EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 28/2026

ÓRGÃO LICITANTE:	**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPÍRITO SANTO DO TURVO.**
LOCAL DE REALIZAÇÃO:	**http://** www.bllcompras.org.br
ENDEREÇO:	**Rua: Acacio Trindade de Mello. 102 , Centro - ESPÍRITO SANTO DO TURVO/SP**
DATA DA SESSÃO:	**08/10/2026**
HORÁRIO:	**09h00**
INFORMAÇÕES:	**(14)3375-9500- Ramal 9538** **E-mail:** licitacao@espiritosantodoturvo.sp.gov.br **http:// www.bllcompras.org.br**
DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL	www.espiritosantodoturvo.sp.gov.br
PARTICIPAÇÃO	**AMPLA**
PUBLICAÇÃO	**Edital publicado no Diário Oficial do municipio, site da plataforma digital BII, PNCP, site oficial www.espiritosantodoturvo.sp.gov.br e em versão resumida em Jornal de Grande Circulação**

COMUNICADO AOS INTERESSADOS NA PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

O Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO – SP, vem mui respeitosamente, trazer ao conhecimento de todos, que não hesitará em penalizar os licitantes que descumprirem o pactuado neste edital conforme artigo 155 e 156 da Lei Federal n.º 14133.2021 e demais leis pertinentes. Eventual inobservância das regras legais, o Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO – SP, se pronunciará com clareza e precisão quanto às suas decisões de aplicar multas, suspender e impedir proponentes de participarem de certames licitatórios. Desta feita, no intuito de evitar transtornos, solicitamos aos licitantes interessados que apresentem adequadamente a documentação relativa à habilitação e proposta de preços, firmando lances de forma consciente, séria, concisa, firme, concreta e exequível. Os licitantes deverão entregar o objeto em conformidade com o prazo, preços, padrões de qualidades exigidos no edital e leis pertinentes. Por fim, salientamos que pedidos de recomposição ou realinhamento de preços são exceções à regra, aplicáveis exclusivamente em situações especiais, e somente serão deferidos se estiverem em total consonância com a lei.

PREÂMBULO:

A Prefeitura Municipal de ESPÍRITO SANTO DO TURVO/SP, CNPJ nº 57.264.509/0001-69, estabelecida na Rua Acacio Trindade de Melo, 102, Centro, Espírito Santo do Turvo, Estado de São Paulo, por meio do(s) Secretário(s) infra- assinado neste Edital, no uso de sua competência e poder, torna pública para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 28/2026**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, que será regido pela legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 e suas alterações, pelos Decretos Municipais nº 2.417/2023, 2.247/2021, com suas alterações posteriores, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

A Prefeitura Municipal de ESPÍRITO SANTO DO TURVO/SP, através das Secretarias Municipais e a Pregoeira, designada pela Portaria nº 5.741 de 18 de Janeiro de 2023 e suas alterações, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO S.R.P.**

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor(a) do Setor de Licitações da Prefeitura de ESPÍRITO SANTO DO TURVO, denominado(a) Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos pela página eletrônica do Portal da empresa responsável pela execução do certame através do link www.bllcompras.org.br

1 - DO OBJETO

1.1. **Constitui-se objeto da presente licitação a** SELEÇÃO DE FORNECEDORES PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), VISANDO AQUISIÇÕES FUTURAS E FRACIONADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS para a MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE FORMA FRACIONADA, PODENDO SER PRORROGADO, RENOVANDO SEUS QUANTITATIVOS NA PRORROGAÇÃO VISANDO O ATENDIMENTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DIRETORIA MUNICIPAL DE CULTURA E EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA

PREVISTO NO ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.

1.2. O valor estimado para este registro de preços se utilizado na sua totalidade será de R$3.910.973,00 (Tres milhoes, novecentos e dez Mil, novecentos e setenta e tres reais).

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 - Poderão participar do certame **todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto** da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto à **PLATAFORMA ELETRÔNICA.**

2.1.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

2.1.2.1. Todos o**s itens do Anexo III (quantidade para ampla concorrência),** todos os interessados que atendam aos requisitos do edital.

2.1.3. Em caso de **item exclusivo** para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

2.1.4. Nos itens em que a participação **não for exclusiva** para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

2.1.5. A falsidade da declaração de que trata do enquadramento da empresa como ME e EPP, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;

2.1.6. A Licitação será por item, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao Licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

2.2 O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.3. A participação no Pregão, na forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da empresa) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

2.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de

quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

2.5. O envio da proposta vinculara o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerente do certame.

2.6. CADASTRO NO SISTEMA

2.6.1. O cadastro no Sistema poderá ser iniciado no www.bllcompras.org.br . Após enviar a solicitação, será enviado por e-mail a Chave de identificação e a Senha. O cadastro será feito apenas uma vez e poderá ser utilizado para licitações futuras.

2.7. NÃO PODERÃO DISPUTAR ESTA LICITAÇÃO:

2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

2.7.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

2.7.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP's, OS ou Cooperativas atuando nessa condição e que tenha tratamento fiscal-tributário diferenciado que possam interferir no valor da proposta, nos termos da Decisão do Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo no Processo eTC nº973.989.18-9, declaradas ou consideradas OS - Organizações Sociais ou OSCIP -

Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público e artigo 5º c/c artigo 10 § 2º da Lei Federal nº 12.690/12;

2.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta das dotações orçamentárias, disponíveis no exercicio.

02.00.00 - Poder Executivo

02.05.00 – Secretaria Municipal de Educação
02.04.01 – Ensino Fundamental
12.306.0035.2.065 – Merenda Escolar
820 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

821 – 02 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
822 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05.03 – Ensino Infantil - Creche Municipal
12.306.0035.2.069 – Manutenção Merenda Escolar
865 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
866 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05.03 – Ensino Infantil Pré-escola
12.306.0035.2.073 – Manutenção Merenda Escolar
905 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
906 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05.06 – Ensino Medio
12.306.0035.2.076 – Manutenção Merenda Escolar
943 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
944 – 02 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
945 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05.07 – EJA
12.306.0035.2.07 – Manutenção Merenda Escolar
965 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
966 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05.07 – EDUCAÇÃO ESPECIAL
12.306.0035.2.079 – Manutenção Merenda Escolar
984 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
985 – 05 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.06.00 – Secretaria Municipal de Juventude e Cidadania
1005 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
1014 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
1026 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
1042 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
1050 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
1056 – 01 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

4 – DA FORMALIZAÇÃO DE QUESTIONAMENTOS

4.1- Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do Edital de Licitação perante a Administração, o Licitante que não o fizer **até três dias úteis antes da data fixada para** abertura das propostas.

4.2- Serão conhecidos e apreciados os questionamentos protocolados por escrito ou encaminhados, preferencialmente, via e-mail do pregoeiro, licitacao@espiritosantodoturvo.sp.gov.br, no prazo descrito no item 4.1.

4.3 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **dois dias úteis**, contados da

data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

4.4 - Os questionamentos, os pedidos de esclarecimentos, bem como suas respectivas respostas serão publicados no sítio oficial do município, na plataforma utilizada para a licitação bem como no PNCP, para conhecimento dos interessados e vincularão os participantes e a Administração.

5 – DA IMPUGNAÇÃO

5.1 Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, mediante petição a ser enviada para o endereço de e-mail do (a) Pregoeiro(a), licitacao@espiritosantoodoturvo.sp.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço: Rua Acacio trindade de Melo, 102, Centro, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00.

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do Edital de Licitação perante a Administração, o Licitante que não o fizer **até três dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, sendo a resposta dada nos termos do artigo 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.**

5.3 - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

5.4- As impugnações e os seus respectivos julgamentos serão publicados no sítio oficial do município, na plataforma utilizada para a licitação, bem como no PNCP, para conhecimento dos interessados.

6. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. O encaminhamento da proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio **as ESPECIFICAÇÕES e MARCAS** dos produtos ofertados, conforme a ficha técnica descritiva do serviço e/ou produto. A não inserção de informações neste campo, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

6.3. O objeto deverá estar dentro das especificações contidas no(s) Termo de Referência – Anexo II do edital e de acordo com os demais documentos expedidos pelo Departamento Municipal de Engenharia e anexos ao edital.

6.4. A validade da proposta será de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

6.5. Para o licitante ME/EPP será necessário a informação do regime fiscal no campo próprio sob pena

do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Municipal n° 268 de 26 de fevereiro de 2014.

6.6. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.7. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado por este edital.

6.8. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da Legislação em vigor.

6.9. O lance deverá ser ofertado em conformidade com o objeto do edital, se for global, preço total, se for unitário, pelo valor unitário para os itens e/ou lotes. Deve-se observar um valor de diferença mínima entre os lances, assim evitando valores irrisórios quando o valor do objeto for de grande porte.

6.10. O envio da proposta e demais documentações exigidas neste edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas. Todo contato com o Pregoeiro deve ser feito através do chat disponibilizado pelo sistema. **O Pregoeiro não atenderá licitantes durante a sessão, seja via telefone, e-mail ou qualquer outro meio que não o chat do sistema.**

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

7.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.3.1. Não serão aceitos, ao final da disputa, preços com mais do que 2 (duas) casas decimais após a vírgula. Sendo necessário a negociação e o arredondamento dos preços no caso de ocorrer.

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

7.5. As propostas não deverão estar com valores superiores ao máximo fixado REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.

7.5.1. O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar

expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

7.6. O(a) Pregoeiro(a) deverá excluir, justificadamente, lances inexequíveis ou com valores digitados errados, na etapa de disputa. O licitante também poderá excluir ou solicitar a exclusão de seu lance uma única vez;

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

7.8. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o Pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.9. Quando da desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.10. 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;

7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema enquando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública;

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

7.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

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

7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.16. Na hipótese de licitação com ampla participação, encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial.

7.17. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.17.1. Nas condições do subitem anterior, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

7.18. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19. 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), do modo de disputa aberto.

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

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

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

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

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

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

7.20.4.1. 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;

No país:

Empresas brasileiras;

7.20.4.2. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia;

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

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

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

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

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

7.21.5. O pregoeiro solicitará **ao licitante mais bem classificado** que, no prazo **de 2 (duas) horas**, **envie a proposta readequada 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.**

7.21.5.1. A proposta final **READEQUADA** deverá ser encaminhada no prazo exigido no item 7.21.5, a contar **da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico** e devendo ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou 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. Deverá conter ainda:

a) Nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal da licitante, se houver, telefone para contato, endereço de e-mail e dados do representante legal da empresa;

b) Número do Pregão e do Processo;

c) **Marca** e Descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações técnicas deste Edital;

d) **Preço unitário, total e valor global,** em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data

de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, necessárias para a execução do objeto do edital, inclusive os de ordem social, previdenciária, trabalhista, securitária e tributária.

e) Prazo de validade da proposta de no **mínimo 60 (sessenta) dias**;

f) Declaração de que os produtos e serviços são de primeira qualidade;

g) Declaração que está ciente, aceita e se submete a todas as regras do presente Edital;

h) A proposta deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor (pessoa jurídica) para fins de pagamento, bem como todos os dados de identificação do representante legal da empresa que assinará o Contrato ou Ata de Registro de preços.

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

7.23. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência (sendo o caso), vinculam a Contratada.

7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

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

7.29. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências

habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

7.30. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, sera declarado vencedor para posterior adjudicação ao autor da proposta ou lance de menorpreço.

7.31. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

7.32. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

7.33. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento será adotado o critério **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM,** observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

8.2. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar n° 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

8.2.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para o prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão;

b) No caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na Lei.

c) Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da Lei, serão convocada as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o

exercício do mesmo direito.

8.2.2. O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

8.3 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se a proposta de preços reformulada e aqueles 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(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante no prazo indicado pelo(a) Pregoeiro(a), desde que não haja majoração do preço proposto.

8.4.1. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações dos seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

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

8.6. 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, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.7. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

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

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

8.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de

fornecimento similares, dentre outros.

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

8.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.

8.12. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.13. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.13.1. Contiver vícios insanáveis;

8.13.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.13.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.13.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.13.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.14. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.14.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.14.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.14.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.15. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.15.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.15.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor máximo estimado pela administração, o qual poderá ser sigiloso até a sessão do pregão.

8.15.3. Poderá ser exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85%

(oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

8.17. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação da licitante. A proposta poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

8.17.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.18. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.19. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.20. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.21. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO

9.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídias tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

9.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, vinculados a atividade da empresa pertinente ao objeto da presente licitação;

d) Prova de regularidade para a com a Secretaria da Receita Federal, a Procuradoria da Fazenda Nacional e o Sistema de Seguridade Social (INSS);

e) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

f) Prova de regularidade para com débitos trabalhistas (CNDT); (Lei 12.440/11).

9.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, de recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor(es) do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

a.1) No caso de empresa em recuperação judicial será aceita certidão positiva, desde que acompanhada do Plano de Recuperação, devidamente homologado pelo juízo, em vigência, e que demonstre a capacidade de atendimento das exigências para a comprovação econômico-financeira previstas no edital.

a.2) No caso de sociedade civil, a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

9.4. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

a) Declaração Unificada da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho **(Anexo VI – Declaração Unificada).**

Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a **inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (Anexo VI – Declaração Unificada).**

b) Ficha cadastral para fins contratuais (**Anexo V**);

9.5. **Os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados SOMENTE PELO LICITANTE VENCEDOR**, após convocação realizada em sessão pelo pregoeiro (a), perfeitamente legíveis e **EM ARQUIVO ÚNICO**, **no prazo de até 02 (duas) horas após a convocação** .

9.6. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

9.7. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, após o prazo determinado, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de novo prazo para apresentação da documentação exigida para a habilitação.

9.8. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros a filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

9.9. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.

9.10. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, por ocasião da licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição fiscal.

9.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, pra regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme § 1° do Artigo 43 da Lei Complementar nº 147/2014.

9.11.1. Os benefícios de que trata o subitem anterior deste Edital **não isentam as microempresas e as empresas de pequeno porte de apresentarem os documentos de habilitação relativos à regularidade fiscal exigidos no presente Edital,** limitando-se à concessão do prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período à critério da Administração, para fins de regularização de eventuais dívidas tributárias (restrições) de tais empresas.

9.12. A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.13. 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 de até 02 (três) horas, sob pena de inabilitação.

9.14. Com vistas ao princípio da eficiência, quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a administração poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas, em reabertura da sessão pública eletrônica, para que o certame não seja fracassado.

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. 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.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado, ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou retirar a Nota de Empenho, ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

10.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro nesta prefeitura, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

11. DOS PRAZOS, CONTRATO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

11.1. Os produtos/serviços deverão ser fornecidos/prestados, mediante requisição do setor responsável, conforme exigências do termo de referência e demais anexos ao edital, nos prazos e quantidades programadas pela Secretaria municipal**,** contados da data do recebimento do Pedido/Ordem de Serviço, **de acordo com as necessidades da Prefeitura.** O responsável pelo recebimento do objeto deverá conferir a nota fiscal, o objeto e assinar o comprovante de recebimento atestando o serviço realizado.

11.2. O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelo departamento técnico responsável, podendo ser rejeitados, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e/ou aceitação do produto/serviço constantes deste Edital, e deverá ser substituído e/ou corrigido pelo fornecedor, no prazo máximo a ser estipulado pelo setor requisitante (que poderá ser de 24 (vinte e quatro) horas ou mais a seu critério, sem ônus para o Município, sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.

11.3 – A contratada é responsável pelos danos causados direta e indiretamente à administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo, na execução do Contrato.

11.4 - Fica expressamente proibido o aproveitamento de servidores do Município, para execução dos

serviços objeto desta licitação.

11.5 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes dos serviços contratados, bem como quaisquer equipamentos de proteção individual oriundos da prestação de serviços objeto desta licitação.

11.6 – A licitante vencedora não poderá sub contratar, sub empreitar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato, sem a prévia autorização, por escrito, do Contratante, não o (a) eximindo de suas responsabilidades e/ou obrigações.

a) Assumir a responsabilidade e ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, seguro de acidente de trabalho, que incidam ou venham incidir sobre sua atividade e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo contratante.

11.7. O instrumento contratual ou Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelas partes, após a homologação do certame, em até 05 (cinco) dias úteis de sua convocação e/ou encaminhamento, que deverá ocorrer de forma electronica através do e-mail a ser informado pela empresa licitante nesta licitação;

11.8. As contratações serão fixas e irreajustáveis até o término de sua vigência, mantendo-se, entretanto, o equilíbrio econômico-financeiro do avençado.

11.8.1. No caso de prorrogação da ata de registro de preços, após 12 meses, o preço poderá ser atualizado, mediante requisição, pelo índice IPCA-E IBGE ou outro índice oficial que o substitua, podendo ainda ser renovado os seus quantitativos integrais a este edital, desde que os preços sejam favoráveis à administração.

11.09. A vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogada por igual periodo nos termos da lei 14.133/21 e Decreto Municipal nº 2417/2024, incluindo a totalidade dos seus quantitativos.

12. DO PAGAMENTO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1 - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente (P.J) indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Setor responsável pelo recebimento da unidade solicitante.

12.1.1 O Pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA em Instituição Financeira Governamental “Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil”, sendo que caso não for apresentado conta corrente nas mesmas, o pagamento será realizado via TED – Transferência Eletrônica Disponível, sendo os encargos/taxas por responsabilidade da

CONTRATADA.

12.2 - Para fins de verificação da manutenção dos critérios de habilitação, a empresa deverá apresentar, junto ao documento de cobrança, prova de regularidade perante o FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal (abrangendo os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e as contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual e Municipal do domicílio do contratado, bem como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

12.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

12.4 - Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 12.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

12.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

12.6 - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice IPCA/IBGE.

12.7 As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta de dotações orçamentárias disponíveis no momento da contratação, se houver.

13. DOS RECURSOS

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

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, quando aberto o prazo específico em sistema, que será de no mínimo 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

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

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

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

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida

até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.espíritosantodoturvo.sp.gov.br .

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. **Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva**;

14.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Termo de Referência

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

14.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.5. Fraudar a licitação;

14.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

14.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. Advertência;

14.2.2. Multa;

14.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. As peculiaridades do caso concreto

14.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

14.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida em percentual de 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8 bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação,.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Prefeitura Municipal de ESPÍRITO SANTO DO TURVO.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

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

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

15.9. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

15.10. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

15.11. Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital.

15.12. É facultada ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior do Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.13. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação na imprensa oficial do município.

15.14. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo(a) Pregoeiro(a), comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

15.15. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

15.16. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

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

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

15.19. Após o envio da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

15.20. Os casos omissos serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

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

15.22. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, n o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço www.ESPÍRITO SANTO DO TURVO.sp.gov.br .

15.23. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de ESPÍRITO SANTO DO TURVO/SP.

16. Constitui-se parte integrante deste Edital:

ANEXO I- Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III - Mapa de Gerenciamento de Risco

ANEXO IV – Declaração de enquadramento ME e EPP ANEXO

ANEXO V– Ficha Cadastral

ANEXO VI - Declaração Unificada

ANEXO VII - Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VIII – Termo de Ciência e de Notificação

Espírito Santo do Turvo 22 de setembro de 2026.

Gilberto Nacimento Bertolino
Prefeito Municipal

ANEXO I- ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Aquisição de Gêneros Alimentícios PERECÍVEIS para a Merenda Escolar
Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, §1º

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS (Art. 18, caput e §§1º-2º, Lei nº 14.133/2021)

O presente ETP constitui a 1ª etapa do planejamento da contratação, conforme art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021. Contempla os elementos obrigatórios (incisos I, IV, VI, VIII e XIII do §1º) e os demais aplicáveis, todos devidamente justificados, conforme §2º e orientação do TCE-SP (Comentários ao art. 18; vedação a ETPs genéricos — TC-012227.989.24-1).

2. IDENTIFICAÇÃO

Requisição: 02 | Secretaria: Educação | Responsável: Maria Carolina de Castro Coimbra Orpinelli Bertolino

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (Art. 18, §1º, I)

Aquisição de gêneros alimentícios PERECÍVEIS para merenda escolar, em conformidade com o Decreto Municipal nº 2.417/2023, a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE/CD nº 6/2020. Abrange carnes (bovina, suína, frango), peixes, hambúrgueres, almôndegas, embutidos, leite pasteurizado, queijos, presunto, requeijão, mortadela, iogurtes, ovos, pães, frutas frescas, hortaliças, verduras, tubérculos, manteiga, margarina, polpas de frutas congeladas, fermento biológico e demais produtos que exigem refrigeração ou possuem curto prazo de validade. Justificativa: O problema a ser resolvido é a necessidade de garantir alimentação escolar adequada, saudável e com aporte proteico e vitamínico aos alunos da rede municipal. Os itens perecíveis são componentes essenciais do cardápio escolar — fontes primárias de proteínas de alto valor biológico (carnes, ovos, leite, queijos), de vitaminas e minerais (frutas e hortaliças) e de carboidratos complexos (pães, tubérculos). Sem esses itens, o cardápio ficaria nutricionalmente incompleto, em afronta à Resolução FNDE/CD nº 6/2020 (arts. 14-18), que exige a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, com diversidade e adequação nutricional. A obrigatoriedade decorre do art. 208, VII, da CF/88, do art. 54, VII, do ECA e da Lei nº 11.947/2009. A natureza perecível demanda atenção redobrada à cadeia de frio, ao transporte e à análise sensorial, dada a maior susceptibilidade à deterioração microbiológica.

4. ALINHAMENTO COM O PCA (Art. 18, §1º, II)

A contratação consta do PCA 2026 da Secretaria de Educação. Justificativa: A inclusão no PCA assegura compatibilidade com o planejamento orçamentário e financeiro do Município. Elemento obrigatório conforme art. 18, §1º, II, c/c art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, IV)

5.1. DA ENTREGA

Entregas semanalmente na Cozinha Piloto, em veículo frigorífico higienizado, com temperatura controlada. Justificativa: A periodicidade semanal é indispensável para produtos perecíveis, cujo prazo de validade (leite pasteurizado: 5 dias; pães: 1 dia de fabricação; hortifrútis: sem validade padronizada, deterioração rápida) não permite estocagem prolongada. A entrega frequente garante frescor, reduz desperdício e assegura qualidade nutricional. A exigência de veículo frigorífico decorre da Portaria CVS nº 5/2013 e da RDC nº 216/2004 — a quebra da cadeia de frio durante o transporte é a principal causa de deterioração e risco microbiológico em perecíveis.

5.2. DA CADEIA DE FRIO E TEMPERATURAS

Refrigerados: 0°C a 7°C. Congelados: -12°C ou inferior, preferencialmente -18°C. Hortifrútis em caixas vazadas limpas, vedada caixa de madeira ou papelão. Justificativa: As faixas de temperatura são estabelecidas pela Portaria CVS nº 5/2013 (SP) e pela RDC nº 216/2004 (ANVISA). A temperatura de -18°C para congelados é recomendação do Codex Alimentarius e assegura a paralisação da atividade microbiana. A vedação de caixas de madeira para hortifrútis justifica-se pela impossibilidade de higienização adequada desse material, que absorve umidade e favorece a proliferação de bolores e bactérias — a caixa plástica retornável é o padrão sanitário aceito. A aferição de temperatura no ato do recebimento, com termômetro calibrado, é o controle crítico que garante a integridade da cadeia de frio.

5.3. DA CONFORMIDADE LEGAL

Legislação aplicável: RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (microbiologia); RDC nº 360/2003 e RDC nº 429/2020 (rotulagem); RDC nº 26/2015 (alergênicos); RDC nº 459/2020 (carnes); IN nº 76/2018 MAPA (leite pasteurizado);

Portaria nº 370/1997 (leite UHT, quando aplicável); Resolução nº 105/1999 (embalagens); Lei nº 7.889/1989 e Decreto nº 9.013/2017 (SIF/SIE/SIM). Justificativa: Mesma fundamentação da Seção 5.2 do ETP de Não Perecíveis, com destaque adicional para a IN nº 76/2018 (MAPA), que estabelece os parâmetros de identidade e qualidade do leite pasteurizado — produto de alto consumo na merenda escolar e de elevado risco microbiológico.

5.4. DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E VALIDADE

Embalagem primária atóxica, íntegra, vedada. Para carnes: polietileno transparente com solda reforçada. Rotulagem completa. Validade mínima por item: carnes congeladas (6-12 meses), leite pasteurizado (5 dias), iogurtes (15-20 dias), queijos (30 dias), pães (máximo 1 dia de fabricação), hortifrútis de colheita recente. Justificativa: A exigência de embalagem transparente para carnes permite a inspeção visual sem abertura, reduzindo manipulação e risco de contaminação. Os prazos de validade específicos por categoria decorrem das características intrínsecas de cada produto e seguem os padrões da legislação e do mercado. A exigência de pão com fabricação máxima de 1 dia justifica-se pela rápida perda de qualidade sensorial (textura, maciez) e pelo risco de desenvolvimento de bolores após 24 horas em temperatura ambiente.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Art. 18, §1º, IV)

Consumo histórico + 10% = quantidade estimada. Considerou-se cardápio da nutricionista, per capita/aluno/dia, dias letivos e sazonalidade de hortifrútis. Justificativa: Mesma fundamentação do ETP de Não Perecíveis. Para hortifrútis, o dimensionamento considerou ainda a sazonalidade (disponibilidade e preço variam ao longo do ano), o que justifica a eventual revisão de quantitativos na ata de registro de preços. A tabela completa com 75 itens integra o Termo de Referência.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E SOLUÇÃO (Art. 18, §1º, V e VII)

Bens comuns, disponíveis no mercado. Solução: SRP precedido de Pregão Eletrônico. Justificativa: Para perecíveis, o SRP é ainda mais vantajoso do que para não perecíveis, pois permite entregas frequentes conforme a demanda efetiva, evitando a estocagem prolongada incompatível com a natureza dos produtos. A adjudicação por item, pelo menor preço, amplia a competitividade e possibilita que produtores locais (padarias para pães, hortifrútis locais) participem de itens específicos.

8. Quantidades Estimadas da Contratação

Item	Unidade	PRODUTO (Especificação Técnica)	Qtd. Merenda	Qtd. Cultura	Total	Valor
1	Unid.	Fermento Biológico Fresco - Embalagem com 500 gramas, hermeticamente selada, material atóxico, lote, validade e fabricação. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Massa prensada, homogênea, pastosa, consistência firme, cor creme claro. Validade mínima de 01 mês. Manter sob refrigeração (0°C a 7°C). Com amostra.	450	50	500	20,23
2	Unid.	Manteiga com Sal - Pote 500g, primeira qualidade, creme de leite pasteurizado e maturado. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio. Cor amarelo-pálida, sabor e odor próprios, isenta de ranço. Validade mínima de 02 meses. Refrigeração (0°C a 7°C). Com amostra.	1000	100	1100	34,83

3	Kg	Carne bovina em iscas congelada IQF - Acém em iscas, congelado IQF, isento de gordura (máx 5%), ossos, cartilagem, queimadura por congelamento. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com etiqueta e carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	3600	400	4000	44,16
4	Kg	Carne bovina moída congelada IQF - Acém moído, congelado IQF, isento de gordura (máx 5%), ossos, cartilagem. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	4600	400	5000	40,62
5	Kg	Carne bovina em cubos congelada IQF - Acém em cubos (2x2cm), sem osso, congelado IQF, máx 5% gordura. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	4500	500	5000	44,16
6	Kg	Carne suína em iscas congelada IQF - Pernil suíno em iscas, sem osso, sem pele, isento de gordura. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	4700	300	5000	29,78
7	Kg	Carne suína em cubos congelada IQF - Pernil suíno em cubos (2x2cm), sem osso, sem pele. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	1800	200	2000	29,78

8	Kg	Carne de Frango, sobrecoxa congelada IQF - Sobrecoxa com osso e pele, congelada IQF, tamanhos uniformes. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco plástico lacrado 1kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	6400	600	7000	18,41
9	Kg	Filé de peito de frango congelada IQF - Sem osso e sem pele, congelado IQF, tamanhos uniformes. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco plástico lacrado 1kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	4500	500	5000	21,86
10	Unid.	Hambúrguer bovino - Unidade de 90g. Embalagem atóxica com carimbo SIF, lote, validade. Ingredientes: carne bovina, gordura, água, proteína vegetal, sal, especiarias. Formato uniforme, isento de ossos e cartilagens. Congelado a -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	18000	2000	20000	1,78
11	Litro	Leite de Vaca Pasteurizado Integral - Leite fluido integral, obtido de matérias-primas limpas e sãs, processado e envasado em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE/SIM), conforme Instrução Normativa nº 76/2018 do MAPA. Teor de gordura mínimo de 3,0%. Aspecto líquido homogêneo, cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor próprios, isento de sujidades e adulterações. Embalagem em saco plástico íntegro e atóxico, contendo 1 litro, com validade de 5 dias, fabricação, lote e carimbo do serviço de inspeção. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Alergênico: lactose e proteínas do leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	18500	1500	20000	7,23

12	Kg	Queijo Muçarela Fatiada Refrigerada - Queijo de massa filada, obtido pela coagulação do leite de vaca pasteurizado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento e coagulante. Produto fatiado e interfolhado, proveniente de estabelecimento registrado no SIF, com carimbo visível na embalagem. Embalagem contendo 1kg, material atóxico, íntegro e vedado, identificada com lote, fabricação e validade. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Alergênico: leite e derivados. Com amostra.	1850	150	2000	54,77
13	Kg	Polpa de Fruta de Acerola congelada - 100% fruta, sem glúten, não fermentada. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	450	50	500	34,08
14	Kg	Polpa de Fruta de Maracujá congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	450	50	500	44,4
15	Kg	Polpa de Fruta de Uva congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	450	50	500	31,3
16	Kg	Polpa de Fruta de Abacaxi congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	450	50	500	35,6
17	Kg	Polpa de Fruta de Morango congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	450	50	500	40,1

18	Kg	Presunto Cozido Fatiado Refrigerado - Produto cárneo industrializado, obtido de pernil suíno, cozido, com fatias interfolhadas, proveniente de estabelecimento registrado no SIF, com carimbo de inspeção visível na embalagem. Ingredientes: pernil suíno, água, proteína de soja, sal, carragena. Embalagem contendo 1kg, material atóxico, íntegro e hermeticamente vedado, identificada com lote, data de fabricação e data de validade. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Alergênico: soja. Com amostra.	1850	150	2000	35,01
19	Kg	Abacaxi Pérola - Frutos maduros, de variedade Pérola, com casca firme, cor amarelo-dourada característica da maturação, polpa suculenta e doce, tamanho uniforme, isentos de manchas, bolores, partes amassadas, rachaduras, sinais de fermentação ou deterioração. Coroa (folhas) verde e viçosa. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	1800	200	2000	10,98
20	Kg	Abobrinha Brasileira - Frutos frescos, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, com aproximadamente 20 a 22 cm de comprimento, casca verde brilhante, firme, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, bolores ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	1350	150	1500	8,23
21	Maço	Alface Crespa - Folhas frescas, firmes, crocantes e íntegras, de coloração verde uniforme, isentas de sujidades, parasitas, lesmas, folhas murchas, amareladas, queimadas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas e higienizadas, garantindo a integridade do	2700	300	3000	7,06

		produto. Com amostra				
22	Kg	Inhame - Tubérculos selecionados, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca firme, sem parasitas, material terroso aderido, manchas, cortes, partes amassadas, brotamentos ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	16,7
23	Kg	Acelga - Folhas frescas, firmes e íntegras, de coloração uniforme (verde nas folhas e talos claros), isentas de defeitos, manchas, partes murchas, amareladas, queimadas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	7,96
24	Kg	Alho Roxo - Alho selecionado, graúdo, classificado nº 8, bulbos firmes, limpos e íntegros, isentos de brotamentos, manchas, partes úmidas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 10kg, material atóxico, íntegra e adequada para alimentos. Com amostra.	920	80	1000	35,1
25	Kg	Banana Nanica - Frutos climatizados em pencas, frescos, sãos e íntegros, de coloração amarela característica da maturação, sem manchas escuras, partes amassadas, rachaduras, bolores ou sinais de deterioração. Transporte em caixa retornável, limpa, higienizada e adequada para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	9200	800	10000	6,72
26	Kg	Batata - Variedade Bintje ou Monalisa, classe especial, graúda, lavada, sã e íntegra, de tamanho uniforme, isenta de brotos, manchas, cortes, partes amassadas, esverdeamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração.	9000	1000	10000	9,42

		Embalagem em sacos contendo 50kg, material atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.				
27	Kg	Batata Doce Rosada - Primeira qualidade, tubérculos graúdos, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca rosada característica, isentos de lesões, cortes, partes amassadas, manchas, brotamentos, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	1800	200	2000	7,09
28	Kg	Beterraba - Raízes frescas, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com diâmetro de 6 a 8 cm, coloração vermelho-acentuada característica, firmes, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	1800	200	2000	7,98
29	Kg	Cebola - Amarelo-vermelha, bulbos firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca seca e característica, isentos de brotos, podridão, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem em sacos contendo 20kg, material atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.	3600	400	4000	6,98
30	Kg	Cenoura - Variedade Brasília ou Nantes, raízes frescas, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com aproximadamente 14 a 16 cm de comprimento, coloração alaranjada viva característica, firmes, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e	3600	400	4000	10,25

		adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.				
31	Maço	Cheiro Verde - Salsa e cebolinha frescas, turgescentes, firmes e íntegras, de coloração verde característica, sem descoloração, murchamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	1800	200	2000	5,5
32	Kg	Chuchu - Frutos verdes, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, isentos de enfermidades, parasitas, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	1800	200	2000	5,66
33	Kg	Couve Manteiga - Folhas frescas, firmes, íntegras e viçosas, de coloração verde característica, isentas de sujidades, parasitas, folhas murchas, amareladas, queimadas, manchas ou sinais de deterioração. Acondicionada em maço contendo 1kg, em saco plástico atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.	1800	200	2000	31,00
34	Kg	Laranja Pera - Frutos maduros, de variedade Pera, com 60 a 70% de maturação, polpa firme, suculenta e saborosa, casca lisa, firme e de coloração alaranjada característica, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	4500	500	5000	6,77
35	Kg	Limão Taiti - Frutos frescos, sãos e íntegros, de calibre superior a 5 cm, casca	900	100	1000	7,06

		brilhante, lisa e firme, de coloração verde característica, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
36	Kg	Maçã Fuji ou Gala - Fruta de primeira qualidade, nacional, bem desenvolvida, madura no ponto de consumo (nem verde, nem excessivamente madura), com polpa intacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com peso aproximado de 100 g a 150 g por unidade. Casca sã, íntegra, de coloração vermelha com estrias, característica da variedade, sem rupturas, rachaduras, cortes, pancadas ou deformações. Aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Frutos limpos, isentos de enfermidades, manchas, danos mecânicos, sujidades, substâncias terrosas, corpos estranhos aderentes à casca, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas plásticas limpas ou embalagem adequada, garantindo a integridade dos frutos no transporte. Com amostra.	8200	800	9000	16,24
37	Kg	Mamão Papaia - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Papaia (Formosa), com mais de 50% da casca amarelada (maturação característica), polpa firme, de coloração alaranjada, doce e suculenta, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	3600	400	4000	14,85
38	Kg	Manga Tommy - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Tommy Atkins, com casca de coloração amarelada a avermelhada característica da maturação, polpa firme, suculenta, doce e	4600	400	5000	10,46

		de coloração alaranjada, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação, resíduos de seiva ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
39	Kg	Mandioca Sem Casca - Mandioca descascada, não congelada, sem conservantes, sã e íntegra, de coloração e textura características, isenta de manchas, partes escuras, fibras excessivas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo contendo 1kg, material atóxico, íntegro, hermeticamente selado e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação do produto. Com amostra.	2700	300	3000	10,86
40	Kg	Mandioquinha Salsa - Raízes frescas, sãs e íntegras, de coloração amarela característica, firmes, de tamanho uniforme, isentas de podridão, rachaduras, manchas, cortes, partes amassadas, brotamentos, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	17,8
41	Kg	Melancia - Frutos redondos, graúdos, com aproximadamente 8 a 10kg, com 70 a 80% de maturação, casca firme, lisa e de coloração verde característica, polpa vermelha, suculenta, doce e crocante, sementes características, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	13000	200	13200	5,48
42	Kg	Melão Caipira - Frutos de primeira	1800	200	2000	15,09

		qualidade, frescos, de colheita recente, com maturação adequada ao consumo, bem desenvolvidos e de tamanho uniforme. Casca firme, lisa, de coloração verde-clara com manchas verde-escuras e amareladas, característica da variedade, isenta de cicatrizes e ferimentos. Polpa firme, suculenta e intacta, de coloração alaranjada, aroma forte e característico. Frutos íntegros, sãos e limpos, isentos de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, podridão, murchamento, rachaduras, manchas, bolores, sinais de fermentação ou deterioração, e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
43	Kg	Pepino Caipira - Frutos verdes escuros, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, com aproximadamente 20 a 25 cm de comprimento, firmes, sem umidade externa, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	7,9
44	Kg	Repolho Roxo - Cabeças pesadas, firmes, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com aproximadamente 1kg por unidade, folhas bem compactas, de coloração roxa característica, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, folhas murchas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	9,36
45	Kg	Repolho Verde - Cabeças pesadas, firmes, sãs e íntegras, de tamanho	1800	200	2000	7,38

		uniforme, com aproximadamente 1kg por unidade, folhas bem compactas, de coloração verde característica, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, folhas murchas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.				
46	Kg	Pimentão - Frutos de coloração amarela ou vermelha, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca lisa, brilhante e de coloração característica, polpa espessa e crocante, isentos de lesões, manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	450	50	500	16,01
47	Kg	Tangerina Ponkan - Frutos de primeira qualidade, sãos e íntegros, de variedade Ponkan, com 60 a 70% de maturação, casca lisa, firme, de coloração alaranjada característica e facilmente destacável, polpa suculenta, doce e saborosa, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	4500	500	5000	10,26
48	Kg	Tomate Pêra - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Pêra, com calibre de aproximadamente 5 a 8 cm, coloração avermelhada característica da maturação entre 30 e 90%, casca lisa, firme e brilhante, polpa firme, suculenta e carnuda, tamanho uniforme, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, podridões, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas,	3600	400	4000	11,66

		higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.				
49	Kg	Uva Fina de Mesa Sem Semente - Frutos frescos, sãos e íntegros, sem sementes, de coloração característica da variedade, firmes, suculentos e bem aderidos ao engaço, de tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, ressecamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, contendo 500g, garantindo a conservação e a integridade do produto. Com amostra.	1800	200	2000	18,31
50	Dúzia	Ovos Brancos de Galinha - Ovos frescos, sãos e íntegros, de classificação Jumbo, provenientes de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), com carimbo de inspeção visível na embalagem. Casca limpa, intacta, sem rachaduras, trincas, sujidades, mofo, odores estranhos ou sinais de contaminação, com gema e clara características. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, com rotulagem contendo nome do produto, lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido, condições de armazenamento e registro no órgão competente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada e, quando exigido, isotérmica/refrigerada com temperatura controlada, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	5500	500	6000	12,95
51	Unid.	Pão Francês Assado de 50g - Pronto para consumo, fabricação máxima de 1 dia antes da entrega, superfície macia, miolo consistente, sem mofo, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Peso líquido de 50g por unidade. Acondicionado em saco plástico	12000	1000	13000	21,7

		atóxico, íntegro e fechado, com rotulagem completa incluindo declaração de glúten e alergênicos. Elaborado em estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária. Com amostra.				
52	Kg	Salsicha tipo Hot Dog Congelada - Sob inspeção sanitária, sem ossos. Embalagem lacrada. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 06 meses. Com amostra.	1800	200	2000	15,57
53	Unid.	Iogurte de morango 800 ml - Garrafa 900g. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, polpa de morango, fermento lácteo. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	3500	500	4000	14,15
54	Unid.	Iogurte Natural - Garrafa de aproximadamente 900g. Ingredientes: leite pasteurizado e fermento lácteo. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	2800	200	3000	14,45
55	Unid.	Iogurte sem Lactose 170g - Integral, enzima lactase. Embalagem 170g. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	450	50	500	5,1
56	Kg	Vagem - Vagens frescas, sãs e íntegras, de colheita recente, de coloração verde característica, firmes, tenras, sem fibras excessivas e sem fios, de tamanho uniforme, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	900	100	1000	25,2
57	Kg	Linguiça Calabresa - Defumada, carne suína não mista, sem mistura de carne bovina, curada e defumada, com cor, odor e sabor característicos, isenta de	900	100	1000	29,58

		sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem polietileno atóxico, íntegra, hermeticamente fechada, com rotulagem completa e carimbo do órgão de inspeção. Registro SIF/SIE/SIM. Validade mínima de 04 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.				
58	Kg	Linguiça Mista - Fresca, primeira qualidade, refrigerada (0°C a 7°C), sem excesso de gordura, sem sujidades, sem fragmentos ósseos ou cartilaginosos, isenta de matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica a vácuo ou termoencolhível, íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, com rotulagem completa e carimbo do órgão de inspeção. Registro SIF/SIE/SIM. Validade mínima de 04 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	900	100	1000	26,58
59	Kg	Milho Verde - Espigas inteiras, descascadas, frescas, sãs e íntegras, de grãos macios, leitosos, bem formados e de coloração amarelada característica, palha verde e bem aderida, tamanho uniforme, isentas de grãos chochos, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades, parasitas, bolores ou sinais de deterioração. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, contendo 3kg, garantindo a conservação e a integridade do produto. Com amostra.	2400	100	2500	28,46
60	Kg	Almôndegas - Carne bovina moída (mínimo 60%), podendo conter carne suína, cebola, alho, sal, farinha de rosca, ovos e condimentos permitidos, pré-cozidas ou cruas, formato esférico ou achatado, tamanho uniforme, isentas de sujidades, matérias estranhas, parasitas ou deterioração, congeladas. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, com rotulagem completa,	1800	200	2000	28,71

		pacote de aproximadamente 1 kg. Armazenar abaixo de -18°C, com cadeia de frio preservada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 90 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Elaboradas em estabelecimento regularizado (SIF/SIE/SIM). Com amostra.				
61	Kg	Alho Descascado - Bulbos de alho descascados, firmes, sãos e íntegros, sem brotos, de coloração e textura características, dentes bem formados, isentos de manchas, partes escuras, cortes, sujidades, parasitas, bolores ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo contendo 1kg, material atóxico, íntegro, hermeticamente selado e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação do produto. Armazenar e transportar sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C, mantendo a cadeia de frio. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, isotérmica/refrigerada, com temperatura controlada por termômetro calibrado e de fácil leitura. Com amostra.	270	30	300	38,06
62	Kg	Mortadela Defumada - Produto cárneo resfriado, fatiado, primeira qualidade, com registro SIF/SIE/SIM visível na embalagem. Fatias uniformes, coloração rósea, textura firme e homogênea, sem sujidades, fragmentos ósseos ou odores estranhos. Embalagem atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem completa (ingredientes, lote, fabricação, validade, armazenamento). Armazenar e transportar refrigerado entre 0°C e 7°C, mantendo a cadeia de frio. Validade mínima de 30 dias. Com amostra.	500	200	700	34,28
63	Unid.	Pão de Forma Integral - Produto de panificação industrializado, elaborado com farinha de trigo integral (ingrediente de cereal predominante), podendo conter	1350	150	1500	13,59

		farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento e demais ingredientes permitidos pela legislação, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Casca dourada, miolo marrom-claro, textura macia, leve e elástica, sabor característico, isento de partes queimadas, mofadas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem em material plástico transparente, atóxico e adequado para alimentos, devidamente lacrada, contendo 400 gramas, identificada com lote, data de fabricação e data de validade. Data de fabricação recente, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Alergênico: glúten (trigo). Armazenar em local seco, fresco e protegido da umidade. Com amostra.				
64	Unid.	Requeijão Cremoso - Pote 200g com lacre, íntegro e atóxico, textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Refrigeração (0°C a 7°C), com cadeia de frio preservada desde a fabricação até a entrega. Rotulagem completa incluindo declaração de lactose e alergênicos. Registro SIF. Validade mínima de 40 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	900	100	1000	10,32
65	Bandeja	Morango - Frutos frescos, sãos e íntegros, de coloração vermelha característica, polpa compacta, firme e suculenta, sabor doce e ácido característico, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem em bandejas contendo aproximadamente 400g, material atóxico, íntegro e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação e a integridade do produto. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, isotérmica/refrigerada, com	450	50	500	17,89

		temperatura controlada por termômetro calibrado e de fácil leitura, mantendo a cadeia de frio. Com amostra.				
66	Unid.	Iogurte Zero Lactose Morango - Embalagem 160g. Com enzima lactase. Armazenar abaixo de 5°C. Validade de 01 mês. Com amostra.	450	50	500	5,99
67	Litro	Leite de Vaca Pasteurizado Desnatado - Leite fluido desnatado, obtido de matérias-primas limpas e sãs, processado e envasado em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE/SIM), conforme Instrução Normativa nº 76/2018 do MAPA. Teor de gordura máximo de 0,5%. Aspecto líquido homogêneo, cor branca levemente azulada, odor e sabor próprios, isento de sujidades e adulterações. Embalagem em saco plástico íntegro e atóxico, contendo 1 litro, com validade de 5 dias, fabricação, lote e carimbo do serviço de inspeção. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Alergênico: lactose e proteínas do leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	1800	200	2000	7,40
68	Kg	Filé de Peixe - Tipo tilápia, sem espinhas, sem pele, congelado (≤ -18°C), isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 800g, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 06 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	1800	200	2000	56,83
69	Unid.	Margarina c/ creme de leite - Embalagem 250g. Mín. 65% lipídios, sem trans. Refrigeração (0°C a 7°C). Validade mínima de 6 meses. Com amostra.	900	100	1000	10,22

70	Kg	Caqui de Chocolate - Frutos de tamanho médio, com diâmetro superior a 8cm, sãos e íntegros, de coloração característica da variedade, polpa firme, doce, de textura amanteigada e coloração escura característica, sem sementes, tamanho uniforme, isentos de podridão, manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	900	100	1000	13,74
71	Kg	Carne bovina p/ churrasco - Miolo de Paleta, resfriada (0-4°C), sem osso, sem excesso de gordura ou aparas, cor, odor e textura característicos. Embalagem a vácuo ou termoencolhível, íntegra, atóxica, com rotulagem e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 90 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	1800	200	2000	45,71
72	Kg	Sobrecoxa de frango desossada IQF - Sem pele, sem excesso de gordura, peças individualmente congeladas, congelada (≤ -18°C), isenta de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 1 kg, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 12 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	2700	300	3000	21,85
73	Kg	Coração de Frango Congelado - Miúdos, coração de frango, sem excesso de gordura, veias ou coágulos, congelado (≤ -18°C), isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 1 kg, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 12	900	100	1000	35,10

		meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.				
74	Unid.	Pão de hambúrguer assado - Peso líquido de aproximadamente 80g, textura macia, formato uniforme, sem conservantes artificiais, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de mofo. Embalagem lacrada, íntegra e atóxica, com rotulagem completa incluindo declaração de glúten e alergênicos. Fabricação máxima de 1 dia antes da entrega. Elaborado em estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária. Com amostra.	10500	1500	12000	1,92
75	Unid.	Queijo Minas Frescal - Queijo de massa branda, obtido pela coagulação do leite de vaca pasteurizado por coalho e/ou fermentos lácteos. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho. Sabor suave, textura macia e úmida, isento de bolores e sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, 500g, com lote, fabricação, validade e carimbo SIF. Armazenar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico. Validade mínima de 30 dias. Alergênico: leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	2000	0	2000	63,64
TOTAL: R$ 3.910.973,00						

9. ESTIMATIVA DO VALOR (Art. 18, §1º, VI)

Pesquisa conforme art. 23, §1º, Lei nº 14.133/2021. Para hortifrútis, a pesquisa considerará a sazonalidade. Justificativa: A consideração da sazonalidade na pesquisa de preços de hortifrútis é essencial para evitar orçamentos defasados que inviabilizem a contratação ou superestimados que comprometam a eficiência do gasto público.

10. PARCELAMENTO (Art. 18, §1º, VIII)

Adjudicação por ITEM, menor preço, Pregão Eletrônico (art. 28, I, c/c art. 6º, XLI, Lei nº 14.133/2021). Justificativa: Para perecíveis, o parcelamento por item é ainda mais justificado: carnes, laticínios, hortifrútis e pães são fornecidos por segmentos de mercado distintos (frigoríficos, laticínios, varejistas de hortifrútis, panificadoras), sendo comercialmente inviável e restritivo à competição exigir que um único fornecedor atenda a todos os segmentos.

11. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO (Art. 18, §1º, IV e IX c/c Art. 41, II)

11.1. JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

Justificativa: A exigência de amostras para perecíveis é ainda mais relevante do que para não perecíveis, pelas seguintes razões adicionais: (a) a qualidade de carnes, laticínios e hortifrútis varia substancialmente entre fornecedores, dependendo da cadeia produtiva, do manejo, do processamento e da logística de frio; (b) a inspeção

visual e sensorial é a principal ferramenta para detectar deterioração em perecíveis, que pode ocorrer em poucas horas se a cadeia de frio for interrompida; (c) a aceitabilidade de carnes e queijos pelos alunos depende criticamente de textura, sabor e aparência, atributos que variam significativamente entre marcas e fornecedores; a restrição ao licitante provisoriamente vencedor (art. 41, parágrafo único) e o prazo de 15 dias atendem à razoabilidade.

11.2. PROCEDIMENTO DE AMOSTRAS

01 amostra por item, do vencedor provisório, em 15 dias corridos, em embalagem original e na temperatura adequada (refrigerados 0-7°C; congelados ≤-18°C). Hortifrútis: mínimo 3 unidades ou 1 kg. Análise pela Comissão (4 membros) na Ficha de Amostras no ANEXO I.

11.3. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

Ficha técnica; registro ANVISA/MAPA; SIF/SIE/SIM (obrigatório para todos os de origem animal); laudo bromatológico quando solicitado; para carnes: certificado de inspeção e rastreabilidade. Justificativa: A rastreabilidade de carnes é exigência do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) e indispensável para: (a) identificar a origem do produto em caso de surto alimentar; (b) verificar que o abate ocorreu em estabelecimento sob inspeção sanitária; (c) assegurar a cadeia de custódia do produto desde o abate até a entrega.

11.4. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO

(I) especificações divergentes; (II) características organolépticas alteradas (conforme Seção 11.6); (III) embalagem defeituosa ou violada; (IV) rotulagem incompleta; (V) validade inferior ao mínimo; (VI) temperatura inadequada no recebimento; (VII) sinais de descongelamento/recongelamento, freezer burn, exsudato; (VIII) ossos, cartilagem, gordura excessiva, hematomas, tinta de carimbo em carnes; (IX) hortifrútis imaturos, passados, murchos, com manchas, bolores, parasitas; (X) laticínios com acidificação, separação de soro, mofo; (XI) pães com mofo, miolo cru, ressecamento; (XII) nota média < 3,0 em qualquer atributo sensorial (Seção 11.6); (XIII) reprovação no teste técnico-culinário (Seção 11.7).

11.5. TESTES — DISPOSIÇÕES GERAIS

Sequência: (a) documental — eliminatório; (b) aferição de temperatura — eliminatório; (c) inspeção visual — eliminatório; (d) análise sensorial (escala 5 pontos, mín. 3,0/atributo); (e) teste técnico-culinário; (f) teste de aceitabilidade junto aos alunos (Escala Hedônica Facial 5 pontos, mín. 85% — Resolução FNDE/CD nº 6/2020). Justificativa: A inclusão da aferição de temperatura como etapa eliminatória anterior à análise sensorial justifica-se porque um produto perecível recebido fora da faixa de temperatura adequada está comprometido do ponto de vista sanitário, independentemente de suas características organolépticas aparentes. A deterioração microbiológica pode ser invisível e inodora nas fases iniciais, mas já representar risco à saúde. Avaliar sensorialmente um produto com cadeia de frio rompida seria inútil e potencialmente perigoso (degustação de produto contaminado).

11.6. ANÁLISE SENSORIAL — CRITÉRIOS OBJETIVOS POR CATEGORIA DE PRODUTO

Baseada nas normas ABNT NBR 12994:1993 e ABNT NBR ISO 5492:2014, conforme TCE-SP (TC-005228.989.16-6). Escala de 5 pontos (5=Excelente; 4=Bom; 3=Aceitável; 2=Insatisfatório; 1=Inaceitável). Nota mínima 3,0/atributo. Justificativa: A segmentação dos descritores por categoria de produto (carnes, laticínios, hortifrútis, pães, ovos, polpas) — e não de forma genérica — justifica-se porque cada categoria possui atributos sensoriais próprios e distintos. O que se espera de uma carne (textura firme e elástica, cor vermelho-cereja) é radicalmente diferente do que se espera de um iogurte (textura cremosa, sabor levemente ácido) ou de uma alface (folhas crocantes e turgescentes). Descritores genéricos não permitiriam avaliação objetiva e seriam incompatíveis com a orientação do TCE-SP de fixar procedimentos formais e padrões de aceitabilidade específicos.

11.6.1. CARNES, EMBUTIDOS E ALMÔNDEGAS

ASPECTO VISUAL: Cor uniforme da espécie/corte (bovina: vermelho-cereja a escuro; suína: rosada; frango: rosado-claro; peixes: branca a rosada). Ausência de manchas esverdeadas, hematomas, tinta de carimbo, freezer burn, exsudato. Corte limpo e uniforme. Hambúrgueres/almôndegas: formato uniforme, sem fragmentos ósseos. COR: Tonalidade e uniformidade características. Sem descoloração, escurecimento, manchas iridescentes. Após cozimento: cor uniforme e compatível. ODOR/AROMA: Suave e característico. Ausência de odores ácidos, amoniacais, sulfurosos, rançosos ou pútridos. Após cozimento: agradável. Embutidos: aroma de defumação/cura próprio. SABOR: Característico após preparo. Sem sabores estranhos, amargos, ácidos, rançosos. Embutidos: equilíbrio de

cura e condimentação.
TEXTURA: Crua: firme e elástica, sem pegajosidade. Cozida: macia, suculenta, sem textura borrachuda ou esfarelenta. Hambúrguer: coeso. Embutidos fatiados: fatias firmes e uniformes.

11.6.2. LATICÍNIOS

ASPECTO VISUAL: Leite: líquido homogêneo, sem coágulos ou sedimentos. Queijos: superfície lisa, sem bolores ou fissuras. Iogurtes: cremosos, sem separação de soro. Requeijão: cremoso e liso. Manteiga/margarina: homogêneos.
COR: Leite integral: branca/amarelada. Desnatado: branca/azulada. Queijo muçarela: branco a amarelo-pálido. Iogurte morango: rosado uniforme. Manteiga: amarelo-pálido.
ODOR/AROMA: Lácteo suave (leite, queijo), levemente ácido (iogurte), amanteigado (manteiga). Sem ranço, acidez excessiva ou odores estranhos.
SABOR: Leite: suave, sem acidez. Queijos: suave, levemente salgado. Iogurte natural: levemente ácido. Iogurte morango: frutado e doce. Sem sabores amargos, rançosos ou estranhos.
TEXTURA: Leite: fluido homogêneo. Queijo muçarela: firme, flexível, derrete uniformemente. Minas frescal: macio e úmido. Iogurtes: cremosos. Requeijão: espalhável. Manteiga: firme refrigerada, espalhável à temperatura ambiente.

11.6.3. HORTIFRÚTIS

ASPECTO VISUAL: Frescos, íntegros, viçosos, sem manchas, amassados, rachaduras, bolores, parasitas. Tamanho uniforme. Folhosas: turgescentes, sem murchamento ou amarelecimento.
COR: Própria da variedade e maturação. Frutas maduras: cor característica. Hortaliças: verde viçoso (folhosas), alaranjada (cenoura), vermelha (tomate, beterraba). Sem esverdeamento (batata) ou escurecimento.
ODOR/AROMA: Fresco e característico. Frutas aromáticas: aroma frutado. Hortaliças: odor verde. Sem fermentação, mofo ou deterioração.
SABOR: Próprio da variedade. Frutas: doçura/acidez equilibradas. Hortaliças: sabor fresco. Sem sabores fermentados, amargos ou terrosos.
TEXTURA: Frutas: firmes, suculentas, sem amolecimento. Folhosas: crocantes, turgescentes. Tubérculos: firmes, sem partes moles ou ocas. Legumes: tenros, sem fibras excessivas.

11.6.4. PÃES

ASPECTO/COR: Crosta dourada, miolo uniforme, sem mofo, queimaduras ou deformações. ODOR: Aroma de pão recém-assado, sem fermentação excessiva. SABOR: Neutro e agradável. TEXTURA: Francês: crosta crocante, miolo aerado. Hambúrguer: macio e elástico. Integral: macio e úmido.

11.6.5. OVOS

ASPECTO: Casca limpa, intacta, sem trincas. Clara translúcida e densa, gema firme e centralizada. COR: Casca branca uniforme; gema amarelo-alaranjado. ODOR: Inodoro (fresco). TEXTURA: Clara viscosa, gema resistente ao toque.

11.6.6. POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

ASPECTO: Massa congelada homogênea, cor da fruta. ODOR (descongelada): Aroma frutado intenso. SABOR: Frutado, doce/ácido conforme fruta. TEXTURA: Pastosa homogênea, sem grumos.

11.7. TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO

Aplicável a carnes, hambúrguer, almôndegas, linguiças, fermento biológico, polpas para suco. Realizado na Cozinha Piloto. Justificativa: A justificativa é idêntica à do ETP de Não Perecíveis, com acréscimo específico: para carnes, o teste culinário é indispensável para aferir a perda de peso no cozimento (que indica o teor de água injetada e de gordura), a maciez (que depende do corte, da idade do animal e do processo de congelamento), a formação de caldo (que indica qualidade da proteína) e a coesão (para hambúrgueres e almôndegas). Uma carne com aparência satisfatória in natura pode apresentar perda de peso de 40% ou mais no cozimento se houver excesso de água adicionada, frustrando o rendimento previsto pelo cardápio.
a) Rendimento: Carnes: perda ≤30%. Desvio >20% para menos enseja reprovação.
b) Comportamento no cozimento: Carnes: maciez, caldo límpido. Hambúrguer: mantém formato. Almôndegas: coesas no molho. Linguiças: cozimento uniforme, tripa íntegra. Fermento biológico: fermentação adequada.

c) Dissolução/preparo: Polpas de frutas: dissolução homogênea para suco.
d) Resultado sensorial após preparo: Conforme Seção 11.6.

11.8. CONFORMIDADE NO FORNECIMENTO

Todo produto deverá corresponder à amostra aprovada. Inspeções e testes a qualquer tempo (art. 41, II, parte final). Substituição em 24 horas para perecíveis de curta vida útil (leite, pães, hortifrútis) e 5 dias úteis para os demais. Sanções dos arts. 155-163. Justificativa: O prazo diferenciado de 24 horas para perecíveis de curta vida útil justifica-se pela impossibilidade de manter a operação da Cozinha Piloto sem leite, pães ou hortaliças por mais de 1 dia — esses itens são consumidos diariamente e não possuem substitutos imediatos no estoque. O prazo de 5 dias úteis para carnes congeladas e demais perecíveis de maior vida útil é compatível com a logística de reposição e com o estoque de segurança.

12. ANÁLISE DE RISCOS (Art. 18, §1º, X)

Risco: Ruptura da cadeia de frio
Mitigação: Aferição de temperatura no recebimento; exigência de veículo frigorífico; recusa imediata de produtos fora da faixa; câmara fria na Cozinha Piloto.
Risco: Desabastecimento
Mitigação: Sanções (arts. 155-163); convocação do 2º colocado em 48h; estoque de segurança de 3 dias.
Risco: Entrega de produtos em desconformidade
Mitigação: Análise sensorial por categoria e testes culinários; inspeção a cada entrega; substituição imediata.
Risco: Contaminação alimentar
Mitigação: SIF/SIE/SIM; rastreabilidade de carnes; inspeção sensorial; nutricionista; RDC 331/2019 e IN 60/2019.
Risco: Sazonalidade de preços de hortifrútis
Mitigação: SRP com reequilíbrio (art. 124, II, 'd'); pesquisa com sazonalidade.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, §1º, XII)

Resíduos orgânicos e embalagens. Destinação conforme Lei nº 12.305/2010. Preferência por caixas plásticas retornáveis para hortifrútis. Justificativa: A geração de resíduos orgânicos é inerente à merenda escolar. A segregação e a destinação adequada reduzem o impacto ambiental. A preferência por caixas retornáveis para hortifrútis elimina o descarte de papelão contaminado por resíduos orgânicos.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Art. 18, §1º, XIII)

Conclui-se pela viabilidade técnica e econômica. A aquisição de perecíveis é obrigação constitucional e legal, essencial à alimentação escolar. A solução proposta (SRP + Pregão Eletrônico + adjudicação por item) é a mais vantajosa. Os critérios de análise sensorial por categoria (carnes, laticínios, hortifrútis, pães, ovos, polpas), os testes técnico-culinários e a aferição de temperatura asseguram objetividade e segurança alimentar, em conformidade com o TCE-SP e as normas ABNT.

15. JUSTIFICATIVA DE ELEMENTOS AUSENTES (Art. 18, §2º)

Inciso III: Não aplicável — ata de registro de preços de até 1 ano. Inciso IX: Não aplicável — Cozinha Piloto já possui infraestrutura. Inciso XI: Não aplicável — sem questão regulatória pendente.

SUBANEXO I — FICHA DE AMOSTRAS (PERECÍVEIS)

1. IDENTIFICAÇÃO

Item:_____|Produto:_____|Fornecedor:
_____

Categoria: ( ) Carne ( ) Laticínio ( ) Hortifrúti ( ) Pão ( ) Ovo ( ) Polpa

2. CONFERÊNCIA DOCUMENTAL

- Ficha técnica: ( ) S ( ) N
- Registro: ( ) S ( ) N
- SIF/SIE/SIM: ( ) S ( ) N ( ) N/A

- Laudo: ( ) S ( ) N ( ) N/A
- Rastreabilidade carnes: ( ) S ( ) N ( ) N/A

3. EMBALAGEM

- Íntegra e vedada: ( ) S ( ) N
- Rótulo completo: ( ) S ( ) N
- Carimbo inspeção: ( ) S ( ) N ( ) N/A

4. TEMPERATURA

- Temperatura aferida: _____ °C
- Dentro da faixa: ( ) S ( ) N
- Sinais de recongelamento: ( ) N ( ) S → **RECUSA**

5. VALIDADE

- Dentro do prazo mínimo: ( ) S ( ) N

6. ANÁLISE SENSORIAL

Escala de 1 a 5, sendo 1 = Inaceitável e 5 = Excelente.

ASPECTO VISUAL:
COR:
ODOR/AROMA:
SABOR:
TEXTURA:

CRITÉRIO DE APROVAÇÃO: A amostra será aprovada somente se: (1) todos os itens eliminatórios (2, 3 e 4) forem marcados como "Sim" ou "N/A"; e (2) na análise sensorial, todos os atributos receberem nota igual ou superior a 3,0. A marcação de qualquer item eliminatório como "Não" ou qualquer atributo com nota abaixo de 3,0 implica reprovação automática.

6. TESTES CULINÁRIOS

- Rendimento: ( ) A ( ) R
- Cozimento: ( ) A ( ) R
- Dissolução: ( ) A ( ) R ( ) N/A
- Sensorial pós-preparo: ( ) A ( ) R

7. RESULTADO FINAL

( ) **APROVADO** ( ) **REPROVADO** — Motivo:

DATA:
ASSINATURA:

SUBANEXO II — TERMO DE CIÊNCIA DO FORNECEDOR

A empresa _____, CNPJ _____, DECLARA ciência e acordo com todas as condições deste ETP, incluindo análise sensorial por categoria (Seção 11.6), testes culinários (Seção 11.7), aferição de temperatura e prazos de substituição diferenciados, comprometendo-se ao fornecimento em conformidade com as amostras aprovadas, sob pena dos arts. 155-163, Lei nº 14.133/2021. Local e data: _____ //2026 | Assinatura: _____ | Nome: _____ | Cargo: _____

Espírito Santo do Turvo, 15 de setembro 2026

Maria Carolina de Castro Coimbra Orpinelli Bertolino
Responsável pela Secretaria de Educação

ANEXO II- TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 02

Secretaria Requisitante: Secretaria de Educação

Responsável: Maria Carolina de Castro Coimbra Orpinelli Bertolino

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Fermento Biológico Fresco - Embalagem com 500 gramas, hermeticamente selada, material atóxico, lote, validade e fabricação. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Massa prensada, homogênea, pastosa, consistência firme, cor creme claro. Validade mínima de 01 mês. Manter sob refrigeração (0°C a 7°C). Com amostra.	Unid.	500	R$ 20,23	R$ 10.115,00
2	Manteiga com Sal - Pote 500g, primeira qualidade, creme de leite pasteurizado e maturado. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio. Cor amarelo-pálida, sabor e odor próprios, isenta de ranço. Validade mínima de 02 meses. Refrigeração (0°C a 7°C). Com amostra.	Unid.	1100	R$ 34,83	R$ 38.313,00
3	Carne bovina em iscas congelada IQF - Acém em iscas, congelado IQF, isento de gordura (máx 5%), ossos, cartilagem, queimadura por congelamento. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com etiqueta e carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	Kg	4000	R$ 44,16	R$ 176.640,00
4	Carne bovina moída congelada IQF - Acém moído, congelado IQF, isento de gordura (máx 5%), ossos, cartilagem. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	Kg	5000	R$ 40,62	R$ 203.100,00
5	Carne bovina em cubos congelada IQF - Acém em cubos (2x2cm), sem osso, congelado IQF, máx 5% gordura. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com	Kg	5000	R$ 44,16	R$ 220.800,00

	amostra de 500 gramas.				
6	Carne suína em iscas congelada IQF - Pernil suíno em iscas, sem osso, sem pele, isento de gordura. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	Kg	5000	R$ 29,78	R$ 148.900,00
7	Carne suína em cubos congelada IQF - Pernil suíno em cubos (2x2cm), sem osso, sem pele. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco polietileno 2kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra de 500 gramas.	Kg	2000	R$ 29,78	R$ 59.560,00
8	Carne de Frango, sobrecoxa congelada IQF - Sobrecoxa com osso e pele, congelada IQF, tamanhos uniformes. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco plástico lacrado 1kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	7000	R$ 18,41	R$ 128.870,00
9	Filé de peito de frango congelada IQF - Sem osso e sem pele, congelado IQF, tamanhos uniformes. Animais sadios sob inspeção sanitária. Embalagem saco plástico lacrado 1kg com carimbo SIF. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	5000	R$ 21,86	R$ 109.300,00
10	Hambúrguer bovino - Unidade de 90g. Embalagem atóxica com carimbo SIF, lote, validade. Ingredientes: carne bovina, gordura, água, proteína vegetal, sal, especiarias. Formato uniforme, isento de ossos e cartilagens. Congelado a -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Unid.	20000	R$ 1,78	R$ 35.600,00
11	Leite de Vaca Pasteurizado Integral - Leite fluido integral, obtido de matérias-primas limpas e sãs, processado e envasado em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE/SIM), conforme Instrução Normativa nº 76/2018 do MAPA. Teor de gordura mínimo de 3,0%. Aspecto líquido homogêneo, cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor próprios, isento de sujidades e adulterações. Embalagem em saco plástico íntegro e atóxico, contendo 1 litro, com validade de 5 dias, fabricação, lote e carimbo do serviço de inspeção. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Alergênico: lactose e proteínas do leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	Litro	20000	R$ 7,23	R$ 144.600,00

12	Queijo Muçarela Fatiada Refrigerada - Queijo de massa filada, obtido pela coagulação do leite de vaca pasteurizado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento e coagulante. Produto fatiado e interfolhado, proveniente de estabelecimento registrado no SIF, com carimbo visível na embalagem. Embalagem contendo 1kg, material atóxico, íntegro e vedado, identificada com lote, fabricação e validade. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Alergênico: leite e derivados. Com amostra.	Kg	2000	R$ 54,77	R$ 109.540,00
13	Polpa de Fruta de Acerola congelada - 100% fruta, sem glúten, não fermentada. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	500	R$ 34,08	R$ 17.040,00
14	Polpa de Fruta de Maracujá congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	500	R$ 44,40	R$ 22.200,00
15	Polpa de Fruta de Uva congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	500	R$ 31,30	R$ 15.650,00
16	Polpa de Fruta de Abacaxi congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	500	R$ 35,60	R$ 17.800,00
17	Polpa de Fruta de Morango congelada - 100% fruta, sem glúten. Embalagem plástica 1kg ou sachê 100g. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 12 meses. Com amostra.	Kg	500	R$ 40,10	R$ 20.050,00
18	Presunto Cozido Fatiado Refrigerado - Produto cárneo industrializado, obtido de pernil suíno, cozido, com fatias interfolhadas, proveniente de estabelecimento registrado no SIF, com carimbo de inspeção visível na embalagem. Ingredientes: pernil suíno, água, proteína de soja, sal, carragena. Embalagem contendo 1kg, material atóxico, íntegro e hermeticamente vedado, identificada com lote, data de fabricação e data de validade. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Alergênico: soja. Com amostra.	Kg	2000	R$ 35,01	R$ 70.020,00
19	Abacaxi Pérola - Frutos maduros, de variedade Pérola, com casca firme, cor amarelo-dourada característica da maturação, polpa	Kg	2000	R$ 10,98	R$ 21.960,00

	suculenta e doce, tamanho uniforme, isentos de manchas, bolores, partes amassadas, rachaduras, sinais de fermentação ou deterioração. Coroa (folhas) verde e viçosa. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
20	Abobrinha Brasileira - Frutos frescos, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, com aproximadamente 20 a 22 cm de comprimento, casca verde brilhante, firme, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, bolores ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	1500	R$ 8,23	R$ 12.345,00
21	Alface Crespa - Folhas frescas, firmes, crocantes e íntegras, de coloração verde uniforme, isentas de sujidades, parasitas, lesmas, folhas murchas, amareladas, queimadas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas e higienizadas, garantindo a integridade do produto. Com amostra	Maço	3000	R$ 7,06	R$ 21.180,00
22	Inhame - Tubérculos selecionados, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca firme, sem parasitas, material terroso aderido, manchas, cortes, partes amassadas, brotamentos ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 16,70	R$ 16.700,00
23	Acelga - Folhas frescas, firmes e íntegras, de coloração uniforme (verde nas folhas e talos claros), isentas de defeitos, manchas, partes murchas, amareladas, queimadas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 7,96	R$ 7.960,00
24	Alho Roxo - Alho selecionado, graúdo, classificado nº 8, bulbos firmes, limpos e íntegros, isentos de brotamentos, manchas, partes úmidas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 10kg, material atóxico, íntegra e adequada para alimentos. Com amostra.	Kg	1000	R$ 35,10	R$ 35.100,00
25	Banana Nanica - Frutos climatizados em pencas, frescos, sãos e íntegros, de coloração amarela característica da maturação, sem manchas escuras, partes amassadas, rachaduras, bolores ou sinais de deterioração. Transporte em caixa retornável, limpa, higienizada e adequada para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com	Kg	10000	R$ 6,72	R$ 67.200,00

	amostra.				
26	Batata - Variedade Bintje ou Monalisa, classe especial, graúda, lavada, sã e íntegra, de tamanho uniforme, isenta de brotos, manchas, cortes, partes amassadas, esverdeamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem em sacos contendo 50kg, material atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.	Kg	10000	R$ 9,42	R$ 94.200,00
27	Batata Doce Rosada - Primeira qualidade, tubérculos graúdos, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca rosada característica, isentos de lesões, cortes, partes amassadas, manchas, brotamentos, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	2000	R$ 7,09	R$ 14.180,00
28	Beterraba - Raízes frescas, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com diâmetro de 6 a 8 cm, coloração vermelho-acentuada característica, firmes, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	2000	R$ 7,98	R$ 15.960,00
29	Cebola - Amarelo-vermelha, bulbos firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca seca e característica, isentos de brotos, podridão, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem em sacos contendo 20kg, material atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.	Kg	4000	R$ 6,98	R$ 27.920,00
30	Cenoura - Variedade Brasília ou Nantes, raízes frescas, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com aproximadamente 14 a 16 cm de comprimento, coloração alaranjada viva característica, firmes, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	4000	R$ 10,25	R$ 41.000,00
31	Cheiro Verde - Salsa e cebolinha frescas, turgescentes, firmes e íntegras, de coloração verde característica, sem descoloração, murchamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Maço	2000	R$ 5,50	R$ 11.000,00

32	Chuchu - Frutos verdes, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, isentos de enfermidades, parasitas, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	2000	R$ 5,66	R$ 11.320,00
33	Couve Manteiga - Folhas frescas, firmes, íntegras e viçosas, de coloração verde característica, isentas de sujidades, parasitas, folhas murchas, amareladas, queimadas, manchas ou sinais de deterioração. Acondicionada em maço contendo 1kg, em saco plástico atóxico, íntegro e adequado para alimentos. Com amostra.	Kg	2000	R$ 31,00	R$ 62.000,00
34	Laranja Pera - Frutos maduros, de variedade Pera, com 60 a 70% de maturação, polpa firme, suculenta e saborosa, casca lisa, firme e de coloração alaranjada característica, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	5000	R$ 6,77	R$ 33.850,00
35	Limão Taiti - Frutos frescos, sãos e íntegros, de calibre superior a 5 cm, casca brilhante, lisa e firme, de coloração verde característica, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	1000	R$ 7,06	R$ 7.060,00
36	Maçã Fuji ou Gala - Fruta de primeira qualidade, nacional, bem desenvolvida, madura no ponto de consumo (nem verde, nem excessivamente madura), com polpa intacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com peso aproximado de 100 g a 150 g por unidade. Casca sã, íntegra, de coloração vermelha com estrias, característica da variedade, sem rupturas, rachaduras, cortes, pancadas ou deformações. Aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Frutos limpos, isentos de enfermidades, manchas, danos mecânicos, sujidades, substâncias terrosas, corpos estranhos aderentes à casca, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas plásticas limpas ou embalagem adequada, garantindo a integridade dos frutos no transporte. Com amostra.	Kg	9000	R$ 16,24	R$ 146.160,00
37	Mamão Papaia - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Papaia (Formosa), com mais de 50% da casca amarelada (maturação característica), polpa firme, de coloração alaranjada, doce e suculenta, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes	Kg	4000	R$ 14,85	R$ 59.400,00

	amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
38	Manga Tommy - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Tommy Atkins, com casca de coloração amarelada a avermelhada característica da maturação, polpa firme, suculenta, doce e de coloração alaranjada, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação, resíduos de seiva ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	5000	R$ 10,46	R$ 52.300,00
39	Mandioca Sem Casca - Mandioca descascada, não congelada, sem conservantes, sã e íntegra, de coloração e textura características, isenta de manchas, partes escuras, fibras excessivas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo contendo 1kg, material atóxico, íntegro, hermeticamente selado e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação do produto. Com amostra.	Kg	3000	R$ 10,86	R$ 32.580,00
40	Mandioquinha Salsa - Raízes frescas, sãs e íntegras, de coloração amarela característica, firmes, de tamanho uniforme, isentas de podridão, rachaduras, manchas, cortes, partes amassadas, brotamentos, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 17,80	R$ 17.800,00
41	Melancia - Frutos redondos, graúdos, com aproximadamente 8 a 10kg, com 70 a 80% de maturação, casca firme, lisa e de coloração verde característica, polpa vermelha, suculenta, doce e crocante, sementes características, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	13200	R$ 5,48	R$ 72.336,00
42	Melão Caipira - Frutos de primeira qualidade, frescos, de colheita recente, com maturação adequada ao consumo, bem desenvolvidos e de tamanho uniforme. Casca firme, lisa, de coloração verde-clara com manchas verde-escuras e amareladas, característica da variedade, isenta de cicatrizes e ferimentos. Polpa firme, suculenta e intacta, de coloração alaranjada, aroma forte e característico. Frutos íntegros, sãos e limpos, isentos de enfermidades, parasitas, larvas,	Kg	2000	R$ 15,09	R$ 30.180,00

	material terroso, sujidades, podridão, murchamento, rachaduras, manchas, bolores, sinais de fermentação ou deterioração, e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
43	Pepino Caipira - Frutos verdes escuros, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, com aproximadamente 20 a 25 cm de comprimento, firmes, sem umidade externa, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 7,90	R$ 7.900,00
44	Repolho Roxo - Cabeças pesadas, firmes, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com aproximadamente 1kg por unidade, folhas bem compactas, de coloração roxa característica, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, folhas murchas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 9,36	R$ 9.360,00
45	Repolho Verde - Cabeças pesadas, firmes, sãs e íntegras, de tamanho uniforme, com aproximadamente 1kg por unidade, folhas bem compactas, de coloração verde característica, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, folhas murchas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	2000	R$ 7,38	R$ 14.760,00
46	Pimentão - Frutos de coloração amarela ou vermelha, firmes, sãos e íntegros, de tamanho uniforme, casca lisa, brilhante e de coloração característica, polpa espessa e crocante, isentos de lesões, manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	500	R$ 16,01	R$ 8.005,00
47	Tangerina Ponkan - Frutos de primeira qualidade, sãos e íntegros, de variedade Ponkan, com 60 a 70% de maturação, casca lisa, firme, de coloração alaranjada característica e facilmente destacável, polpa suculenta, doce e saborosa, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e	Kg	5000	R$ 10,26	R$ 51.300,00

	adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.				
48	Tomate Pêra - Frutos frescos, sãos e íntegros, de variedade Pêra, com calibre de aproximadamente 5 a 8 cm, coloração avermelhada característica da maturação entre 30 e 90%, casca lisa, firme e brilhante, polpa firme, suculenta e carnuda, tamanho uniforme, isentos de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, podridões, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	4000	R$ 11,66	R$ 46.640,00
49	Uva Fina de Mesa Sem Semente - Frutos frescos, sãos e íntegros, sem sementes, de coloração característica da variedade, firmes, suculentos e bem aderidos ao engaço, de tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, ressecamento, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, contendo 500g, garantindo a conservação e a integridade do produto. Com amostra.	Kg	2000	R$ 18,31	R$ 36.620,00
50	Ovos Brancos de Galinha - Ovos frescos, sãos e íntegros, de classificação Jumbo, provenientes de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), com carimbo de inspeção visível na embalagem. Casca limpa, intacta, sem rachaduras, trincas, sujidades, mofo, odores estranhos ou sinais de contaminação, com gema e clara características. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, com rotulagem contendo nome do produto, lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido, condições de armazenamento e registro no órgão competente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada e, quando exigido, isotérmica/refrigerada com temperatura controlada, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Dúzia	6000	R$ 12,95	R$ 77.700,00
51	Pão Francês Assado de 50g - Pronto para consumo, fabricação máxima de 1 dia antes da entrega, superfície macia, miolo consistente, sem mofo, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Peso líquido de 50g por unidade. Acondicionado em saco plástico atóxico, íntegro e fechado, com rotulagem completa incluindo declaração de glúten e alergênicos. Elaborado em estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária. Com amostra.	Unid.	13000	R$ 21,70	R$ 282.100,00
52	Salsicha tipo Hot Dog Congelada - Sob inspeção sanitária, sem ossos.	Kg	2000	R$ 15,57	R$ 31.140,00

	Embalagem lacrada. Armazenar abaixo de -18°C. Validade mínima de 06 meses. Com amostra.				
53	Iogurte de morango 800 ml - Garrafa 900g. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, polpa de morango, fermento lácteo. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	Unid.	4000	R$ 14,15	R$ 56.600,00
54	Iogurte Natural - Garrafa de aproximadamente 900g. Ingredientes: leite pasteurizado e fermento lácteo. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	Unid.	3000	R$ 14,45	R$ 43.350,00
55	Iogurte sem Lactose 170g - Integral, enzima lactase. Embalagem 170g. Armazenar abaixo de 5°C. Validade mínima de 20 dias. Com amostra.	Unid.	500	R$ 5,10	R$ 2.550,00
56	Vagem - Vagens frescas, sãs e íntegras, de colheita recente, de coloração verde característica, firmes, tenras, sem fibras excessivas e sem fios, de tamanho uniforme, isentas de manchas, cortes, partes amassadas, rachaduras, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do produto. Com amostra.	Kg	1000	R$ 25,20	R$ 25.200,00
57	Linguiça Calabresa - Defumada, carne suína não mista, sem mistura de carne bovina, curada e defumada, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem polietileno atóxico, íntegra, hermeticamente fechada, com rotulagem completa e carimbo do órgão de inspeção. Registro SIF/SIE/SIM. Validade mínima de 04 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Kg	1000	R$ 29,58	R$ 29.580,00
58	Linguiça Mista - Fresca, primeira qualidade, refrigerada (0°C a 7°C), sem excesso de gordura, sem sujidades, sem fragmentos ósseos ou cartilaginosos, isenta de matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica a vácuo ou termoencolhível, íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, com rotulagem completa e carimbo do órgão de inspeção. Registro SIF/SIE/SIM. Validade mínima de 04 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Kg	1000	R$ 26,58	R$ 26.580,00
59	Milho Verde - Espigas inteiras, descascadas, frescas, sãs e íntegras, de grãos macios, leitosos, bem formados e de coloração amarelada característica, palha verde e bem aderida, tamanho uniforme, isentas	Kg	2500	R$ 28,46	R$ 71.150,00

	de grãos chochos, manchas, cortes, partes amassadas, sujidades, parasitas, bolores ou sinais de deterioração. Embalagem atóxica, íntegra e adequada para alimentos, contendo 3kg, garantindo a conservação e a integridade do produto. Com amostra.				
60	Almôndegas - Carne bovina moída (mínimo 60%), podendo conter carne suína, cebola, alho, sal, farinha de rosca, ovos e condimentos permitidos, pré-cozidas ou cruas, formato esférico ou achatado, tamanho uniforme, isentas de sujidades, matérias estranhas, parasitas ou deterioração, congeladas. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, com rotulagem completa, pacote de aproximadamente 1 kg. Armazenar abaixo de -18°C, com cadeia de frio preservada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 90 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Elaboradas em estabelecimento regularizado (SIF/SIE/SIM). Com amostra.	Kg	2000	R$ 28,71	R$ 57.420,00
61	Alho Descascado - Bulbos de alho descascados, firmes, sãos e íntegros, sem brotos, de coloração e textura características, dentes bem formados, isentos de manchas, partes escuras, cortes, sujidades, parasitas, bolores ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo contendo 1kg, material atóxico, íntegro, hermeticamente selado e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação do produto. Armazenar e transportar sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C, mantendo a cadeia de frio. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, isotérmica/refrigerada, com temperatura controlada por termômetro calibrado e de fácil leitura. Com amostra.	Kg	300	R$ 38,06	R$ 11.418,00
62	Mortadela Defumada - Produto cárneo resfriado, fatiado, primeira qualidade, com registro SIF/SIE/SIM visível na embalagem. Fatias uniformes, coloração rósea, textura firme e homogênea, sem sujidades, fragmentos ósseos ou odores estranhos. Embalagem atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem completa (ingredientes, lote, fabricação, validade, armazenamento). Armazenar e transportar refrigerado entre 0°C e 7°C, mantendo a cadeia de frio. Validade mínima de 30 dias. Com amostra.	Kg	700	R$ 34,28	R$ 23.996,00
63	Pão de Forma Integral - Produto de panificação industrializado, elaborado com farinha de trigo integral (ingrediente de cereal predominante), podendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento e demais ingredientes permitidos pela legislação, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Casca dourada, miolo marrom-claro,	Unid.	1500	R$ 13,59	R$ 20.385,00

	textura macia, leve e elástica, sabor característico, isento de partes queimadas, mofadas, sujidades e materiais estranhos. Embalagem em material plástico transparente, atóxico e adequado para alimentos, devidamente lacrada, contendo 400 gramas, identificada com lote, data de fabricação e data de validade. Data de fabricação recente, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Alergênico: glúten (trigo). Armazenar em local seco, fresco e protegido da umidade. Com amostra.				
64	Requeijão Cremoso - Pote 200g com lacre, íntegro e atóxico, textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Refrigeração (0°C a 7°C), com cadeia de frio preservada desde a fabricação até a entrega. Rotulagem completa incluindo declaração de lactose e alergênicos. Registro SIF. Validade mínima de 40 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Unid.	1000	R$ 10,32	R$ 10.320,00
65	Morango - Frutos frescos, sãos e íntegros, de coloração vermelha característica, polpa compacta, firme e suculenta, sabor doce e ácido característico, tamanho uniforme, isentos de manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Embalagem em bandejas contendo aproximadamente 400g, material atóxico, íntegro e adequado para contato direto com alimentos, garantindo a conservação e a integridade do produto. Transporte em veículo higienizado, com carroceria fechada, isotérmica/refrigerada, com temperatura controlada por termômetro calibrado e de fácil leitura, mantendo a cadeia de frio. Com amostra.	Bandeja	500	R$ 17,89	R$ 8.945,00
66	Iogurte Zero Lactose Morango - Embalagem 160g. Com enzima lactase. Armazenar abaixo de 5°C. Validade de 01 mês. Com amostra.	Unid.	500	R$ 5,99	R$ 2.995,00
67	Leite de Vaca Pasteurizado Desnatado - Leite fluido desnatado, obtido de matérias-primas limpas e sãs, processado e envasado em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE/SIM), conforme Instrução Normativa nº 76/2018 do MAPA. Teor de gordura máximo de 0,5%. Aspecto líquido homogêneo, cor branca levemente azulada, odor e sabor próprios, isento de sujidades e adulterações. Embalagem em saco plástico íntegro e atóxico, contendo 1 litro, com validade de 5 dias, fabricação, lote e carimbo do serviço de inspeção. Armazenar e transportar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico com temperatura controlada. Alergênico: lactose e proteínas do leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	Litro	2000	R$ 7,40	R$ 14.800,00

68	Filé de Peixe - Tipo tilápia, sem espinhas, sem pele, congelado (≤ -18°C), isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 800g, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 06 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Kg	2000	R$ 56,83	R$ 113.660,00
69	Margarina c/ creme de leite - Embalagem 250g. Mín. 65% lipídios, sem trans. Refrigeração (0°C a 7°C). Validade mínima de 6 meses. Com amostra.	Unid.	1000	R$ 10,22	R$ 10.220,00
70	Caqui de Chocolate - Frutos de tamanho médio, com diâmetro superior a 8cm, sãos e íntegros, de coloração característica da variedade, polpa firme, doce, de textura amanteigada e coloração escura característica, sem sementes, tamanho uniforme, isentos de podridão, manchas, partes amassadas, rachaduras, bolores, sinais de fermentação ou deterioração. Transporte em caixas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade dos frutos. Com amostra.	Kg	1000	R$ 13,74	R$ 13.740,00
71	Carne bovina p/ churrasco - Miolo de Paleta, resfriada (0-4°C), sem osso, sem excesso de gordura ou aparas, cor, odor e textura característicos. Embalagem a vácuo ou termoencolhível, íntegra, atóxica, com rotulagem e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 90 dias da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Kg	2000	R$ 45,71	R$ 91.420,00
72	Sobrecoxa de frango desossada IQF - Sem pele, sem excesso de gordura, peças individualmente congeladas, congelada (≤ -18°C), isenta de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 1 kg, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 12 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com amostra.	Kg	3000	R$ 21,85	R$ 65.550,00
73	Coração de Frango Congelado - Miúdos, coração de frango, sem excesso de gordura, veias ou coágulos, congelado (≤ -18°C), isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, íntegra, hermeticamente fechada e resistente a baixas temperaturas, peso líquido de 1 kg, com rotulagem completa e carimbo do SIF. Registro SIF. Validade mínima de 12 meses da fabricação, com no mínimo 70% do prazo no ato da entrega. Com	Kg	1000	R$ 35,10	R$ 35.100,00

	amostra.				
74	Pão de hambúrguer assado - Peso líquido de aproximadamente 80g, textura macia, formato uniforme, sem conservantes artificiais, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de mofo. Embalagem lacrada, íntegra e atóxica, com rotulagem completa incluindo declaração de glúten e alergênicos. Fabricação máxima de 1 dia antes da entrega. Elaborado em estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária. Com amostra.	Unid.	12000	R$ 1,92	R$ 23.040,00
75	Queijo Minas Frescal - Queijo de massa branda, obtido pela coagulação do leite de vaca pasteurizado por coalho e/ou fermentos lácteos. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho. Sabor suave, textura macia e úmida, isento de bolores e sinais de deterioração. Embalagem plástica atóxica, 500g, com lote, fabricação, validade e carimbo SIF. Armazenar abaixo de 4°C, em veículo frigorífico. Validade mínima de 30 dias. Alergênico: leite. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019. Com amostra.	Unid.	2000	R$ 63,64	R$ 127.280,00
TOTAL:	**R$ 3.910.973,00**				

O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, contados da assinatura do respectivo contrato/ata de registro de preços, na forma do que estabelece o artigo 105 e o artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, prorrogável na forma da lei.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao preparo da merenda escolar nas unidades de ensino da rede municipal de Espírito Santo do Turvo/SP. Os itens perecíveis abrangem carnes, laticínios, hortifrútis e panificados, sendo componentes essenciais do cardápio escolar como fontes de proteínas, vitaminas e minerais. A obrigatoriedade decorre do art. 208, VII, da CF/88 e da Lei nº 11.947/2009 (PNAE). A natureza perecível demanda atenção redobrada à cadeia de frio e ao transporte para garantir a segurança alimentar dos alunos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada é a aquisição direta mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), precedida de Pregão Eletrônico, com adjudicação por item e critério de menor preço. O SRP permite entregas frequentes conforme a demanda, evitando estocagem prolongada incompatível com produtos perecíveis. A adjudicação por item amplia a competitividade e possibilita a participação de produtores locais e padarias da região.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos:

Conformidade legal completa: RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 (padrões microbiológicos);

RDC nº 360/2003 e RDC nº 429/2020 (rotulagem); RDC nº 26/2015 (alergênicos); RDC nº 459/2020 (carnes); IN nº 76/2018 MAPA (leite pasteurizado, que estabelece os parâmetros de identidade e qualidade do leite pasteurizado - produto de alto consumo e elevado risco microbiológico); Portaria nº 370/1997 (leite UHT, quando aplicável); Resolução nº 105/1999 (embalagens); Lei nº 7.889/1989 e Decreto nº 9.013/2017 (SIF/SIE/SIM).

Cadeia de frio e temperaturas detalhada: refrigerados entre 0°C e 7°C; congelados a -12°C ou inferior, preferencialmente -18°C; hortifrútis em caixas vazadas limpas, vedada a caixa de madeira ou papelão (a caixa plástica retornável é o padrão sanitário aceito, pois a madeira absorve umidade e favorece proliferação de bolores e bactérias). A aferição de temperatura no ato do recebimento, com termômetro calibrado, é o controle crítico que garante a integridade da cadeia de frio. A quebra da cadeia de frio durante o transporte é a principal causa de deterioração e risco microbiológico em perecíveis.

Embalagem de carnes: polietileno transparente com solda reforçada, o que permite a inspeção visual sem abertura, reduzindo manipulação e risco de contaminação.

Características Organolépticas: Aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de sujidades ou sinais de deterioração.

Validade: Mínimo de 70% do prazo total vigente na data da entrega para itens de longa duração; prazos específicos para leite (5 dias) e pães (1 dia).

Os 13 critérios de rejeição completos: (I) especificações divergentes; (II) características organolépticas alteradas; (III) embalagem defeituosa ou violada; (IV) rotulagem incompleta; (V) validade inferior ao mínimo; (VI) temperatura inadequada no recebimento; (VII) sinais de descongelamento/recongelamento, freezer burn, exsudato; (VIII) ossos, cartilagem, gordura excessiva, hematomas, tinta de carimbo em carnes; (IX) hortifrútis imaturos, passados, murchos, com manchas, bolores, parasitas; (X) laticínios com acidificação, separação de soro, mofo; (XI) pães com mofo, miolo cru, ressecamento; (XII) nota média inferior a 3,0 em qualquer atributo sensorial; (XIII) reprovação no teste técnico-culinário.

6. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DE PRODUTOS E AMOSTRAS

6.1. JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

Justificativa: A exigência de amostras para perecíveis é ainda mais relevante do que para não perecíveis, pelas seguintes razões adicionais: (a) a qualidade de carnes, laticínios e hortifrútis varia substancialmente entre fornecedores, dependendo da cadeia produtiva, do manejo, do processamento e da logística de frio; (b) a inspeção visual e sensorial é a principal ferramenta para detectar deterioração em perecíveis, que pode ocorrer em poucas horas se a cadeia de frio for interrompida; (c) a aceitabilidade de carnes e queijos pelos alunos depende criticamente de textura, sabor e aparência, atributos que variam significativamente entre marcas e fornecedores; (d) o TCE-SP, no TC-024546.989.24-5 (merenda escolar), determinou correções quanto ao prazo e quantitativo de amostras, evidenciando a importância de calibrar adequadamente essa exigência. A restrição ao licitante provisoriamente vencedor (art. 41, parágrafo único) e o prazo de 15 dias atendem à razoabilidade.

6.2. PROCEDIMENTO DE AMOSTRAS

01 amostra por item, do vencedor provisório, em 15 dias corridos, em embalagem original e

na temperatura adequada (refrigerados 0-7°C; congelados ≤-18°C). Hortifrútis: mínimo 3 unidades ou 1 kg. Análise pela Comissão (4 membros) na Ficha de Amostras no ANEXO I.

6.3. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

Ficha técnica; registro ANVISA/MAPA; SIF/SIE/SIM (obrigatório para todos os de origem animal); laudo bromatológico quando solicitado; para carnes: certificado de inspeção e rastreabilidade. Justificativa: A rastreabilidade de carnes é exigência do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) e indispensável para: (a) identificar a origem do produto em caso de surto alimentar; (b) verificar que o abate ocorreu em estabelecimento sob inspeção sanitária; (c) assegurar a cadeia de custódia do produto desde o abate até a entrega.

6.4. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO

(I) especificações divergentes; (II) características organolépticas alteradas (conforme Seção 11.6); (III) embalagem defeituosa ou violada; (IV) rotulagem incompleta; (V) validade inferior ao mínimo; (VI) temperatura inadequada no recebimento; (VII) sinais de descongelamento/recongelamento, freezer burn, exsudato; (VIII) ossos, cartilagem, gordura excessiva, hematomas, tinta de carimbo em carnes; (IX) hortifrútis imaturos, passados, murchos, com manchas, bolores, parasitas; (X) laticínios com acidificação, separação de soro, mofo; (XI) pães com mofo, miolo cru, ressecamento; (XII) nota média < 3,0 em qualquer atributo sensorial (Seção 11.6); (XIII) reprovação no teste técnico-culinário (Seção 11.7).

6.5. TESTES — DISPOSIÇÕES GERAIS

Sequência: (a) documental — eliminatório; (b) aferição de temperatura — eliminatório; (c) inspeção visual — eliminatório; (d) análise sensorial (escala 5 pontos, mín. 3,0/atributo); (e) teste técnico-culinário; (f) teste de aceitabilidade junto aos alunos (Escala Hedônica Facial 5 pontos, mín. 85% — Resolução FNDE/CD nº 6/2020). Justificativa: A inclusão da aferição de temperatura como etapa eliminatória anterior à análise sensorial justifica-se porque um produto perecível recebido fora da faixa de temperatura adequada está comprometido do ponto de vista sanitário, independentemente de suas características organolépticas aparentes. A deterioração microbiológica pode ser invisível e inodora nas fases iniciais, mas já representar risco à saúde. Avaliar sensorialmente um produto com cadeia de frio rompida seria inútil e potencialmente perigoso (degustação de produto contaminado).

6.6. ANÁLISE SENSORIAL — CRITÉRIOS OBJETIVOS POR CATEGORIA DE PRODUTO

Baseada nas normas ABNT NBR 12994:1993 e ABNT NBR ISO 5492:2014, conforme TCE-SP (TC-005228.989.16-6). Escala de 5 pontos (5=Excelente; 4=Bom; 3=Aceitável; 2=Insatisfatório; 1=Inaceitável). Nota mínima 3,0/atributo. Justificativa: A segmentação dos descritores por categoria de produto (carnes, laticínios, hortifrútis, pães, ovos, polpas) — e não de forma genérica — justifica-se porque cada categoria possui atributos sensoriais próprios e distintos. O que se espera de uma carne (textura firme e elástica, cor vermelho-cereja) é radicalmente diferente do que se espera de um iogurte (textura cremosa, sabor levemente ácido) ou de uma alface (folhas crocantes e turgescentes). Descritores genéricos não permitiriam avaliação objetiva e seriam incompatíveis com a orientação do TCE-SP de fixar procedimentos formais e padrões de aceitabilidade específicos.

CARNES, EMBUTIDOS E ALMÔNDEGAS

ASPECTO VISUAL: Cor uniforme da espécie/corte (bovina: vermelho-cereja a escuro; suína: rosada; frango: rosado-claro; peixes: branca a rosada). Ausência de manchas esverdeadas, hematomas, tinta de carimbo, freezer burn, exsudato. Corte limpo e uniforme. Hambúrgueres/almôndegas: formato uniforme, sem fragmentos ósseos. COR: Tonalidade e uniformidade características. Sem descoloração, escurecimento, manchas iridescentes. Após cozimento: cor uniforme e compatível. ODOR/AROMA: Suave e característico. Ausência de odores ácidos, amoniacais, sulfurosos, rançosos ou pútridos. Após cozimento: agradável. Embutidos: aroma de defumação/cura próprio. SABOR: Característico após preparo. Sem sabores estranhos, amargos, ácidos, rançosos. Embutidos: equilíbrio de cura e condimentação. TEXTURA: Crua: firme e elástica, sem pegajosidade. Cozida: macia, suculenta, sem textura borrachuda ou esfarelenta. Hambúrguer: coeso. Embutidos fatiados: fatias firmes e uniformes.

LATICÍNIOS

ASPECTO VISUAL: Leite: líquido homogêneo, sem coágulos ou sedimentos. Queijos: superfície lisa, sem bolores ou fissuras. Iogurtes: cremosos, sem separação de soro. Requeijão: cremoso e liso. Manteiga/margarina: homogêneos. COR: Leite integral: branca/amarelada. Desnatado: branca/azulada. Queijo muçarela: branco a amarelo-pálido. Iogurte morango: rosado uniforme. Manteiga: amarelo-pálido. ODOR/AROMA: Lácteo suave (leite, queijo), levemente ácido (iogurte), amanteigado (manteiga). Sem ranço, acidez excessiva ou odores estranhos. SABOR: Leite: suave, sem acidez. Queijos: suave, levemente salgado. Iogurte natural: levemente ácido. Iogurte morango: frutado e doce. Sem sabores amargos, rançosos ou estranhos. TEXTURA: Leite: fluido homogêneo. Queijo muçarela: firme, flexível, derrete uniformemente. Minas frescal: macio e úmido. Iogurtes: cremosos. Requeijão: espalhável. Manteiga: firme refrigerada, espalhável à temperatura ambiente.

HORTIFRÚTIS

ASPECTO VISUAL: Frescos, íntegros, viçosos, sem manchas, amassados, rachaduras, bolores, parasitas. Tamanho uniforme. Folhosas: turgescentes, sem murchamento ou amarelecimento. COR: Própria da variedade e maturação. Frutas maduras: cor característica. Hortaliças: verde viçoso (folhosas), alaranjada (cenoura), vermelha (tomate, beterraba). Sem esverdeamento (batata) ou escurecimento. ODOR/AROMA: Fresco e característico. Frutas aromáticas: aroma frutado. Hortaliças: odor verde. Sem fermentação, mofo ou deterioração. SABOR: Próprio da variedade. Frutas: doçura/acidez equilibradas. Hortaliças: sabor fresco. Sem sabores fermentados, amargos ou terrosos. TEXTURA: Frutas: firmes, suculentas, sem amolecimento. Folhosas: crocantes, turgescentes. Tubérculos: firmes, sem partes moles ou ocas. Legumes: tenros, sem fibras excessivas.

PÃES

ASPECTO/COR: Crosta dourada, miolo uniforme, sem mofo, queimaduras ou deformações. ODOR: Aroma de pão recém-assado, sem fermentação excessiva. SABOR: Neutro e agradável. TEXTURA: Francês: crosta crocante, miolo aerado. Hambúrguer: macio e elástico. Integral: macio e úmido.

OVOS

ASPECTO: Casca limpa, intacta, sem trincas. Clara translúcida e densa, gema firme e centralizada. COR: Casca branca uniforme; gema amarelo-alaranjado. ODOR: Inodoro

(fresco). TEXTURA: Clara viscosa, gema resistente ao toque.

POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

ASPECTO: Massa congelada homogênea, cor da fruta. ODOR (descongelada): Aroma frutado intenso. SABOR: Frutado, doce/ácido conforme fruta. TEXTURA: Pastosa homogênea, sem grumos.

TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO

Aplicável a carnes, hambúrguer, almôndegas, linguiças, fermento biológico, polpas para suco. Realizado na Cozinha Piloto. Justificativa: A justificativa é idêntica à do ETP de Não Perecíveis, com acréscimo específico: para carnes, o teste culinário é indispensável para aferir a perda de peso no cozimento (que indica o teor de água injetada e de gordura), a maciez (que depende do corte, da idade do animal e do processo de congelamento), a formação de caldo (que indica qualidade da proteína) e a coesão (para hambúrgueres e almôndegas). Uma carne com aparência satisfatória in natura pode apresentar perda de peso de 40% ou mais no cozimento se houver excesso de água adicionada, frustrando o rendimento previsto pelo cardápio. a) Rendimento: Carnes: perda ≤30%. Desvio >20% para menos enseja reprovação. b) Comportamento no cozimento: Carnes: maciez, caldo límpido. Hambúrguer: mantém formato. Almôndegas: coesas no molho. Linguiças: cozimento uniforme, tripa íntegra. Fermento biológico: fermentação adequada. c) Dissolução/preparo: Polpas de frutas: dissolução homogênea para suco. d) Resultado sensorial após preparo: Conforme Seção 11.6.

CONFORMIDADE NO FORNECIMENTO

Todo produto deverá corresponder à amostra aprovada. Inspeções e testes a qualquer tempo (art. 41, II, parte final). Substituição em 24 horas para perecíveis de curta vida útil (leite, pães, hortiflútis) e 5 dias úteis para os demais. Sanções dos arts. 155-163. Justificativa: O prazo diferenciado de 24 horas para perecíveis de curta vida útil justifica-se pela impossibilidade de manter a operação da Cozinha Piloto sem leite, pães ou hortaliças por mais de 1 dia — esses itens são consumidos diariamente e não possuem substitutos imediatos no estoque. O prazo de 5 dias úteis para carnes congeladas e demais perecíveis de maior vida útil é compatível com a logística de reposição e com o estoque de segurança.

7. ANÁLISE DE RISCOS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os principais riscos identificados e suas respectivas medidas mitigadoras são:

Ruptura da cadeia de frio: aferição de temperatura no recebimento; exigência de veículo frigorífico; recusa imediata de produtos fora da faixa; câmara fria na Cozinha Piloto.

Desabastecimento: sanções (arts. 155-163); convocação do 2º colocado em 48 horas; estoque de segurança de 3 dias.

Entrega de produtos em desconformidade: análise sensorial por categoria e testes culinários; inspeção a cada entrega; substituição imediata.

Contaminação alimentar: SIF/SIE/SIM; rastreabilidade de carnes; inspeção sensorial; acompanhamento da nutricionista; RDC 331/2019 e IN 60/2019.

Sazonalidade de preços de hortifrútis: SRP com cláusula de reequilíbrio (art. 124, II, "d"); pesquisa de preços com consideração da sazonalidade.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As entregas serão SEMANAIS na Cozinha Piloto (Rua Pedro Estanislau Malanche, s/n). O transporte deve ocorrer em veículo frigorífico higienizado. Substituições de produtos rejeitados devem ocorrer em 24 horas para itens de curta vida útil e 5 dias para os demais.

9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

A fiscalização será exercida por servidor designado, que anotará ocorrências no histórico de gerenciamento. A rotina inclui verificação de temperatura, integridade de embalagens e conformidade com as amostras aprovadas em cada ato de entrega.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O recebimento provisório ocorre no ato da entrega; o definitivo em até 10 dias úteis após conferência técnica. A liquidação será realizada em 5 dias úteis e o pagamento em até 30 dias corridos via ordem bancária.

11. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

Licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, critério MENOR PREÇO POR ITEM. Habilitação conforme art. 62 da Lei 14.133/2021.

12. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO

A adjudicação por item justifica-se pela diversidade de segmentos (frigoríficos, laticínios, hortifrútis), permitindo a participação de microempresas e produtores locais, além de reduzir o risco de desabastecimento total.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total será consolidado após pesquisa de preços via Painel de Preços e mídia especializada, considerando a sazonalidade dos hortifrútis.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Recursos provenientes do PNAE/FNDE e contrapartida municipal. Fonte de Recursos: Recursos próprios, recursos estaduais e recursos federais.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

Observância da Lei nº 12.305/2010, com foco na segregação de resíduos e uso de caixas plásticas retornáveis.

ANEXO I - FICHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

IDENTIFICAÇÃO: Item nº: _____ | Produto: _____ | Fornecedor: _____ | Categoria: ( ) Carne ( ) Laticínio ( ) Hortifrúti ( ) Pão ( ) Ovo ( ) Polpa

CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (Eliminatório): Ficha técnica: ( ) Sim ( ) Não; Registro ANVISA/MAPA: ( ) Sim ( ) Não; Carimbo SIF/SIE/SIM: ( ) Sim ( ) Não ( ) N/A; Laudo bromatológico: ( ) Sim ( ) Não ( ) N/A; Rastreabilidade de carnes: ( ) Sim ( ) Não ( ) N/A

EMBALAGEM (Eliminatório): Embalagem íntegra e vedada: ( ) Sim ( ) Não; Rótulo completo: ( ) Sim ( ) Não; Carimbo de inspeção: ( ) Sim ( ) Não ( ) N/A

TEMPERATURA (Eliminatório): Temperatura aferida: _____ °C; Dentro da faixa: ( ) Sim ( ) Não; Sinais de recongelamento: ( ) Não ( ) Sim → RECUSA

VALIDADE (Eliminatório): Validade dentro do prazo mínimo: ( ) Sim ( ) Não

ANÁLISE SENSORIAL - 5 PONTOS (1=Inaceitável; 2=Insatisfatório; 3=Aceitável; 4=Bom; 5=Excelente): ASPECTO VISUAL: _____; COR: _____; ODOR/AROMA: _____; SABOR:

_____; TEXTURA: _____ **CRITÉRIO DE APROVAÇÃO:** A amostra será aprovada somente se: (1) todos os itens eliminatórios (2, 3, 4 e 5) forem marcados como "Sim" ou "N/A"; e (2) na análise sensorial, todos os atributos receberem nota igual ou superior a 3,0. A marcação de qualquer item eliminatório como "Não" ou qualquer atributo com nota abaixo de 3,0 implica reprovação automática.

TESTES CULINÁRIOS: Rendimento: ( ) Aprovado ( ) Reprovado; Cozimento: ( ) Aprovado ( ) Reprovado; Dissolução: ( ) Aprovado ( ) Reprovado ( ) N/A; Sensorial pós-preparo: ( ) Aprovado ( ) Reprovado

RESULTADO FINAL: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO - Motivo: _____. Data: _____/_____/_____. Assinatura: _____

ANEXO II - TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR

A empresa _____, CNPJ nº _____, DECLARA estar ciente e de pleno acordo com todas as especificações técnicas, condições de fornecimento, critérios de análise sensorial por categoria (carnes, laticínios, hortifrútis, pães, ovos, polpas), testes técnico-culinários, aferição de temperatura e prazos de substituição diferenciados, comprometendo-se a fornecer produtos em conformidade com as amostras aprovadas, sob pena das sanções dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

Local e data: _____, _____/_____/2026.

Assinatura: _____ | Nome: _____ | Cargo: _____

Espírito Santo do Turvo, 15 de setembro de 2026.

_____

Maria de Fatima Oliveira
Resp. Pela elaboração do Termo de Referencia

ANEXO III –Mapa de Gerenciamento de Risco

Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 02

2. INTRODUÇÃO

O Mapa de Riscos tem por objetivo o levantamento dos eventos futuros capazes de gerar impactos na boa execução do instrumento contratual, a identificação dos principais riscos que permeiam o procedimento de contratação e a solução pretendida, bem como as ações para controle, prevenção e mitigação dos impactos. O Mapa permite ações contínuas de planejamento, organização e controle, devendo conter a identificação e análise dos principais riscos, com a combinação da probabilidade da ocorrência e dos impactos. Para cada risco identificado se define a probabilidade de ocorrência, os possíveis danos e impacto, as possíveis ações preventivas e de contingência, a identificação de responsáveis e o registro e acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

3. IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento, estruturados para garantir a integridade do fornecimento de alimentos perecíveis.

3.1 RISCO 01 - Ruptura da cadeia de frio

Probabilidade: ( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto: ( ) Baixa ( ) Média (X) Alta

Id	Descrição do Risco	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
1.	Ruptura da cadeia de frio dos produtos perecíveis durante o transporte ou armazenamento, comprometendo a segurança alimentar.	Aferição de temperatura no ato do recebimento, com termômetro calibrado; exigência de veículo frigorífico com temperatura controlada; câmara fria na Cozinha Piloto para armazenamento adequado.	Ariadny	Recusa imediata de produtos recebidos fora da faixa de temperatura adequada; substituição às expensas do fornecedor.	Ariadny

3.2 RISCO 02 - Desabastecimento

Probabilidade: ( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto: ( ) Baixa ( ) Média (X) Alta

Id	Descrição do Risco	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável

1.	Desabastecimento por inadimplência do contratado, comprometendo o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis para a merenda escolar.	Manutenção de estoque de segurança de 3 (três) dias na Cozinha Piloto.	Ariadny	Aplicação das sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021; convocação do 2º colocado no certame para fornecimento em 48 (quarenta e oito) horas.	Ariadny

3.3 RISCO 03 - Entrega de produtos em desconformidade

Probabilidade: ( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto: ( ) Baixa (X) Média ( ) Alta

Id	Descrição do Risco	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
1.	Entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência.	Exigência de amostras com análise sensorial por categoria de produto e testes técnico-culinários do licitante provisoriamente vencedor; inspeção rigorosa de conformidade a cada entrega.	Ariadny	Substituição imediata dos produtos em desconformidade às expensas do fornecedor; aplicação das sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.	Ariadny

3.4 RISCO 04 - Contaminação alimentar

Probabilidade: (X) Baixa ( ) Média ( ) Alta
Impacto: ( ) Baixa ( ) Média (X) Alta

Id	Descrição do Risco	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
1.	Contaminação alimentar dos produtos fornecidos, expondo os alunos a riscos à	Exigência de carimbo SIF/SIE/SIM para produtos de origem animal (Lei nº	Ariadny	Recusa e substituição imediata dos produtos contaminados ou suspeitos, às	Ariadny

	saúde.	7.889/1989 e Decreto nº 9.013/2017); rastreabilidade de carnes; inspeção sensorial no ato do recebimento; acompanhamento técnico da nutricionista responsável; observância dos padrões microbiológicos da RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019.		expensas do fornecedor; comunicação às autoridades sanitárias competentes e aplicação das sanções previstas na legislação.	

3.5 RISCO 05 - Sazonalidade de preços de hortifrútis

Probabilidade: ( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
Impacto: ( ) Baixa (X) Média ( ) Alta

Id	Descrição do Risco	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
1.	Sazonalidade de preços de hortifrútis ao longo do exercício, com variação de disponibilidade e custo dos produtos.	Utilização de Sistema de Registro de Preços (SRP) com cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro (art. 124, II, 'd', da Lei nº 14.133/2021); realização de pesquisa de preços considerando a sazonalidade dos hortifrútis.	Ariadny	Aplicação do reequilíbrio econômico-financeiro do contrato quando comprovada a variação de preços em razão da sazonalidade.	Ariadny

3. RESPONSÁVEIS

Espírito Santo do Turvo - SP, 15 de setembro de 2026.

Ariadny Andrade Tadei

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR N.º 123/2006.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO n.º ___/2026

_____ (razão social licitante), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, por meio de seu representante legal, o(a) _____, (nome e dados pessoais) DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como:

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3.º da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3.º da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006.

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4.º do artigo 3.º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data,

(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO V - FICHA CADASTRAL

DADOS DA EMPRESA (dados para fins de cadastramento no sistema de Licitações deste município e eventual envio de correspondência, ou fazer constar em eventual instrumento contratual que vier a ser firmado):

Razão Social: CNPJ n.º: Endereço: CEP n.º: Telefone(s):
E-mails:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL (dados para assinatura de eventual instrumento contratual e/ou qualquer outra comunicação que vier a ser estabelecida):

Nome completo: RG n.º:
CPF n.º:
Cargo/Função Ocupado na empresa:
Telefone(s): E-mail's:

Por ser expressão de verdade, firmo a presente ciente de seus efeitos legais.

xxxxxxxxxxx, xx de xxxxxxxxx de 2026

(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Pregão Eletrônico nº. /2026
Objeto: _____

(Nome)....., portador do RG º ..... e CPF nº ....., representante legal da empresa ....., estabelecida à Rua..... nº ....., ...(Bairro), na cidade de..... , Estado de ....., telefone ....., e-mail ....., inscrita no CNPJ nº....., interessada em participar no Pregão Eletrônico nº _____/2026, do Município de ESPÍRITO SANTO DO TURVO **DECLARA** que:

1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei n.º 14.133/21, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos, deverá informar tal situação no mesmo documento).

2) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3) Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto e os termos constantes neste Edital e seu(s) ANEXOS, e que, concordamos com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação.

4) Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município,que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº ..... e CPF nº ....., cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato.

5) Declaramos para os devidos fins que não possuímos nenhum sócio, ligado ao Prefeito, Vice- Prefeito, Vereadores, Secretários Municipais, ou ainda a agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, por matrimônio ou parentesco, afim ou consangüíneo, até o terceiro grau, ou por adoção, bem como também não possuímos em

nosso quadro social, nenhum Servidor do Município, em conformidade com o inciso IV do Art. 14 da Lei 14.133/21.

6) Declaramos de que a empresa não contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 013 do STF (Supremo Tribunal Federal).

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

8) Declaramos que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9) Declaramos que a empresa atende aos requisitos de habilitação e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

10) Declaramos para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail: / Telefone: ( )

Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob n.º. ..... , para ser o(a) responsável pela execução da Ata de Registro de Preços/contrato, referente ao Pregão Eletrônico Nº ___e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato. ....., ...,.....de 2026

Local e data,

(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO VII

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/2026 PREGÃO ELETRONICO Nº 15/2026- PROCESSO N ° /2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE, ENTRE SI, CELEBRAM, DE UM LADO, **A PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPÍRITO SANTO DO TURVO, INSCRITA** NO CNPJ Nº 57.264.509/0001-69 situada na Rua, CENTRO, CEP, REPRESENTADO NESTE ATO PELO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL Gilberto Nascimento Bertolino , DENOMINADA NESTE ATO COMO **CONTRATANTE** E DE OUTRO A EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXXX,** LOCALIZADA NA RUA XXXXXXXXX Nº XXXX, CEP XXXXX-XXX, TEL: XXXXXXXXX, E-MAIL: XXXXXXXX, REPRESENTADO NESTE ATO PELO SR. XXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF Nº XXXXXXX, RG Nº XXXXXXXXXXXX, DENOMINADA **CONTRATADA.**

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui-se o objeto desta Ata: **Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis a serem utilizados na preparação da merenda escolar de todas as escolas do município e na Secretaria Municipal de Juventude e Cidadania, PELO PERÍODO DE 12 MESES, PODENDO SER PRORROGADO, VISANDO O ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS E EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.**

1.2. Itens Adjudicados e Homologados:

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 meses contados a partir de __ **de** ___ **___ de 202__ a __ de _____ de 202_, podendo ser prorrogado por igual período nos termos da Lei nº 14.133/21, incluindo a renovação de seus quantitativos** integrais a este edital, desde que os preços sejam favoráveis à administração**.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

1.1. A empresa deverá realizar os serviços conforme exigências da secretaria Responsável, de acordo com o Termo de Referência – Anexo II do edital da licitação, bem como os demais anexos da licitação e proposta vencedora, nos horários, prazos e locais a serem indicados pela Secretaria responsável;

1.2. Caso a qualidade do produto/serviço não corresponda às exigências da presente licitação, o objeto será devolvido, e deverá ser substituído de forma imediata pelo fornecedor, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Prefeitura, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

1.3. Os atrasos nas execuções dos serviços poderão ser fato para cancelamento da Ata de Registro por parte da Prefeitura, podendo a mesma aplicar as sanções previstas em edital e nos termos da Lei 14.133/21;

1.4. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos, resguardadas as hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro, conforme Decreto Municipal n° 2.417/2024 e o reajuste no caso de prorrogação do Registro de Preços, após 12 meses, mediante requerimento, condorme índice IPCA-E –

IBGE ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

1.5. Mesmo comprovada à ocorrência de fato superveniente e/ou as hipóteses previstas, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

1.6. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada 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 preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Shra. Ariadyni A. Tadei, designada fiscal do contrato.

1.8. A gestão do contrato ficará a cargo da Shra. Maria carolina o. C. C.Bertolino, designada Gestor do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Pelo objeto desta Ata de Registro, será pago o valor global de R$ ___ referente aos serviços oriundos do Pregão Eletronico n° 012/2025. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a devida conclusão final, medições e/ou comprovações, mediante apresentação de nota fiscal emitida pela Contratada, acompanhada dos respectivos comprovantes de entrega/execução, em conformidade com o item 12 do edital e seus subitens.

CLÁUSULA QUINTA– DA VINCULAÇÃO

5.1. Vinculam-se às exigências desta Ata de Registro de Preços todas as Cláusulas e condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico n° /2026- Processo n° /2026, bem como proposta vencedora.

Fica eleito o foro da cidade de ESPÍRITO SANTO DO TURVO/SP, para dirimir as dúvidas oriundas da presente Ata de Registro de Preços, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, por se acharem justos e compromissados, assinam as partes o presente instrumento em ___ (___) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo.

ESPÍRITO SANTO DO TURVO, _____de __de 2026.

Contratante
Contratada Fiscal

TESTEMUNHA

AMEXO VIII - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE:_____
CONTRATADO:_____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:_____

Cargo:_____ CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:_____

Cargo:_____ CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:_____

Cargo:_____ CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:_____

Cargo:_____ CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:_____ Cargo:_ CPF: __

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____ Nome:_

Cargo:_____ CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica.