretos, decorrentes do fornecimento, tais como, mão de obra, tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, e, ainda, gastos com transporte e acondicionamento de produtos;
- A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias;
- O prazo de execução/entrega do objeto licitado será de acordo com o estabelecido no Edital desta licitação, a contar do recebimento da requisição de compra.

_____, _____ de _____ de 2026.
(Nome, RG, CPF, cargo e assinatura do representante legal)

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Observação: a declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.

**Declaração de Enquadramento como Microempresa (ME)
ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF n _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos Arts. 42 a 49 da Lei Federal Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, alterada pela Lei Federal Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, em concordância com o Art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2026.

(Nome, RG, CPF, cargo e assinatura do representante legal)

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO

Observação: a declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.

Declaração

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, participante do **Pregão Eletrônico nº 028/2026 – Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69**, **DECLARA**, sob as penas da Lei:

- que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, que está ciente de todos os requisitos de habilitação e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

- que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme §§ 4º e 5º do Art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/2019;

- que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

- que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho, conforme legislação vigente pertinente ao seu ramo de atividade;

- que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal; e

- que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal.

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2026.

(Nome, RG, CPF, cargo e assinatura do representante legal)

**ANEXO VI – MODELO DE CADASTRO DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA ATA DE
REGISTRO DE PREÇOS**

Observação: o documento deverá ser apresentado em papel timbrado da empresa.

Cadastro do Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços

Pregão Eletrônico nº 028/2026 – Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69 – Edital nº 3.224/2026

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação.

Contratante: Município de Penápolis

Empresa:

Nome:

Cargo:

RG:

CFP:

Data de Nascimento:

Endereço Residencial Completo ^[1]:

Endereço Comercial Completo ^[2]:

Telefones/DDD:

E-mail Institucional:

E-mail Pessoal:

ANEXO VII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2026

O **MUNICÍPIO DE PENÁPOLIS**, na qualidade de Órgão Gerenciador, inscrito no CNPJ sob o nº 49.576.416/0001-41, situado na Avenida Marginal Maria Chica, nº 1.400, Centro, nesta cidade de Penápolis, estado de São Paulo, CEP: 16.300-005, Telefone: (18) 3654-2500 / 3654-2552, e-mail: sep.penapolis@gmail.com, neste ato representado pelo Sr. _____, Prefeito Municipal, brasileiro, solteiro, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, nascido em _____, residente na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, CEP: _____, e-mail: _____, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico nº 028/2026, Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69, RESOLVE registrar os preços da Fornecedor Beneficiária _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, estado do _____, CEP: _____, Telefone: _____, e-mail: _____, neste ato representada por seu representante legal, o Sr. _____, brasileiro, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, nascido em _____, residente na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, estado do _____, CEP: _____, e-mail: _____, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021, Lei Federal Complementar nº 123 de 17/12/2006, e Decreto Municipal nº 7.845 de 25/03/2024, com suas alterações posteriores, dentre outras cominações legais, e, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente Ata, o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios, por lote, destinados à alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação**, conforme Pregão Eletrônico nº 028/2026 – Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69, sob o regime de menor preço por lote, pelo período de 01 (um) ano.

2. DA FORMA DE EXECUÇÃO:

2.1. A Fornecedor Beneficiária deverá realizar o fornecimento em conformidade com as especificações do Pregão Eletrônico nº 028/2026 – Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69.

2.2. LOCAIS DE EXECUÇÃO E ENTREGA:

2.2.1. Local de Entrega: A entrega dos itens deverá ser realizada na sede da Cozinha Piloto/Setor de Merenda Escolar, no seguinte endereço: Rua Irmãos Chrisóstomo de Oliveira, 372 – Vila Fátima, Penápolis/SP.

2.2.2. Dias e Horários de Entrega:

2.2.2.1. Itens dos Lotes 1, 2, 3, 4 e 6: Segunda a sexta-feira, das 07:00 às 11:00 ou das 13:00 às 16:00.

2.2.2.2. Item do Lote 5: Segunda-feira, das 07:00 às 09:00.

2.2.2.3. Itens dos Lotes 7,8 e 9: Quarta-feira, das 07:00 às 09:00.

2.2.3. Logística e Coordenação de Entregas:

2.2.3.1. a) Agendamento Prévio: É obrigatório o agendamento da entrega

com o Setor de Merenda Escolar (Cozinha Piloto) com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas antes da data prevista. O agendamento deverá respeitar os dias e horários estipulados no item 4.2 e a capacidade de recebimento da unidade.

2.2.3.2. b) Responsabilidade do Fornecedor: A Contratada será integralmente responsável pelo transporte, descarregamento e colocação dos produtos no local indicado pelo Fiscal, incluindo a organização inicial em estoque/câmara fria/refrigerador, conforme as características do gênero alimentício.

2.2.3.3. c) Transporte Adequado: O transporte deverá ser feito em veículo limpo, em bom estado de conservação, e que atenda às exigências da ANVISA e do MAPA, especialmente quanto à manutenção da cadeia do frio para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, sob pena de recusa imediata da entrega.

2.2.3.4. d) Prioridade de Recebimento: As entregas dos produtos perecíveis e de maior urgência terão prioridade nos horários estipulados (07:00 às 09:00). A Contratante poderá ajustar horários para evitar a sobreposição de veículos e o congestionamento da área de recebimento.

2.3. Os produtos a serem fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação vigente, assim como atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

2.4. Constatada alguma irregularidade no objeto fornecido, o município poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

2.5. O quantitativo total expresso nesta Ata é estimado e representa a previsão da secretaria requisitante, pelo prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços.

2.6. O preço registrado para cada item e a indicação dos respectivos fornecedores será divulgado no site oficial da prefeitura e ficarão disponibilizados durante a vigência desta Ata.

2.7. A existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.8. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo Órgão Gerenciador do registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no Art. 95, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES E ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES:

3.1. O Órgão Gerenciador da presente Ata é o identificado em seu preâmbulo.

3.2. Não há outros Órgãos participantes no presente Registro de Preços.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso e a critério da administração, com renovação, inclusive, do(s) quantitativo(s), e mediante anuência do(s) fornecedor(es).

5. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

5.1. Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na Proposta são as que seguem:

LOTE 01						
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor Unitário	Valor Total
01	Açúcar cristal (5Kg/pacote): produto obtido da cana de açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado contendo 5Kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico resistente, lacrada, contendo no máximo 30Kg do produto. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Mensal	Pacotes	2.400,00		

LOTE 01						
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor Unitário	Valor Total
02	<p>Adoçante dietético líquido – 100% stevia (80mL/frasco): composto por água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Isento de lactose, glúten e açúcar, aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k. Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos.</p> <p>Acondicionado em frasco resistente, em bisnaga com bico dosador de gotas, contendo 80mL de peso líquido. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.</p>	Mensal	Frascos	50,00		
03	<p>Amido de milho (500g/pacote): produto derivado do milho pela moagem de seu grão, deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Apresentar sob forma de pó branco devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, umidade, bolores, ranço e vestígios de insetos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, hermeticamente selado, contendo 500g do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de material atóxico, resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.</p>	Mensal	Pacotes	260,00		
...		
...		
...		

LOTE 01						
Item	Descrição / Especificação	Entrega	Unidade	Previsão de Consumo	Valor Unitário	Valor Total

5.2. Nos preços estão inclusos todas as despesas e custos diretos e indiretos, decorrentes do fornecimento, tais como mão de obra tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, e, ainda, gastos com transporte e acondicionamento de produtos.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

6.1. O Órgão Gerenciador compromete-se pagar à Fornecedora Beneficiária, os valores registrados nesta Ata, sendo os pagamentos efetuados no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária.

6.2. A Fornecedora Beneficiária deverá emitir nota fiscal eletrônica, conforme Portaria CAT nº 162 de 29/12/2008.

6.2.1. Caso a Fornecedora Beneficiária seja a matriz, e o fornecimento do objeto licitado seja através de sua filial, a nota fiscal poderá ser emitida pela filial, desde que seja apresentada a respectiva comprovação de sua regularidade fiscal (TC-002310/009/07-TCE/SP, c/c REsp. nº 900.604/RN-STJ).

6.3. A Fornecedora Beneficiária deverá mencionar em sua Nota Fiscal, o número de sua conta bancária, uma vez que os pagamentos serão efetuados mediante crédito bancário.

6.4. Poderá haver retenções do Imposto de Renda (IR), se for o caso, conforme IN RFB nº 1.234/2012, alterada pela IN RFB nº 2.145/2023, para fins de IRRF nas contratações de bens e na prestação de serviços realizadas pelo Município de Penápolis/SP.

6.4.1. A Fornecedora Beneficiária deverá observar as regras da IN RFB nº 1.234/2012, alterada pela IN RFB nº 2.145/2023, em todos os documentos fiscais emitidos para o Município de Penápolis/SP, inclusive quanto ao correto destaque do valor de IR a ser retido.

6.4.2. Pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES Nacional **não** estarão sujeitas à retenção de IR.

7 . DO REAJUSTAMENTO, REPACTUAÇÃO, REVISÃO, SUPRESSÕES E ACRÉSCIMOS:

7.1. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados, pelo índice acumulado da variação do INPC/IBGE do período ou outro índice que vier a substituí-lo, após 01 (um) ano da data-base fixada nesta Ata: 26/02/2026.

7.2. Os preços registrados poderão ser alterados para reduzir ou elevar os custos, a pedido da Fornecedora Beneficiária ou do Órgão Gerenciador, mediante apresentação de documentos que comprovem a necessidade de alteração de preços, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor, com base no artigo 82, inciso VI da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 90, inciso III do Decreto Municipal nº 7.845/2024.

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

7.3. O pedido de revisão de preços será processado e julgado pelo Órgão Gerenciador.

8. DA DESPESA:

8.1. As despesas decorrentes desta Ata correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

8.1.1. Secretaria Municipal de Educação: **02.09.05.3.3.90.32.99** – Dotação nº **130** (Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar) – Fonte de Recurso e Aplicação: **02/20010** (Transferência / Convênios Estaduais – Vinculados - Merenda Escolar Estadual).

8.1.2. Secretaria Municipal de Educação: **02.09.05.3.3.90.32.99** – Dotação nº **130** (Material Distribuição Gratuita - Merenda Escolar) – Fonte de Recurso e Aplicação: **05/20009** (Transferência / Convênios Federais – Vinculados - PNAE / FNDE - Merenda Escolar).

8.2. Em cada requisição deverá constar o número da dotação orçamentária onerada para seu atendimento, sendo que a referida requisição somente poderá ser emitida após a confirmação, junto à Secretaria Municipal de Finanças, de disponibilidade financeira para o procedimento.

9. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:

9.1. O Órgão Gerenciador, através do(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF sob o nº _____, _____, acompanhará e fiscalizará a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. A fiscalização de que trata o item acima não exclui nem reduz a responsabilidade da Fornecedora Beneficiária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.1.2. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.2. A Gestão desta Ata de Registro de Preços será realizada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF sob o nº _____, _____.

9.3. O Fiscal e Gestor de contratos contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.

9.3.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se-á às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos.

9.4. O objeto desta Ata será recebido:

9.4.1. Definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência.

9.5. Os produtos a serem fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação vigente, assim como atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

9.6. Constatada alguma irregularidade no objeto fornecido, o município poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA BENEFICIÁRIA E DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

10.1. Das obrigações da Fornecedora Beneficiária:

10.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

10.1.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

10.1.3. 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);

10.1.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da Ata de Registro de Preços;

10.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da notificação, o objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

10.1.6. Comunicar ao Órgão Gerenciador, 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;

10.1.7. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.8. Comprovação através de apresentação e entrega de declaração da empresa que se compromete em possuir em seu quadro, na data da assinatura do contrato, pessoal técnico adequado, devidamente qualificado;

10.1.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata de Registro de Preços;

10.1.10. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 06 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do Art. 25, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021;

10.1.11. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no Art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

10.2. Das Obrigações do Órgão Gerenciador:

10.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.3. Comunicar à Fornecedora Beneficiária, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora Beneficiária, através de comissão/servidor especialmente designado;

10.2.5. Efetuar o pagamento à Fornecedora Beneficiária no valor correspondente ao fornecimento/execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.3. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Fornecedora Beneficiária com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado,

bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Fornecedor Beneficiária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DO CANCELAMENTO:

11.1. A Fornecedor Beneficiária terá seu Registro cancelado quando:

11.1.1. Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;

11.1.2. Não assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

11.1.3. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente desta ata, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

11.1.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, será formalizado por despacho fundamentado.

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

11.3.1. Por razão de interesse público; ou

11.3.2. A pedido do fornecedor, conforme previsto no Decreto nº 7.892/2013, ou outro que o substitua.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

12.1.1. De r causa à inexecução parcial ou total do contrato ou instrumento equivalente;

12.1.2. De r causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. N ã o mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.4. Não celebrar esta Ata, contrato ou instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

12.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato ou instrumento equivalente;

12.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;

12.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.2. O atraso injustificado no fornecimento do objeto ensejará multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente, que será deduzida dos pagamentos que lhe forem devidos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, conforme determina o Art. nº 162, da Lei

12.3. A inexecução total ou parcial do objeto, a Administração poderá aplicar à Fornecedora Beneficiária, as seguintes sanções administrativas, nos termos do Art. nº 156, da Lei Federal nº 14.133/2021:

12.3.1. Advertência por escrito;

12.3.2. Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de 1,0% (um por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, por dia de atraso, podendo ser aplicado o Art. nº 156, § 8º da Lei Federal nº 14.133/2021;

12.3.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Penápolis/SP, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do Art. nº 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. DAS RESPONSABILIDADES:

13.1. Todas as obrigações tributárias, fiscais, previdenciárias e/ou sociais resultantes do fornecimento, objeto deste Contrato, bem como os danos e prejuízos que a qualquer título causar ao Contratante e/ou a terceiros em decorrência de sua culpa ou dolo, serão de inteira responsabilidade da Contratada, até o término deste Contrato.

13.2. A Contratada deverá manter, durante a vigência deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

14. DA PUBLICAÇÃO:

14.1. O Órgão Gerenciador se compromete a publicar o extrato da presente Ata, nos termos da legislação pertinente.

15. DO FORO:

15.1. Fica eleito o foro da Comarca de Penápolis/SP, excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as dúvidas suscitadas desta Ata.

E, por estarem ambas as partes justas e acordadas, declaram aceitar todas as condições estabelecidas na presente Ata, pelo qual a firmam, na presença de duas testemunhas, em duas vias de igual forma e teor.

Penápolis, ____ de _____ de 2026.

p/ Órgão Gerenciador p/ Pregoeiro

p/ Fornecedora Beneficiária

Testemunhas:

1. _____ 2. _____

[1] **Endereço Completo:** rua/avenida, número, bairro, complemento, cidade, estado e CEP.

[2] Idem ao anterior.



Documento assinado eletronicamente por **Pablo Ambrósio Ianela, Secretário(a) Municipal de Administração**, em 09/03/2026, às 15:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/aracatuba/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0477090** e o código CRC **76389FEF**.

Referência: Processo nº 3537305.402.00035454/2025-69

SEI nº 0477090